



413237S-2021



河南玉坤食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2021

魔芋淀粉制品

2021-12-22 发布

2021-12-22 实施

河南玉坤食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南玉坤食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘亮。

本标准自发布实施日起替代标准号：Q/HYS 0001S-2021，备案号：411825S-2021 的标准。

H N

Q B

魔芋淀粉制品

1 范围

本标准规定了魔芋淀粉制品的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用淀粉（红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、荞麦淀粉中一种或几种）、魔芋精粉为原料，加水和浆，经搅拌，添加碳酸钙、碳酸钠、海藻酸钠、天然胡萝卜素、葡萄糖酸- δ -内酯中的几种、添加或不添加氢氧化钙（加工助剂），静置（吸水膨胀）、精炼、定型、蒸制、冷却、切制、浸泡（加入柠檬酸）、清洗、填充柠檬酸溶液（原料：柠檬酸、水）、包装加工而成的非即食魔芋淀粉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.3 食用淀粉（红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、荞麦淀粉）应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.8 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.9 海藻酸钠应符合 GB1886.243 的规定。

2.1.10 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.11 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.13 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。

2.2 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
性状	具有本产品应有的性状	将适量样品置于洁净干燥的白瓷盘中，在室内自然光下检查色泽、性状、杂质；嗅其气味，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 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
水分 g/100g	≤ 70	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用淀粉（红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、荞麦淀粉中一种或几种）、魔芋精粉为原料，加水和浆，经搅拌，添加碳酸钙、碳酸钠、海藻酸钠、天然胡萝卜素、葡萄糖酸- δ -内酯中的几种、添加或不添加氢氧化钙（加工助剂），静置（吸水膨胀）、精炼、定型、蒸制、冷却、切制、浸泡（加入柠檬酸）、清洗、填充柠檬酸溶液（原料：柠檬酸、水）、包装加工而成的非即食魔芋淀粉制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南玉坤食品有限公司

H N

Q B