



410895S-2022



武陟县庆佩食品厂企业标准

Q/ WQS 0001S-2022

魔芋淀粉制品

2022-04-18 发布

2022-04-18 实施

武陟县庆佩食品厂 发布

前 言

本标准由武陟县庆佩食品厂提出并起草。

本标准起草人：郑翠平、张来迎。

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（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用木薯淀粉、食用紫薯淀粉、食用荞麦淀粉中的一种或多种）为主要原料，添加魔芋精粉、魔芋粉中的一种或两种，添加生活饮用水、植物油（大豆油或菜籽油）、食用盐、白砂糖、柠檬酸、黄原胶、麦芽糊精、海藻酸钠、葡萄糖酸 δ -内酯、天然胡萝卜素、高粱红、香辛料（辣椒、麻椒、花椒、八角、桂皮、胡椒、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、酵母抽提物、氢氧化钙（加工助剂）、脱氢乙酸钠、食品用香精（鸡肉粉、牛肉粉中的一种）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、包装而成的非即食魔芋淀粉制品。

按照配方不同分为：原味魔芋淀粉制品、鸡肉味魔芋淀粉制品、牛肉味魔芋淀粉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.2 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.6 食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用紫薯淀粉、食用荞麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.14 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.15 葡萄糖酸 δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

2.1.16 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.17 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.1.18 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.21 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.23 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.24 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。

2.1.25 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.26 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.27 生产用水应符合 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 |
|------|------------------|--|
| 性 状 | 具有产品应有的性状 | 从样品中取出 1 瓶, 将本品倒入一洁净烧杯中, 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 | 白色、淡红色至红色、微黄色至黄色 | |
| 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, % | ≤ 98.0 | GB 5009.3 |
| 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: *该项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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行、

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用木薯淀粉、食用紫薯淀粉、食用荞麦淀粉中的一种或多种）为主要原料，添加魔芋精粉、魔芋粉中的一种或两种，添加生活饮用水、植物油（大豆油或菜籽油）、食用盐、白砂糖、柠檬酸、黄原胶、麦芽糊精、海藻酸钠、葡萄糖酸 δ -内酯、天然胡萝卜素、高粱红、香辛料（辣椒、麻椒、花椒、八角、桂皮、胡椒、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、酵母抽提物、氢氧化钙（加工助剂）、脱氢乙酸钠、食品用香精（鸡肉粉、牛肉粉中的一种）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、包装而成的非即食魔芋淀粉制品。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》的规定，参照相关标准制订本企业标准，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。

武陟县庆佩食品厂

QB