



411910S-2021



郑州佳龙食品有限公司企业标准

Q/ZZJL 0004S-2021

魔芋淀粉制品

2021-08-17 发布

2021-08-17 实施

郑州佳龙食品有限公司 发布

前 言

附录 A、附录 B、附录 C、附录 D 为本标准规范性引用文件。

本标准由郑州佳龙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李自力、杨琼。

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。

本标准适用于以食用淀粉（食用木薯淀粉、食用玉米淀粉中的一种或几种）为主要原料，按比例加入生活饮用水、魔芋粉，按比例加入大豆分离蛋白、鱼胶原蛋白肽、水解胶原蛋白、胶原蛋白肽、泡椒、泡姜、柠檬酸（酸度调节剂）、冰乙酸（加工助剂）、乳酸、乳酸钠、谷氨酰胺转氨酶（来源于茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、氢氧化钙（加工助剂）、黄原胶（又名汉生胶）、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用盐、甘油、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、果葡糖浆、固体饮料（南瓜粉、青金桔粉、柠檬粉、福橙粉、生姜粉、百香果粉中的一种或几种）、酵母抽提物、仙草浓缩干粉中的一种或几种，经搅拌、膨化、成型、脱水或不脱水、冷却、包装、杀菌加工而成魔芋淀粉制品或直接外购魔芋淀粉制品，经冷冻或不冷冻处理，添加辣椒红油、植物油（大豆油、菜籽油中的一种或两种）、酱油、食醋、冰糖、辣椒酱、剁辣椒、大豆膳食纤维粉、芝麻、低聚果糖、抗性糊精、辣椒、香辛料（辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、洋葱、姜、蒜、姜黄、月桂叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、山奈中的一种或几种）、白芷、D-异抗坏血酸钠、郫县豆瓣、白酒、食品用香精（辣椒风味、柠檬风味、生姜风味、牛肉风味、猪肉风味、鸡肉风味、大蒜风味、麻辣风味、酸辣风味、香辣风味、迷迭香风味、火锅风味、花椒风味、藤椒风味、烧烤风味、甜香风味中的一种或几种）、食品用香料（大蒜油、生姜油树脂、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、黑胡椒油中的一种或几种）中的几种，经原辅料处理、调粉、熟制成型、浸泡、冷冻或不冷冻、蒸煮或不蒸煮、脱水或不脱水、调味或不调味、包装、杀菌或不杀菌、装箱工艺加工而成的各种形态即食类魔芋淀粉制品。

根据原辅料不同可分为：辣椒风味魔芋淀粉制品、柠檬风味魔芋淀粉制品、生姜风味魔芋淀粉制品、牛肉风味魔芋淀粉制品、猪肉风味魔芋淀粉制品、鸡肉风味魔芋淀粉制品、大蒜风味魔芋淀粉制品、麻辣风味魔芋淀粉制品、酸辣风味魔芋淀粉制品、香辣风味魔芋淀粉制品、迷迭香风味魔芋淀粉制品、火锅风味魔芋淀粉制品、花椒风味魔芋淀粉制品、藤椒风味魔芋淀粉制品、烧烤风味魔芋淀粉制品、甜香风味魔芋淀粉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.4 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 鱼胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.7 水解胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.8 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.9 泡椒、泡姜和剁辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.12 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.13 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.14 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.15 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.17 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.18 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.25 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.28 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.29 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.30 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.31 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.32 芝麻应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.34 抗性糊精应符合 Q/17A2239S 的规定。（见附录 D）
- 2.1.35 辣椒红油应符合 Q/HMS 0005S 的规定。（见附录 C）
- 2.1.36 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.37 辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、洋葱、姜、蒜、姜黄、月桂

叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、山奈应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.38 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。

2.1.39 白酒应符合 GB/T 20822 和 GB 2757 的规定。

2.1.40 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.41 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。

2.1.42 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.43 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.44 固体饮料应符合 GB 7101 的规定。

2.1.45 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.46 仙草浓缩干粉应符合 Q/LFX 0012S 的规定，见附录 B。

2.1.47D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.48 魔芋淀粉制品应符合 Q/KWS 0002S 的规定，见附录 A。

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	具有本品应有的色泽	从样品中取出适量，将内容物倒入一洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性状	具有本品应有的性状（丝状、糕状、条状、块状、丁状等）	
滋、气味	气味纯正、口感细腻、具有本品特有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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) ≤	98	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）/（%） ≤	6	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH）/(mg/g) ≤	3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
总砷（以 As 计）/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）/(mg/kg) ≤	0.4	GB 5009.12

黄曲霉毒素 B ₁ /(μ g/kg)	$\leq$	5.0	GB 5009.22
*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	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
注： ^a 样品的采样及处理按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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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

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

附录 A:



开封市旺亨食品有限公司企业标准

Q/KWS 0002S-2021

魔芋淀粉制品

2021-01-29 发布

2021-01-29 实施

开封市旺亨食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封市旺亨食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘毕魁。

本标准自实施日起替代 Q/KWS 0002S-2018。

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。

本标准适用于以食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、木薯淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉中的一种或多种）为原料，加入魔芋精粉、生活饮用水，辅以氢氧化钙（加工助剂）、柠檬酸、脱氢乙酸钠、明胶、聚丙烯酸钠、黄原胶、麦芽糊精、海藻酸钠、氯化钙（加工助剂）、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、天然胡萝卜素、高粱红、辣椒粉、泡椒、植物油（大豆油或菜籽油）、食用盐、白砂糖、香辛料（辣椒、花椒、八角、茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜中的多种，经粉碎）、陈皮（经粉碎）、谷氨酸钠或味精、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸、冰乙酸、食用香料（辣椒油树脂、乙基麦芽酚中的一种或几种）、酵母抽提物、食用香精（鸡肉粉、牛肉粉、牛肉膏状香精、香辛味膏状香精中的一种或几种）中的多种，经加热糊化、搅拌、固化、蒸煮、冷却、分切、漂洗、调味或不调味、杀菌或不杀菌，包装而成的魔芋淀粉制品。

