

DBS42

湖北省食品安全地方标准

DBS42/007-2021

食品安全地方标准 魔芋膳食纤维

2021-01-20 发布

2021-07-01 实施

湖北省卫生健康委员会

发布

前 言

本标准代替 DBS42/007-2015《食品安全地方标准 魔芋膳食纤维》。

本标准与 DBS42/007-2015 相比主要变化如下：

- 明确了魔芋膳食纤维的原料，删去范围中“保质期”及产品分类中“即食型”的要求。
- 删去了复合魔芋膳食纤维分类。
- 规范了葡甘聚糖含量的检验方法。
- 修改了微生物指标样品采样方法。
- 增加了污染物限量要求。
- 增加了农药最大残留限量要求。
- 增加了净含量的检验规则。
- 修改了每批样品抽取数量。
- 修改了标签要求的描述，增加了“产品营养成分表中应标示膳食纤维（魔芋葡甘聚糖）含量”的要求。
- 修改了贮存条件。

本标准由湖北省卫生健康委员会提出并归口。

本标准起草单位：湖北魔芋产业协会、湖北一致魔芋生物科技股份有限公司、宜昌市市场监督管理局、长阳土家族自治县市场监督管理局、湖北李泽园食品有限公司。

本标准主要起草人：吴平，叶刚，苟春鹏，范春相，余春磊，李廷喜，李金莲。

食品安全地方标准

魔芋膳食纤维

1 范围

本标准规定了魔芋膳食纤维的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则以及标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于湖北省地域范围内生产的供冲调或冲泡食用的魔芋膳食纤维。

2 术语和定义

魔芋膳食纤维是以鲜魔芋（*Amorphophallus konjac*）球茎或魔芋精粉为原料，经食用酒精提纯、研磨、干燥、造粒（或不经造粒）等工艺加工包装而成供冲调或冲泡食用的产品。魔芋膳食纤维按照葡甘聚糖含量分为：特纯魔芋膳食纤维、高纯魔芋膳食纤维、普通魔芋膳食纤维。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

应符合相应的国家标准要求。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	白色	将样品平摊于洁净的白瓷盘中，在自然光下肉眼观察其色泽、杂质，品其滋味。
外观性状	粉末或颗粒状、无结块、无霉变	
气味和滋味	无异味、具有魔芋特有的轻微气味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标			检验方法
葡甘聚糖含量(以干基计), % $\geq$	特纯魔芋膳食纤维	高纯魔芋膳食纤维	普通魔芋膳食纤维	NY/T 494
	85	80	70	
水分, % $\leq$	10.0			GB 5009.3
灰分, % $\leq$	3.0			GB 5009.4
铅(以Pb计), mg/kg $\leq$	1.0			GB 5009.12
二氧化硫含量(以SO ₂ 计), g/kg $\leq$	0.1			GB 5009.34

3.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.5 农药残留限量

农药残留量应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告。

3.6 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
菌落总数 ^a , CFU/g $\leq$	1000				GB 4789.2
大肠菌群 ^a , MPN/g $\leq$	3.0				GB 4789.3
沙门氏菌/25g	n	c	m	M	GB 4789.4
	5	0	0	—	
金黄色葡萄球菌 ^a , CFU/g	n	c	m	M	GB 4789.10
	5	1	100	1000	

^a取2.5g样品, 加入247.5ml稀释液, 按10⁻², 10⁻³, 10⁻⁴稀释度执行。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合国家相关规定。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8 生产过程中卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.9 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定要求, 检验规则应按照 JJF 1070 的规定执行。

4 检验规则

4.1 组批

同一种原料、同一规格、同一班次生产的产品为一组批。

4.2 抽样

每批产品随机抽取样品 1000g，经缩分至 500g，取 250g 为检验样品，余下 250g 为备查样品。

4.3 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或经过查验第三方检验机构出具的产品检验合格报告后方可入库。

4.4 出厂检验

4.4.1 产品出厂前，须由公司检验机构按标准逐批检验，产品检验合格后检验机构出具产品检验合格证后方可出厂。

4.4.2 出厂检验项目：感官要求、葡甘聚糖、水分、二氧化硫、菌落总数、大肠菌群、净含量、标签。

4.5 型式检验

4.5.1 下列情况需进行型式检验：

- a) 正常生产情况下，每半年一次；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时。

4.5.2 型式检验项目

包括本标准要求的全部项目指标。

4.6 判定规则

所检产品项目指标全部合格判定为该批次产品合格。若该批次产品出现不合格项时，可加倍抽样复检，复检该批次产品合格则判定为该批次产品合格；如该批次产品仍有不合格项时，则判定该批次产品不合格。微生物项目指标不得复检。

5 标志、标签、包装、运输、贮存

5.1 标志、标签

5.1.1 产品标签应符合 GB 7718 的规定；产品营养标签应符合 GB 28050 的规定，产品营养成分表中应标示膳食纤维（魔芋葡甘聚糖）含量。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品内袋外袋包装材料应干净、卫生、无破损，无污染、无霉变、无异味，并符合国家相关规定。

5.3 运输

5.3.1 产品在运输、装卸时应小心轻放，严禁撞击、挤压和日晒雨淋。

5.3.2 运输工具应清洁、卫生，不得与有毒、有害、有腐蚀性和易挥发、有异味的物质混装运输。

5.4 贮存

5.4.1 产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品一起存放。

5.4.2 最适宜的贮存温度应不高于 25℃。
