



411500S-2021



河南优粮生物科技有限公司企业标准

Q/HNYL 0002S-2021

魔芋淀粉制品

2021-07-08 发布

2021-07-08 实施

河南优粮生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南优粮生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：臧肖森、张宇。

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分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购魔芋淀粉制品【食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉中的一种或几种）、魔芋粉或魔芋精粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加蕨根粉、海藻粉（海带粉、裙带菜粉、羊栖菜粉中的一种或几种）、大豆蛋白、脱氢乙酸钠中的一种或几种】为原料，加入大豆油、菜籽油、牛油、鲜葱、鲜姜、鲜辣椒、食用盐、白砂糖、味精、酵母抽提物、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、剁辣椒、豆瓣酱、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拨、砂仁、欧芹、芫荽籽、干姜、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种】、食品用香精（肉味香精、咸味香精、鲜味香精、麻辣味香精、香辣味香精、烧烤味香精、黑椒味香精中的一种或几种）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、天然胡萝卜素、高粱红、甜菜红、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠（I+G）、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、脱氢乙酸钠中的多种，经解冻、卤制、脱水、拌料、包装、杀菌、包装加工而成的即食魔芋淀粉制品。

根据原辅料不同，可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 外购魔芋淀粉制品应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.5 鲜葱、鲜姜、鲜辣椒应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.10 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.13 剁辣椒应符合 GB 2714 的规定。

- 2.1.14豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.15香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拔、砂仁、欧芹、芫荽籽、干姜、蒜粉、葱粉、姜粉】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16食品用香精（肉味香精、咸味香精、鲜味香精、麻辣味香精、香辣味香精、烧烤味香精、黑椒味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.18柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.19 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.20乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.21冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.22天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.23高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.24甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.25酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.26单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.27 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.28 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.29 5'-肌苷酸二钠（I+G）应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.30辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.31乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.32脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.33生活饮用水应符合 GB 5749 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无酸败，无异味	
状态	具有该产品应有的组织性状，无霉变，无正常视力可见外来异物	

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	≤	90.0	GB 5009.3
食用盐 (以 Cl ⁻ 计), %	≤	6.0	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注: a样品的采样和处理按GB 4789.1执行。					

2.5 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。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以外购魔芋淀粉制品【食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉中的一种或几种）、魔芋粉或魔芋精粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加蕨根粉、海藻粉（海带粉、裙带菜粉、羊栖菜粉中的一种或几种）、大豆蛋白、脱氢乙酸钠中的一种或几种】为原料，加入大豆油、菜籽油、牛油、鲜葱、鲜姜、鲜辣椒、食用盐、白砂糖、味精、酵母抽提物、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、剁辣椒、豆瓣酱、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拨、砂仁、欧芹、芫荽籽、干姜、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种】、食品用香精（肉味香精、咸味香精、鲜味香精、麻辣味香精、香辣味香精、烧烤味香精、黑椒味香精中的一种或几种）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、天然胡萝卜素、高粱红、甜菜红、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠（I+G）、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、脱氢乙酸钠中的多种，经解冻、卤制、脱水、拌料、包装、杀菌、包装加工而成的即食魔芋淀粉制品。

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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南优粮生物科技有限公司