根据所用原辅料不同，产品分类为非即食魔芋淀粉制品，即食调味魔芋淀粉制品。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 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 小麦淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.10 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.11 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.12 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.13 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

- 2.1.14 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.15 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.16 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.17 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.18 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.19 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 香辛料（辣椒、麻椒、花椒、八角、茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.27 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.28 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.29 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.30 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.31 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.32 食用香精（鸡肉粉、牛肉粉、牛肉膏状香精、香辛味膏状香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.34 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.35 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.36 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.37 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 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	具有产品应有的性状	从样品中取出 1 袋，置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	白色、淡红色至红色、微黄色至黄色	
气、滋味	具有魔芋特有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

Q/KWS 0002S-2021

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
*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

即食产品的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 样品的采样及处理按 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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合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、净含量及允许短缺量、菌群总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）的检验；型式检验按国家有关规定执行。

Q/KWS 0002S-2021

编制说明

本标准适用于以食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、木薯淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉中的一种或多种）为原料，加入魔芋精粉、生活饮用水，辅以氢氧化钙（加工助剂）、柠檬酸、脱氢乙酸钠、明胶、聚丙烯酸钠、黄原胶、麦芽糊精、海藻酸钠、氯化钙（加工助剂）、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、天然胡萝卜素、高粱红、辣椒粉、泡椒、植物油（大豆油或菜籽油）、食用盐、白砂糖、香辛料（辣椒、麻椒、花椒、八角、茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜中的多种，经粉碎）、陈皮（经粉碎）、谷氨酸钠或味精、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸、冰乙酸、食用香料（辣椒油树脂、乙基麦芽酚中的一种或几种）、酵母抽提物、食用香精（鸡肉粉、牛肉粉、牛肉膏状香精、香辛味膏状香精中的一种或几种）中的多种，经加热糊化、搅拌、固化、蒸煮、冷却、分切、漂洗、调味或不调味、杀菌或不杀菌、包装而成的魔芋淀粉制品。

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，参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制定本企业标准，作为组织生产、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。

开封市旺亨食品有限公司

附录 B:

Q/LFX

广西灵山县宇峰保健食品有限公司企业标准

Q/LFX 0012S—2019
代替 Q/LFX 0012S-2016



食品工业用仙草浓缩干粉

食品安全企业标准备案号
450071 S-2013
有效期至 2022 年 3 月 17 日

延续备案

2019-03-05 发布

2019-03-28 实施

广西灵山县宇峰保健食品有限公司 发布



Q/LFX 0012S—2019

前 言

本标准根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》及中华人民共和国卫生部《食品安全企业标准备案办法》制订。

本标准按 GB/T 1.1—2009 规定的格式编制。

请注意本文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这些专利的责任。

本标准代替 Q/LFX 0012S-2016

本标准与原标准的差别在于：

——更新了部分引用标准

本标准由广西灵山县宇峰保健食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王宇峰、王剑峰、杨志坚、李益群、蓝繁杲。

本标准于 2019 年 03 月 05 日发布，2019 年 03 月 28 日实施。

Q/LFX 0012S—2019

食品工业用仙草浓缩干粉

1 范围

本标准规定了食品工业用仙草浓缩干粉的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以仙草为原料经用水煮、除渣、过滤、浓缩、干燥、粉碎、包装加工制成的需经100至200倍数稀释并煮制后才能食用的食品工业用仙草浓缩干粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分测定方法
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 6388 运输包装收发货标志
GB/T 6543 瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

食品工业用仙草浓缩干粉

以仙草为原料经用水蒸煮、除渣、过滤、浓缩、干燥、粉碎加工制成，需经100至200倍数稀释并煮制后才能食用的食品工业用仙草浓缩干粉。

3.2

Q/LFX 0012S—2019

仙草

又名凉粉草。为唇形科植物凉粉草的干燥全草。茎方形，被灰棕色长毛，外表棕褐色或黑色，有沟槽，幼茎常扭曲，质脆易断，中心有髓。叶对生，多皱缩，纸质有韧性，长圆形或卵圆形，两面皆被疏长毛。花不常见。气微，嚼之味甘淡，有胶性。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 仙草

应符合 3.2 性状，无变质、虫蛀、霉变，并应符合 GB 2762 和 GB 2763 的有关规定。

4.1.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	呈黄褐色或棕黑色
滋味、气味	具有仙草浓缩干粉固有的香味，无异味
组织形态	疏松粉末，略有微量小颗粒假状结块
杂质	无正常视力可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
细度/（g/100g）[50 目过筛率]	≥ 50
水分/（g/100g）	≤ 10.0
总砷(以 As 计)/（mg/kg）	≤ 1.0
铅(Pb)/（mg/kg）	≤ 2.5
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤ 5.0

5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
5.2 食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程卫生要求

Q/LFX 0012S—2019

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求

取 50g 以上试样置于白色洁净的瓷盘中,在自然光线下用正常视力目测色泽、组织状态、杂质;鼻嗅气味,品尝滋味,应符合 4.2 的要求。

7.2 理化指标

7.2.1 细度

用 50 目筛测定其过筛率。

7.2.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

7.2.3 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

7.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

7.2.5 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 18979 规定的方法测定。

7.3 食品添加剂

按国家相应标准的规定进行。

8 检验规则

8.1 组批

以同一批原料、同一工艺条件生产、同一品种、同一包装规格、包装完好的产品为一批次。

8.2 抽样方法和取样量

从同批产品中随机抽取,抽样基数不得少于 1kg,抽取的样品分成 2 份,1 份用于检验,1 份用于备查。

8.3 出厂检验

8.3.1 产品出厂前,应由厂质检部门按本标准逐批次检验,检验合格的产品方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目:感官要求、细度、水分、净含量。

