



411811S-2021



禹州市穗之杰食品厂企业标准

Q/YSS 0003S-2021

魔芋淀粉制品

2021-08-02 发布

2021-08-02 实施

禹州市穗之杰食品厂 发布

前 言

本标准由禹州市穗之杰食品厂提出。

本标准起草单位：禹州市穗之杰食品厂。

本标准主要起草人：黄国辉。

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胚或自制魔芋淀粉胚【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）、魔芋精粉、生活饮用水为主要原料，添加大豆分离蛋白、氢氧化钙(加工助剂)、柠檬酸、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、脱氢乙酸钠中的几种，经加热糊化、搅拌、固化、蒸煮、冷却、分切、漂洗、杀菌或不杀菌，加工而成】为主要原料，添加辣椒粉、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、小茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜中的多种）、陈皮、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸、食用香料（辣椒油树脂、乙基麦芽酚）、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）、脱氢乙酸钠中的多种，经调味、杀菌或不杀菌、包装而成的魔芋淀粉制品。

根据用料不同，分为：鸡肉味魔芋淀粉制品、牛肉味魔芋淀粉制品、五香味魔芋淀粉制品、香辣味魔芋淀粉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 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 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.8 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 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。
- 2.1.10 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.14 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

- 2.1.17 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.18 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.19 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.20 香辛料（辣椒、麻椒、花椒、八角、小茴香、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。
- 2.1.21 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.22 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.24 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.26 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.27 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.28 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.29 魔芋淀粉胚应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.30 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.31 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.32 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。
- 2.1.33 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.34 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.35 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.36 葡萄糖酸-δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.37 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.38 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 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	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，在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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
水分, g/100g	≤ 80	GB 5009. 3
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤ 5	GB 5009. 44
*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	100	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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行;

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

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 生产加工过程的卫生要求

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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以外购魔芋淀粉胚或自制魔芋淀粉胚【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）、魔芋精粉、生活饮用水为主要原料，添加大豆分离蛋白、氢氧化钙（加工助剂）、柠檬酸、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、脱氢乙酸钠中的几种，经加热糊化、搅拌、固化、蒸煮、冷却、分切、漂洗、杀菌或不杀菌，加工而成】为主要原料，添加辣椒粉、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、小茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜中的多种）、陈皮、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸、食用香料（辣椒油树脂、乙基麦芽酚）、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）、脱氢乙酸钠中的多种，经调味、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，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。

禹州市穗之杰食品厂