



411825S-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

2021-08-04 发布

2021-08-04 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。

本标准主要起草人：游玉坤。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用淀粉（红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、魔芋精粉为原料，加水和浆、加入或不加入氢氧化钙（加工助剂）熬制，加入碳酸钠、海藻酸钠中的一种或两种，混合搅拌，加入葡萄糖酸- δ -内酯，切条或切丝或切片、浸泡（加入或不加入柠檬酸）、清洗、包装加工而成的非即食的魔芋淀粉制品。

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）应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.6 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.7 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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	\leq 70	GB 5009.3
酸度, °T	\leq 4.0	GB 5009.239
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	\leq 0.4	GB 5009.12

*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

出厂检验项目为感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用淀粉（红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、魔芋精粉为原料，加水和浆、加入或不加入氢氧化钙（加工助剂）熬制，加入碳酸钠、海藻酸钠中的一种或两种，混合搅拌，加入葡萄糖酸- δ -内酯，切条或切丝或切片、浸泡（加入或不加入柠檬酸）、清洗、包装加工而成的非即食的魔芋淀粉制品。

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》制订了本企业标准，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