8.4 型式检验

Q/LFX 0012S—2019

8.4.1 一般情况下,型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时亦应进行:

- a) 产品试制、正式投产时;
- b) 原料、工艺可能影响产品质量时;
- c) 更换设备或长期停产再恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。

8.4.2 型式检验项目包括 4.2、4.3 和 5.2 规定的项目及包装标签。

8.5 判定原则

8.5.1 检验项目全部符合本标准规定要求时,判定该批产品合格。

8.5.2 检验项目中有不符合本标准规定要求时,允许按相关规定进行复验。复检结果全部符合本标准规定要求时,判定该批产品为合格。如果复检结果仍有不符合本标准规定要求时,判定该批产品为不合格。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 产品销售标签应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。

9.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 和 GB 6388 的规定。

9.2 包装

9.2.1 产品的包装容器与材料应符合相应的卫生标准,瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 的要求。

9.2.2 净含量应符合国家相关的规定。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应该清洁、卫生、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运。

9.3.2 运输过程不得日晒雨淋、受潮。严禁扔摔、撞击、挤压。

9.4 贮存

9.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

9.4.2 产品应贮存于无阳光直射、阴凉、通风良好、清洁干燥的室内;不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。堆放时应离地10cm,离墙30cm。

9.4.3 产品应按生产日期分类存放,先进先出,并有防鼠、防尖、防蝇设施。

9.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件,包装完好情况下,保质期为三年。

附录 C:



河南省明天食品有限公司企业标准

Q/HMS 0005S-2020

辣椒红油

2020-05-01 发布

2020-05-01 实施

河南省明天食品有限公司 发布

Q/HMS 0005S-2020

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南省明天食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张宏军、彭丹。

H N
Q B

辣椒红油

1 范围

本标准规定了辣椒红油的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以辣椒和食用植物油（大豆油）为主要原料，经低温油浸后，提取出的呈味呈色成分，配以一种或两种天然香辛料（生姜、花椒），经分子蒸馏，辅以辣椒红，经配制、灌装而成。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.4 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.5 辣椒红应符合 GB 1886.34 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	油状液体	从样品中取出 100mL 倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	深红色	
气味、滋味	具有辣椒特有的气味和滋味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
酸价（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

Q/HMS 0005S-2020

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
苯并（a）芘，μg/kg	≤	10	GB 5009.27
注：*铅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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、过氧化值、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

