



412148S-2021



漯河市赢祥食品有限公司企业标准

Q/LYX 0001S-2021

复合魔芋淀粉制品

2021-09-09 发布

2021-09-09 实施

漯河市赢祥食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市赢祥食品有限公司提出。

本标准起草单位：漯河市赢祥食品有限公司。

本标准主要起草人：张春祥。

本标准自发布实施日起替代标准号：Q/LYX 0001S-2020，备案号：414616S-2020，备案日期：2020-4-26 的标准。

H N

Q B

复合魔芋淀粉制品

1 范围

本标准规定了复合魔芋淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水，添加魔芋粉，添加或不添加紫薯粉，添加或不添加海藻酸钠，添加或不添加硫酸铝铵（食用明矾）【仅适用于非即食复合魔芋土豆粉（条）】，添加食用盐、脱氢乙酸钠、天然胡萝卜素、高粱红中的多种，经糊化、搅拌，添加或不添加氢氧化钙（加工助剂）、精炼或不精炼、定型或不定型、蒸煮、分切、冷却、填充或不填充柠檬酸液（原料为：柠檬酸、水）、包装加工而成的即食或非即食复合魔芋淀粉制品。

2 分类

根据产品使用原料和生产工艺不同，分为复合魔芋淀粉制品、非即食复合魔芋土豆粉（条）。

2.1 复合魔芋淀粉制品

以玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水，添加魔芋粉，添加或不添加紫薯粉，添加海藻酸钠，添加食用盐、脱氢乙酸钠、天然胡萝卜素、高粱红中的多种，经糊化、搅拌，添加或不添加氢氧化钙（加工助剂）、精炼或不精炼、定型或不定型、蒸煮、分切、冷却、填充或不填充柠檬酸液（原料为：柠檬酸、水）、包装加工而成的即食或非即食复合魔芋淀粉制品。

2.2 非即食复合魔芋土豆粉（条）

以马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉为主要原料，加入生活饮用水，添加魔芋粉，添加硫酸铝铵（食用明矾），添加食用盐、脱氢乙酸钠、天然胡萝卜素、高粱红中的多种，经糊化、搅拌，添加或不添加氢氧化钙（加工助剂）、精炼或不精炼、定型或不定型、蒸煮、分切、冷却、填充或不填充柠檬酸液（原料为：柠檬酸、水）、包装加工而成的非即食复合魔芋淀粉制品。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.5 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 3.1.6 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.7 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 3.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 3.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.10 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 3.1.11 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 3.1.12 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 3.1.13 紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.14 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 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	检验方法
性 状	丝状、条状、片状	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，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	具有产品原料应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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	检验方法
固形物，%	≥ 40.0	GB/T 10786
水分，%	≤ 75.0	GB 5009.3
食用盐 ^b （以 NaCl 计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
淀粉，%	≥ 20.0	GB 5009.9
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 ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
铝残留量 ^c （干样品，以 Al 计），mg/kg	≤ 200	GB 5009.182
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
注 2：a 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测。		
注 3：b 仅适用于添加食用盐的产品的检测。		
注 4：c 仅适用于添加硫酸铝铵的产品检测。		

3.4 微生物限量

即食类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 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

Q/LYX 0001S-2021					
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。					

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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。

4 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（仅适用于即食类产品）、大肠菌群（仅适用于即食类产品）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水，添加魔芋粉，添加或不添加紫薯粉，添加或不添加海藻酸钠，添加或不添加硫酸铝铵（食用明矾）【仅适用于非即食复合魔芋土豆粉（条）】，添加食用盐、脱氢乙酸钠、天然胡萝卜素、高粱红中的多种，经糊化、搅拌，添加或不添加氢氧化钙（加工助剂）、精炼或不精炼、定型或不定型、蒸煮、分切、冷却、填充或不填充柠檬酸液（原料为：柠檬酸、水）、包装加工而成的即食或非即食复合魔芋淀粉制品。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》的要求，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。

漯河市赢祥食品有限公司