

ICS 67.040  
CCS X 10

# T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 894—2024

## 香芋芋泥

*Colocasia esculenta* taro paste

2024 - 12 - 03 发布

2024 - 12 - 09 实施

广西标准化协会 发布



## 前 言

本文件参照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。

本文件由广西—东盟食品检验检测中心[国家市场监督管理总局技术创新中心（天然香料香精）]提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：荔浦隆赢食品科技开发有限公司、广西标准化协会、荔浦市市场监督管理局、广西大学、广西农业职业技术大学、广西—东盟食品检验检测中心[国家市场监督管理总局技术创新中心（天然香料香精）]、广西立腾食品科技有限公司、上海隆赢食品科技开发有限公司、荔浦市产品质量检验所、广西壮族自治区亚热带作物研究所。

本文件主要起草人：易寒星、李玮超、李冬桂、石生有、罗庆良、李胜连、吴凤、黄水华、黎陆娟、刘珈伶、莫大光、陈明霞、罗涵馨、李树波、符珍、邱祖杨、刘莉莉、谢宏昭、黄林华、刘祁云、陆阳、韦映梅、石敏、杨干德、周佳翎、李劲、陆覃庆、郑丽、冯荔、秦竹、蓝唯、潘尚丽。



# 香芋芋泥

## 1 范围

本文件界定了香芋芋泥涉及的术语和定义,给出了香芋芋泥的产品分类,规定了要求、标签、标志、包装、运输、贮存、销售和保质期,描述了相应的检验方法和检验规则。

本文件适用香芋芋泥的生产、检验和销售。

## 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 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 2763.1	食品安全国家标准	食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准	食品中蛋白质的测定
GB 5009.9	食品安全国家标准	食品中淀粉的测定
GB 5009.88	食品安全国家标准	食品中膳食纤维的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 19295	食品安全国家标准	速冻面米与调制食品
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准	预包装食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
T/GXAS 222	薯类支链淀粉和直链淀粉含量的测定	双波长分光光度法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**香芋** *colocasia esculenta*

天南星科芋属植物的块根,又称芋头、芋艿、荔浦芋、槟榔芋等。

### 3.2

**香芋芋泥** *colocasia esculenta taro paste*

以新鲜或速冻的香芋为原料,经原料预处理、加工制成的类泥状产品。

## 4 产品分类

按不同加工工艺分为:原味香芋芋泥、速冻原味香芋芋泥、调味香芋芋泥、速冻调味香芋芋泥。

## 5 要求

### 5.1 原辅料要求

#### 5.1.1 香芋

选择速冻香芋或外观良好、成熟适度、无发霉和腐烂、无病虫害的新鲜香芋，并应符合GB 2762、GB 2763、GB 2763.1的规定。

#### 5.1.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

#### 5.1.3 其他辅料

调味料、食品添加剂等辅料应符合相应食品标准和国家相关的规定。

### 5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

类别	项目				
	色泽	形态	气味	滋味	杂质
原味香芋芋泥	具有该产品应有的色泽	质地均匀、粘稠适度，半固体泥状	香味纯正，具有芋头固有的芋香味，无异味	具有香芋芋泥应有的滋味	无杂质
速冻原味香芋芋泥		质地均匀，固体泥状			
调味香芋芋泥		质地均匀、粘稠适度，半固体泥状	香味纯正，具有该调味产品品种应有的气味，无异味	具有该产品应有的滋味	
速冻调味香芋芋泥		质地均匀，固体泥状			

### 5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分/%	≤ 75.0
淀粉（以干基计）/（g/100 g）	≥ 70.0
直链淀粉（以干基计）/（g/100 g）	≥ 8.0
支链淀粉（以干基计）/（g/100 g）	≥ 60.0
蛋白质（以干基计）/（g/100 g）	≥ 3.5
膳食纤维（以干基计）/（g/100 g）	≥ 3.0

### 5.4 微生物限量

应符合GB 29921或GB 19295或相关食品安全国家标准的规定。

### 5.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

### 5.6 食品添加剂

5.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

## 5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 6 检验方法

### 6.1 感官要求

将样品放于洁净的白色瓷盘中，在自然光下以正常视力，观测其色泽、形态、杂质，嗅其气味，按食用方法品尝其滋味。

### 6.2 理化指标

#### 6.2.1 水分

按GB 5009.3的规定执行。

#### 6.2.2 淀粉

按GB 5009.9的规定执行。

#### 6.2.3 直链淀粉、支链淀粉

按T/GXAS 222的规定执行。

#### 6.2.4 蛋白质

按GB 5009.5的规定执行。

#### 6.2.5 膳食纤维

按GB 5009.88的规定执行。

### 6.3 微生物限量

按GB 29921或GB 19295或相关食品安全国家标准的规定执行。

### 6.4 污染物限量

按GB 2762的规定执行。

### 6.5 净含量

按JJF 1070的规定执行。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

以同一批次原料、同一工艺配方、同一生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一组批。

### 7.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

### 7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品应经生产企业检验部门按本文件的规定进行检验，产品合格后方可出厂。

7.3.2 检验项目为：感官要求、水分、净含量、微生物限量[菌落总数(即食类)、大肠菌群(即食类)]。

### 7.4 型式检验

7.4.1 每年进行至少一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

a) 新产品试制鉴定时；

- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 长期停产后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家监管机构提出进行型式检验要求时。

7.4.2 检验项目为本文件 5.2、5.3、5.4、5.5、5.6.2、5.7 规定的所有项目。

## 7.5 判定规则

7.5.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品合格。

7.5.2 微生物项目检验结果不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格，不准许复检。除微生物项目外，其他项目检验结果如不符合本文件要求时，可从该批次产品中加倍抽样进行复检，复检结果符合本文件要求时，判定该批产品合格；复检结果仍有不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格。

## 8 标签、标志、包装、运输、贮存、销售和保质期

### 8.1 标签、标志

8.1.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 或 GB 19295 的规定，并标注速冻、生制或熟制、即食或非即食以及食用方法。

8.1.2 产品运输包装储运图示标志应符合 GB/T 191 及国家有关的规定。

### 8.2 包装

产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定，内包装物不应重复使用。

### 8.3 运输、贮存、销售

8.3.1 运输过程中应防止挤压、防晒、防雨、防潮、防污染，不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性或影响产品质量的物品混装运输。

8.3.2 贮存场地应清洁、卫生、阴凉、干燥、通风。产品堆码应离地、离墙，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品同库存放。

8.3.3 常温产品应避免在高温环境下进行贮存、运输和销售。

8.3.4 速冻产品应在 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下贮存、运输和销售，温度波动控制在 $\pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以内。

### 8.4 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。



参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（2023年国家市场监督管理总局令第70号）
- 



中华人民共和国团体标准

香芋芋泥

T/GXAS 894—2024

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究