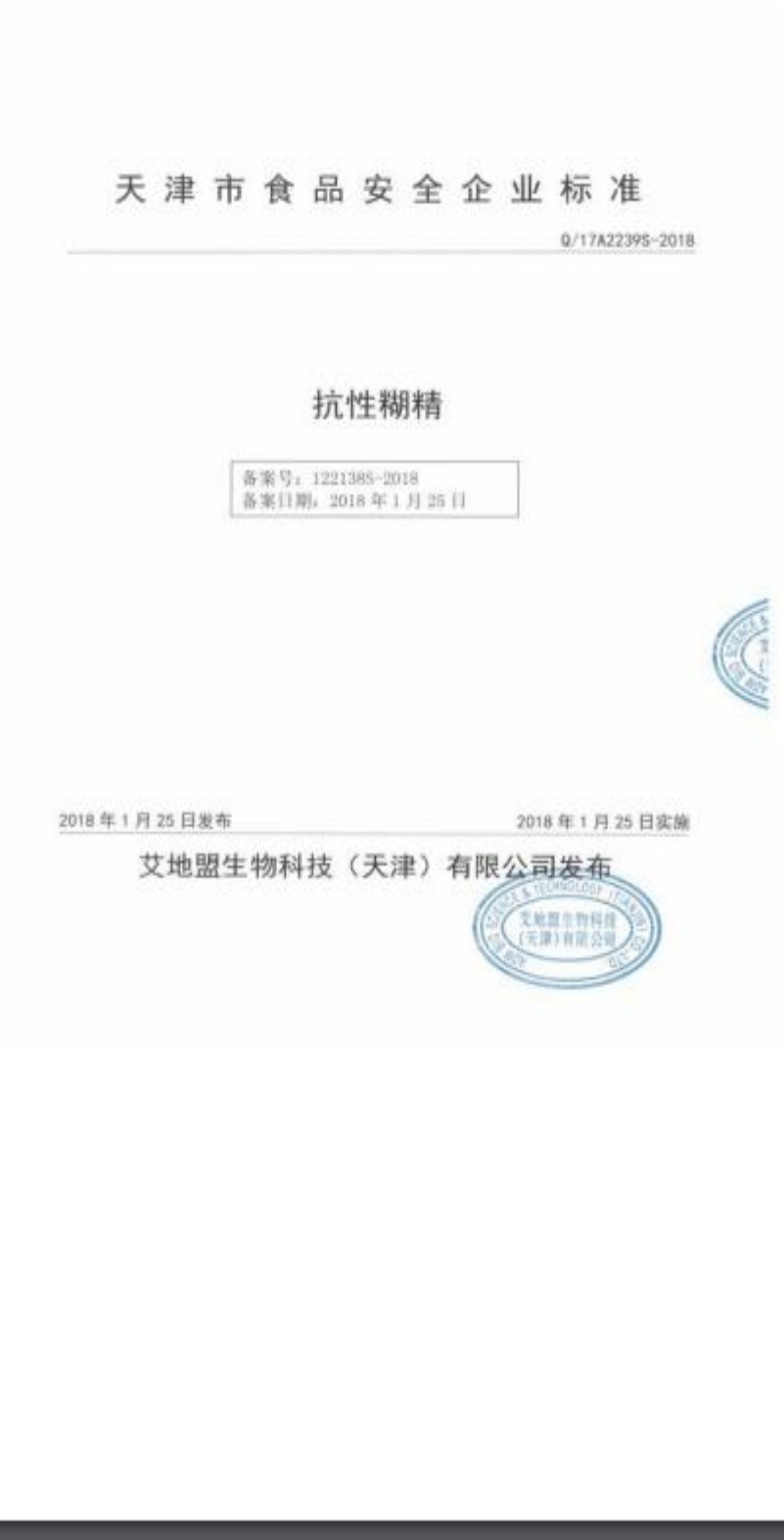
编制说明

辣椒红油是以辣椒和食用植物油（大豆油）为主要原料，经低温油浸后，提取出的呈味呈色成分，配以一种或两种天然香辛料（生姜、花椒），经分子蒸馏，辅以辣椒红，经配制、灌装而成。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，制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省明天食品有限公司

附录 D:



前 言

本标准是根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。
本标准由天津地盟生物科技公司起草、提出并负责解释。
本标准主要起草人：高庆初、田亮亮、倪秉刚。
本标准于2016年3月23日首次发布，并于2017年2月第一次修订。
本标准与 Q/TAZ2385-2016 相比，主要变化如下：
- 修改了适用范围，增加并修改了原辅料及相关规范性文件的描述；
- 规范了理化指标中二氧化氯残留量的单位；
- 删除出厂检测净含量测定项目。
本标准于2018年01月25日进行第二次修订，主要修订内容如下：
- 修改了适用范围，并对规范性引用文件进行了更新和删除；
- 更新原辅料要求、包装要求；
- 根据卫生部公告2012年第16号中抗性糊精生产工艺所述在标准第一部分范围中增加膳食纤维（描述）；
- 删除水分作为出厂检测项目的要求。

Q/ZZJL 0004S-2021

抗性糊精

1 范围

本标准规定了抗性糊精的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以食用玉米淀粉为原料，辅以生活饮用水，食品加工助剂盐酸、氢氧化钠、氢氧化钾、吐温80、活性黑、离子交换树脂、食品用酶制剂α-淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌）和糖原淀粉酶（来源于黑曲霉），在酸性条件下经糊化反应、纯化、喷雾干燥、包装等工艺加工制成的抗性糊精（膳食纤维）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）或代替版本均适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1896.9	食品安全国家标准 食品添加剂 盐酸
GB 1896.20	食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠
GB 1896.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 1896.335	食品安全国家标准 食品添加剂 活性黑
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
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/T 8885	食用玉米淀粉
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸质包装材料及制品
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14930	食品安全国家标准 食品添加剂 吐温80
GB/T 22224	食品中膳食纤维的测定 酶重量法和酶重量法-酒红色法
GB 25375	食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钾
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）《食品标识管理规定》	

9/17322395 2018

- 3 要求
- 3.1 原辅料要求
- 3.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.2 生活饮用水应符合 GB/T 5749 的规定。
- 3.1.3 盐酸应符合 GB 1886.9 的规定。
- 3.1.4 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 3.1.5 α-淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌）应符合 GB 1886.174 规定。
- 3.1.6 葡萄糖淀粉酶（来源于黑曲霉）应符合 GB 1886.174 规定。
- 3.1.7 活性炭应符合 GB 1886.255 规定。
- 3.1.8 硅藻土应符合 GB 14936 规定。
- 3.1.9 氢氧化钾应符合 GB 25575 的规定。
- 3.1.10 离子交换树脂应符合 GB 2760 的规定。
- 3.1.11 上述原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 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
色泽	白色至淡黄色
组织形态	粉末状，无结块
滋味、气味	具有本品应有滋味、气味，无异味
杂质	无可见异物

- 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
总膳食纤维/(g/100g)	≥
水分/(g/100g)	≤
灰分/(g/100g)	≤
pH/(10%水溶液)	4-6
二氧化硫残留量(SO ₂)/(mg/kg)	≤
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤
镉(Cd)/(mg/kg)	≤
净含量	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定

- 3.4 食品添加剂
- 3.4.1 食品添加剂的用量应符合相应的标准和有关规定。
- 3.4.2 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 3.5 真实性要求
- 本产品不得添加非食用物质。
- 3.6 生产加工过程的卫生要求
- 应符合 GB 14881 的规定。
- 4 试验方法
- 4.1 感官检验

