



410992S-2022



新乡市鸿泰食品有限公司企业标准

Q/XHT 0003S-2022

魔芋淀粉制品

2022-04-20 发布

2022-04-20 实施

新乡市鸿泰食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市鸿泰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜小红。

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。

本标准适用于以魔芋淀粉为主要原料，添加羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻糖、味精、食用盐、食用大豆油、酿造酱油、甜菜红、高粱红、天然胡萝卜素中的几种，经加生活饮用水调粉、辅以氢氧化钙（加工助剂）预成型、蒸制、成型、冷冻或柠檬酸水浸泡、包装、加工而成的冷冻贮存或常温贮存的非即食魔芋淀粉制品。

根据加工工艺不同可以分为不同种类：冷冻魔芋制品、常温魔芋制品。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 魔芋淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.3 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.9 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.10 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.11 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 生活饮用水（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
色泽	具有本品特有有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味。
性状	冷冻固态或固液混合态	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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	
固形物含量 ^a , %	≥	50	GB/T 10786
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

注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

注 2: a 指标仅适用于常温魔芋淀粉制品。

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的要求

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。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、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

本标准适用于以魔芋淀粉为主要原料，添加羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻糖、味精、食用盐、食用大豆油、酿造酱油、甜菜红、高粱红、天然胡萝卜素中的几种，经加生活饮用水调粉、辅以氢氧化钙（加工助剂）预成型、蒸制、成型、冷冻或柠檬酸水浸泡、包装、加工而成的冷冻贮存或常温贮存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》的有关规定，参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》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。

新乡市鸿泰食品有限公司

Q B