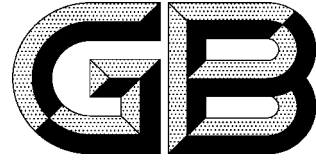


ICS 67.040
CCS X 11



中华人民共和国国家标准

GB/T 41811—2022

魔芋凝胶食品质量通则

General principle of *Konjac* gel food quality

2022-04-15 发布

2022-11-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
魔芋凝胶食品质量通则
GB/T 41811—2022

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: www.spc.org.cn

服务热线: 400-168-0010

2022年4月第一版

*

书号: 155066·1-69782

版权专有 侵权必究

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)提出并归口。

本文件起草单位：天津市天丰裕食品科技有限公司、中国园艺学会魔芋协会、西南大学、成都新星成明生物科技股份有限公司。

本文件主要起草人：王克夫、张盛林、孙水凤、明亚中、彭小明。

魔芋凝胶食品质量通则

1 范围

本文件规定了魔芋凝胶食品的要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存等。
本文件适用于魔芋凝胶食品的生产、检验和销售。
本文件不适用于散装魔芋豆腐、雪魔芋、以魔芋凝胶食品为原料的再制食品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
GB 5009.237 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 10786—2006 罐头食品的检验方法
GB/T 14251 罐头食品金属容器通用技术要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

魔芋凝胶食品 *Konjac gel food*

以魔芋粉或鲜魔芋、水为主要原料，添加或不添加其他食品配料或食品添加剂，经搅拌、糊化、碱性条件下加热凝胶固化、浸泡、改型、包装、杀菌等工序，利用魔芋凝胶不可逆的特性，经加工制成的食品。

4 要求

4.1 原辅料要求

应符合相应的标准规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。