4.001 4.002 4.003 4.004 4.005 4.006 4.007 4.008 4.009 4.010 4.011 4.012 4.013 4.014 4.015 4.016 4.017 4.018 4.019 4.020 4.021 4.022 4.023 4.024 4.025 4.026 4.027 4.028 4.029 4.030 4.031 4.032 4.033 4.034 4.035 4.036 4.037 4.038 4.039 4.040 4.041 4.042 4.043 4.044 4.045 4.046 4.047 4.048 4.049 4.050 4.051 4.052 4.053 4.054 4.055 4.056 4.057 4.058 4.059 4.060 4.061 4.062 4.063 4.064 4.065 4.066 4.067 4.068 4.069 4.070 4.071 4.072 4.073 4.074 4.075 4.076 4.077 4.078 4.079 4.080 4.081 4.082 4.083 4.084 4.085 4.086 4.087 4.088 4.089 4.090 4.091 4.092 4.093 4.094 4.095 4.096 4.097 4.098 4.099 4.100 4.101 4.102 4.103 4.104 4.105 4.106 4.107 4.108 4.109 4.110 4.111 4.112 4.113 4.114 4.115 4.116 4.117 4.118 4.119 4.120 4.121 4.122 4.123 4.124 4.125 4.126 4.127 4.128 4.129 4.130 4.131 4.132 4.133 4.134 4.135 4.136 4.137 4.138 4.139 4.140 4.141 4.142 4.143 4.144 4.145 4.146 4.147 4.148 4.149 4.150 4.151 4.152 4.153 4.154 4.155 4.156 4.157 4.158 4.159 4.160 4.161 4.162 4.163 4.164 4.165 4.166 4.167 4.168 4.169 4.170 4.171 4.172 4.173 4.174 4.175 4.176 4.177 4.178 4.179 4.180 4.181 4.182 4.183 4.184 4.185 4.186 4.187 4.188 4.189 4.190 4.191 4.192 4.193 4.194 4.195 4.196 4.197 4.198 4.199 4.200 4.201 4.202 4.203 4.204 4.205 4.206 4.207 4.208 4.209 4.210 4.211 4.212 4.213 4.214 4.215 4.216 4.217 4.218 4.219 4.220 4.221 4.222 4.223 4.224 4.225 4.226 4.227 4.228 4.229 4.230 4.231 4.232 4.233 4.234 4.235 4.236 4.237 4.238 4.239 4.240 4.241 4.242 4.243 4.244 4.245 4.246 4.247 4.248 4.249 4.250 4.251 4.252 4.253 4.254 4.255 4.256 4.257 4.258 4.259 4.260 4.261 4.262 4.263 4.264 4.265 4.266 4.267 4.268 4.269 4.270 4.271 4.272 4.273 4.274 4.275 4.276 4.277 4.278 4.279 4.280 4.281 4.282 4.283 4.284 4.285 4.286 4.287 4.288 4.289 4.290 4.291 4.292 4.293 4.294 4.295 4.296 4.297 4.298 4.299 4.300 4.301 4.302 4.303 4.304 4.305 4.306 4.307 4.308 4.309 4.310 4.311 4.312 4.313 4.314 4.315 4.316 4.317 4.318 4.319 4.320 4.321 4.322 4.323 4.324 4.325 4.326 4.327 4.328 4.329 4.330 4.331 4.332 4.333 4.334 4.335 4.336 4.337 4.338 4.339 4.340 4.341 4.342 4.343 4.344 4.345 4.346 4.347 4.348 4.349 4.350 4.351 4.352 4.353 4.354 4.355 4.356 4.357 4.358 4.359 4.360 4.361 4.362 4.363 4.364 4.365 4.366 4.367 4.368 4.369 4.370 4.371 4.372 4.373 4.374 4.375 4.376 4.377 4.378 4.379 4.380 4.381 4.382 4.383 4.384 4.385 4.386 4.387 4.388 4.389 4.390 4.391 4.392 4.393 4.394 4.395 4.396 4.397 4.398 4.399 4.400 4.401 4.402 4.403 4.404 4.405 4.406 4.407 4.408 4.409 4.410 4.411 4.412 4.413 4.414 4.415 4.416 4.417 4.418 4.419 4.420 4.421 4.422 4.423 4.424 4.425 4.426 4.427 4.428 4.429 4.430 4.431 4.432 4.433 4.434 4.435 4.436 4.437 4.438 4.439 4.440 4.441 4.442 4.443 4.444 4.445 4.446 4.447 4.448 4.449 4.450 4.451 4.452 4.453 4.454 4.455 4.456 4.457 4.458 4.459 4.460 4.461 4.462 4.463 4.464 4.465 4.466 4.467 4.468 4.469 4.470 4.471 4.472 4.473 4.474 4.475 4.476 4.477 4.478 4.479 4.480 4.481 4.482 4.483 4.484 4.485 4.486 4.487 4.488 4.489 4.490 4.491 4.492 4.493 4.494 4.495 4.496 4.497 4.498 4.499 4.500 4.501 4.502 4.503 4.504 4.505 4.506 4.507 4.508 4.509 4.510 4.511 4.512 4.513 4.514 4.515 4.516 4.517 4.518 4.519 4.520 4.521 4.522 4.523 4.524 4.525 4.526 4.527 4.528 4.529 4.530 4.531 4.532 4.533 4.534 4.535 4.536 4.537 4.538 4.539 4.540 4.541 4.542 4.543 4.544 4.545 4.546 4.547 4.548 4.549 4.550 4.551 4.552 4.553 4.554 4.555 4.556 4.557 4.558 4.559 4.560 4.561 4.562 4.563 4.564 4.565 4.566 4.567 4.568 4.569 4.570 4.571 4.572 4.573 4.574 4.575 4.576 4.577 4.578 4.579 4.580 4.581 4.582 4.583 4.584 4.585 4.586 4.587 4.588 4.589 4.590 4.591 4.592 4.593 4.594 4.595 4.596 4.597 4.598 4.599 4.600 4.601 4.602 4.603 4.604 4.605 4.606 4.607 4.608 4.609 4.610 4.611 4.612 4.613 4.614 4.615 4.616 4.617 4.618 4.619 4.620 4.621 4.622 4.623 4.624 4.625 4.626 4.627 4.628 4.629 4.630 4.631 4.632 4.633 4.634 4.635 4.636 4.637 4.638 4.639 4.640 4.641 4.642 4.643 4.644 4.645 4.646 4.647 4.648 4.649 4.650 4.651 4.652 4.653 4.654 4.655 4.656 4.657 4.658 4.659 4.660 4.661 4.662 4.663 4.664 4.665 4.666 4.667 4.668 4.669 4.670 4.671 4.672 4.673 4.674 4.675 4.676 4.677 4.678 4.679 4.680 4.681 4.682 4.683 4.684 4.685 4.686 4.687 4.688 4.689 4.690 4.691 4.692 4.693 4.694 4.695 4.696 4.697 4.698 4.699 4.700 4.701 4.702 4.703 4.704 4.705 4.706 4.707 4.708 4.709 4.710 4.711 4.712 4.713 4.714 4.715 4.716 4.717 4.718 4.719 4.720 4.721 4.722 4.723 4.724 4.725 4.726 4.727 4.728 4.729 4.730 4.731 4.732 4.733 4.734 4.735 4.736 4.737 4.738 4.739 4.740 4.741 4.742 4.743 4.744 4.745 4.746 4.747 4.748 4.749 4.750 4.751 4.752 4.753 4.754 4.755 4.756 4.757 4.758 4.759 4.760 4.761 4.762 4.763 4.764 4.765 4.766 4.767 4.768 4.769 4.770 4.771 4.772 4.773 4.774 4.775 4.776 4.777 4.778 4.779 4.780 4.781 4.782 4.783 4.784 4.785 4.786 4.787 4.788 4.789 4.790 4.791 4.792 4.793 4.794 4.795 4.796 4.797 4.798 4.799 4.800 4.801 4.802 4.803 4.804 4.805 4.806 4.807 4.808 4.809 4.810 4.811 4.812 4.813 4.814 4.815 4.816 4.817 4.818 4.819 4.820 4.821 4.822 4.823 4.824 4.825 4.826 4.827 4.828 4.829 4.830 4.831 4.832 4.833 4.834 4.835 4.836 4.837 4.838 4.839 4.840 4.841 4.842 4.843 4.844 4.845 4.846 4.847 4.848 4.849 4.850 4.851 4.852 4.853 4.854 4.855 4.856 4.857 4.858 4.859 4.860 4.861 4.862 4.863 4.864 4.865 4.866 4.867 4.868 4.869 4.870 4.871 4.872 4.873 4.874 4.875 4.876 4.877 4.878 4.879 4.880 4.881 4.882 4.883 4.884 4.885 4.886 4.887 4.888 4.889 4.890 4.891 4.892 4.893 4.894 4.895 4.896 4.897 4.898 4.899 4.900 4.901 4.902 4.903 4.904 4.905 4.906 4.907 4.908 4.909 4.910 4.911 4.912 4.913 4.914 4.915 4.916 4.917 4.918 4.919 4.920 4.921 4.922 4.923 4.924 4.925 4.926 4.927 4.928 4.929 4.930 4.931 4.932 4.933 4.934 4.935 4.936 4.937 4.938 4.939 4.940 4.941 4.942 4.943 4.944 4.945 4.946 4.947 4.948 4.949 4.950 4.951 4.952 4.953 4.954 4.955 4.956 4.957 4.958 4.959 4.960 4.961 4.962 4.963 4.964 4.965 4.966 4.967 4.968 4.969 4.970 4.971 4.972 4.973 4.974 4.975 4.976 4.977 4.978 4.979 4.980 4.981 4.982 4.983 4.984 4.985 4.986 4.987 4.988 4.989 4.990 4.991 4.992 4.993 4.994 4.995 4.996 4.997 4.998 4.999 5.000 5.001 5.002 5.003 5.004 5.005 5.006 5.007 5.008 5.009 5.010 5.011 5.012 5.013 5.014 5.015 5.016 5.017 5.018 5.019 5.020 5.021 5.022 5.023 5.024 5.025 5.026 5.027 5.028 5.029 5.030 5.031 5.032 5.033 5.034 5.035 5.036 5.037 5.038 5.039 5.040 5.041 5.042 5.043 5.044 5.045 5.046 5.047 5.048 5.049 5.050 5.051 5.052 5.053 5.054 5.055 5.056 5.057 5.058 5.059 5.060 5.061 5.062 5.063 5.064 5.065 5.066 5.067 5.068 5.069 5.070 5.071 5.072 5.073 5.074 5.075 5.076 5.077 5.078 5.079 5.080 5.081 5.082 5.083 5.084 5.085 5.086 5.087 5.088 5.089 5.090 5.091 5.092 5.093 5.094 5.095 5.096 5.097 5.098 5.099 5.100 5.101 5.102 5.103 5.104 5.105 5.106 5.107 5.108 5.109 5.110 5.111 5.112 5.113 5.114 5.115 5.116 5.117 5.118 5.119 5.120 5.121 5.122 5.123 5.124 5.125 5.126 5.127 5.128 5.129 5.130 5.131 5.132 5.133 5.134 5.135 5.136 5.137 5.138 5.139 5.140 5.141 5.142 5.143 5.144 5.145 5.146 5.147 5.148 5.149 5.150 5.151 5.152 5.153 5.154 5.155 5.156 5.157 5.158 5.159 5.160 5.161 5.162 5.163 5.164 5.165 5.166 5.167 5.168 5.169 5.170 5.171 5.172 5.173 5.174 5.175 5.176 5.177 5.178 5.179 5.180 5.181 5.182 5.183 5.184 5.185 5.186 5.187 5.188 5.189 5.190 5.191 5.192 5.193 5.194 5.195 5.196 5.197 5.198 5.199 5.200 5.201 5.202 5.203 5.204 5.205 5.206 5.207 5.208 5.209 5.210 5.211 5.212 5.213 5.214 5.215 5.216 5.217 5.218 5.219 5.220 5.221 5.222 5.223 5.224 5.225 5.226 5.227 5.228 5.229 5.230 5.231 5.232 5.233 5.234 5.235 5.236 5.237 5.238 5.239 5.240 5.241 5.242 5.243 5.244 5.245 5.246 5.247 5.248 5.249 5.250 5.251 5.252 5.253 5.254 5.255 5.256 5.257 5.258 5.259 5.260 5.261 5.262 5.263 5.264 5.265 5.266 5.267 5.268 5.269 5.270 5.271 5.272 5.273 5.274 5.275 5.276 5.277 5.278 5.279 5.280 5.281 5.282 5.283 5.284 5.285 5.286 5.287 5.288 5.289 5.290 5.291 5.292 5.293 5.294 5.295 5.296 5.297 5.298 5.299 5.300 5.301 5.302 5.303 5.304 5.305 5.306 5.307 5.308 5.309 5.310 5.311 5.312 5.313 5.314 5.315 5.316 5.317 5.318 5.319 5.320 5.321 5.322 5.323 5.324 5.325 5.326 5.327 5.328 5.329 5.330 5.331 5.332 5.333 5.334 5.335 5.336 5.337 5.338 5.339 5.340 5.341 5.342 5.343 5.344 5.345 5.346 5.347 5.348 5.349 5.350 5.351 5.352 5.353 5.354 5.355 5.356 5.357 5.358 5.359 5.360 5.361 5.362 5.363 5.364 5.365 5.366 5.367 5.368 5.369 5.370 5.371 5.372 5.373 5.374 5.375 5.376 5.377 5.378 5.379 5.380 5.381 5.382 5.383 5.384 5.385 5.386 5.387 5.388 5.389 5.390 5.391 5.392 5.393 5.394 5.395 5.396 5.397 5.398 5.399 5.400 5.401 5.402 5.403 5.404 5.405 5.406 5.407 5.408 5.409 5.410 5.411 5.412 5.413 5.414 5.415 5.416 5.417 5.418 5.419 5.420 5.421 5.422 5.423 5.424 5.425 5.426 5.427 5.428 5.429 5.430 5.431 5.432 5.433 5.434 5.435 5.436 5.437 5.438 5.439 5.440 5.441 5.442 5.443 5.444 5.445 5.446 5.447 5.448 5.449 5.450 5.451 5.452 5.453 5.454 5.455 5.456 5.457 5.458 5.459 5.460 5.461 5.462 5.463 5.464 5.465 5.466 5.467 5.468 5.469 5.470 5.471 5.472 5.473 5.474 5.475 5.476 5.477 5.478 5.479 5.480 5.481 5.482 5.483 5.484 5.485 5.486 5.487 5.488 5.489 5.490 5.491 5.492 5.493 5.494 5.495 5.496 5.497 5.498 5.499 5.500 5.501 5.502 5.503 5.504 5.505 5.506 5.507 5.508 5.509 5.510 5.511 5.512 5.513 5.514 5.515 5.516 5.517 5.518 5.519 5.520 5.521 5.522 5.523 5.524 5.525 5.526 5.527 5.528 5.529 5.530 5.531 5.532 5.533 5.534 5.535 5.536 5.537 5.538 5.539 5.540 5.541 5.542 5.543 5.544 5.545 5.546 5.547 5.548 5.549 5.550 5.551 5.552 5.553 5.554 5.555 5.556 5.557 5.558 5.559 5.560 5.561 5.562 5.563 5.564 5.565 5.566 5.567 5.568 5.569 5.570 5.571 5.572 5.573 5.574 5.575 5.576 5.577 5.578 5.579 5.580 5.581 5.582 5.583 5.584 5.585 5.586 5.587 5.588 5.589 5.590 5.591 5.592 5.593 5.594 5.595 5.596 5.597 5.598 5.599 5.600 5.601 5.602 5.603 5.604 5.605 5.606 5.607 5.608 5.609 5.610 5.611 5.612 5.613 5.614 5.615 5.616 5.617 5.618 5.619 5.620 5.621 5.622 5.623 5.624 5.625 5.626 5.627 5.628 5.629 5.630 5.631 5.632 5.633 5.634 5.635 5.636 5.637 5.638 5.639 5.640 5.641 5.642 5.643 5.644 5.645 5.646 5.647 5.648 5.649 5.650 5.651 5.652 5.653 5.654 5.655 5.656 5.657 5.658 5.659 5.660 5.661 5.662 5.663 5.664 5.665 5.666 5.667 5.668 5.669 5.670 5.671 5.672 5.673 5.674 5.675 5.676 5.677 5.678 5.679 5.680 5.681 5.682 5.683 5.684 5.685 5.686 5.687 5.688 5.689 5.690 5.691 5.692 5.693 5.694 5.695 5.696 5.697 5.698 5.699 5.700 5.701 5.702 5.703 5.704 5.705 5.706 5.707 5.708 5.709 5.710 5.711 5.712 5.713 5.714 5.715 5.716 5.717 5.718 5.719 5.720 5.721 5.722 5.723 5.724 5.725 5.726 5.727 5.728 5.729 5.730 5.731 5.732 5.733 5.734 5.735 5.736 5.737 5.738 5.739 5.740 5.741 5.742 5.743 5.744 5.745 5.746 5.747 5.748 5.749 5.750 5.751 5.752 5.753 5.754 5.755 5.756 5.757 5.758 5.759 5.760 5.761 5.762 5.763 5.764 5.765 5.766 5.767 5.768 5.769 5.770 5.771 5.772 5.773 5.774 5.775 5.776 5.777 5.778 5.779 5.780 5.781 5.782 5.783 5.784 5.785 5.786 5.787 5.788 5.789 5.790 5.791 5.792 5.793 5.794 5.795 5.796 5.797 5.798 5.799 5.800 5.801 5.802 5.803 5.804 5.805 5.806 5.807 5.808 5.809 5.810 5.811 5.812 5.813 5.814 5.815 5.816 5.817 5.818 5.819 5.820 5.821 5.822 5.823 5.824 5.825 5.826 5.827 5.828 5.829 5.830 5.831 5.832 5.833 5.834 5.835 5.836 5.837 5.838 5.839 5.840 5.841 5.842 5.843 5.844 5.845 5.846 5.847 5.848 5.849 5.850 5.851 5.852 5.853 5.854 5.855 5.856 5.857 5.858 5.859 5.860 5.861 5.862 5.863 5.864 5.865 5.866 5.867 5.868 5.86

GB/T 22205-2019

4.1.1 色泽、组织形态及杂质

取适量样品放置白色搪瓷盘中，在自然光线下，观察色泽、组织形态及杂质。

4.1.2 尝、气味

称取样品 10.0g 于 200ml 烧杯中，加入 90ml 去离子水，用搅拌棒或磁力搅拌器充分搅拌均匀，尝其滋味，嗅其气味。

4.2 总膳食纤维

按 GB/T 22204 第二法规定的方法测定。

4.3 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.4 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

4.5 pH

称取样品 10.0g 于 200ml 烧杯中，加入 90ml 去离子水，用搅拌棒或磁力搅拌器充分搅拌均匀。按 GB/T 28884 试验方法 6.5 规定的方法测定。

4.6 二氧化硫残留量

按 GB 5009.34 规定的方法测定。

4.7 总磷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

4.8 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.9 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

5 检验规则**5.1 组批及抽样**

同一品种、同一规格、同一生产日期且包装完好的产品为一批。随机抽取不少于 2kg 的产品作为检验样品。样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.2 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

5.2.1 出厂检验

产品需经公司质检部门检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括：感官、总膳食纤维、水分、pH 值。

5.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准要素中规定的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- 新产品试制时；
- 当原料来源、设备有变化时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 停产 6 个月以上恢复生产时；
- 国家食品安全监管机构提出要求时。

5.3 判定规则

检验结果全部符合标准要求时，则判定该产品为合格。检验结果中若有不符合本标准的要求时，判定该产品为不合格。检验结果出现不合格项时，应自同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为据。

Q/ZZJL 0004S-2021

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

标签应符合 GB 7718、GB 28030 及《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料纸质袋应符合 GB 4896.8 的规定要求；聚乙烯和聚丙烯成品应符合 GB 4896.7 的规定要求；且密封、防潮。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染，运输过程中必须防潮、防霉、防暴晒。严禁与有毒有害、有腐蚀性物品混装、混运。装卸时应轻搬、轻放，不得抛摔、挤压和挤压。严禁直接钩、扎包装袋。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防霉防鼠、无异味的库中。严禁与有毒有害、有异味、有腐蚀性物品混存。贮存时应留有一定间距，离墙离地，包装应堆放在离地 10cm，离墙 40cm 以上。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，产品未开封，自生产之日起，保质期为 24 个月。

ZZJL

Q/1742206C 2019

编制说明

为使生产规范化，保证产品质量，从而达到最大限度的发挥产品作用，我们根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》，结合生产工艺并参照有关国家标准制定了本标准。

本产品标准在制定过程中，查阅了大量的资料和相关标准。

1、本标准名称、感官要求、总膳食纤维、水分、灰分、pH 值指标是参照卫计委公告 2012 年第 36 号《关于批准中法膳脂酸钠食用油和小麦胚芽粉作为新资源食品等的公告》所制定。

2、二氧化硫、总砷、铅指标是参照 GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》所制定。本企业标准二氧化硫残留量 $(SO_2) / (mg/kg) \leq 30$ 、总砷（以 As 计） $/ (mg/kg) \leq 0.4$ 和铅（Pb） $/ (mg/kg) \leq 0.4$ 指标，严于 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中二氧化硫残留量 $(SO_2) / (mg/kg) \leq 40$ 的要求。食品分类号：11.02 以及 GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中总砷（以 As 计） $/ (mg/kg) \leq 0.5$ 、铅（Pb） $/ (mg/kg) \leq 0.5$ 的要求。食品类别：食糖及淀粉糖。

标准中所使用的检测方法以及计量单位均为最新版本和现行有效。

本标准发布实施后可以作为本企业组织生产、检验和经营的依据。

)

编制说明

魔芋淀粉制品是以食用淀粉（食用木薯淀粉、食用玉米淀粉中的一种或几种）为主要原料，按比例加入生活饮用水、魔芋粉，按比例加入大豆分离蛋白、鱼胶原蛋白肽、水解胶原蛋白、胶原蛋白肽、泡椒、泡姜、柠檬酸（酸度调节剂）、冰乙酸（加工助剂）、乳酸、乳酸钠、谷氨酰胺转氨酶（来源于茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、氢氧化钙（加工助剂）、黄原胶（又名汉生胶）、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用盐、甘油、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、果葡糖浆、固体饮料（南瓜粉、青金桔粉、柠檬粉、福橙粉、生姜粉、百香果粉中的一种或几种）、酵母抽提物、仙草浓缩干粉中的一种或几种，经搅拌、膨化、成型、脱水或不脱水、冷却、包装、杀菌加工而成魔芋淀粉制品或直接外购魔芋淀粉制品，经冷冻或不冷冻处理，添加辣椒红油、植物油（大豆油、菜籽油中的一种或两种）、酱油、食醋、冰糖、辣椒酱、剁辣椒、大豆膳食纤维粉、芝麻、低聚果糖、抗性糊精、辣椒、香辛料（辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、洋葱、姜、蒜、姜黄、月桂叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、山奈中的一种或几种）、白芷、D-异抗坏血酸钠、郫县豆瓣、白酒、食品用香精（辣椒风味、柠檬风味、生姜风味、牛肉风味、猪肉风味、鸡肉风味、大蒜风味、麻辣风味、酸辣风味、香辣风味、迷迭香风味、火锅风味、花椒风味、藤椒风味、烧烤风味、甜香风味中的一种或几种）、食品用香料（大蒜油、生姜油树脂、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、黑胡椒油中的一种或几种）中的几种，经原辅料处理、调粉、熟制成型、浸泡、冷冻或不冷冻、蒸煮或不蒸煮、脱水或不脱水、调味或不调味、包装、杀菌或不杀菌、装箱工艺加工而成的各种形态即食类魔芋淀粉制品。

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》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。

郑州佳龙食品有限公司