



410823S-2022



河南省熙康食品有限公司企业标准

Q/HXK 0008S-2022

# 速冻魔芋凝胶制品

2022-04-07 发布

2022-04-07 实施

河南省熙康食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省熙康食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张清河、张国东、郭利纳、马恩义。

H N

Q B

# 速冻魔芋凝胶制品

## 1 范围

本标准规定了速冻魔芋凝胶制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以魔芋粉为主要原料，辅以食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、食用玉米淀粉、小麦粉、谷朊粉、菠菜粉、南瓜粉、火龙果粉、紫薯粉、甜菜粉中的一种或几种，再添加食用盐、卡拉胶、黄原胶、氯化钾、碳酸钙、柠檬酸、木聚糖酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 $\alpha$ -淀粉酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、二氧化钛中的几种，经加水调粉、成型、加热定型、水冷却浸泡、速冻、包装加工而成的非即食速冻魔芋凝胶制品。

根据辅料不同将产品分为不同种类：原味魔芋凝胶制品、菠菜魔芋凝胶制品、南瓜魔芋凝胶制品、火龙果魔芋凝胶制品、紫薯魔芋凝胶制品、甜菜魔芋凝胶制品、果蔬魔芋凝胶制品、复合魔芋凝胶制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.2 食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8884 的规定。
- 2.1.3 木薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 29343 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.5 小麦粉应符合 GB 2715 和 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.7 菠菜粉、南瓜粉、火龙果粉、甜菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.10 紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.13 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.15 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.16 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.18 木聚糖酶、 $\alpha$ -淀粉酶、脂肪酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.19 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.20 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 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	冷冻固态	取适量样品置于洁净的烧杯中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
色泽	具有本品应具有色泽	
气、滋味	具有产品特有气味和滋味,无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

## 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
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
二氧化钛 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 2.5	GB 5009.246
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;		
注 2: a 指标仅限于添加二氧化钛的产品。		

## 2.4 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 和 GB 31646 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

出厂检验项目包括感官要求、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粉为主要原料，辅以食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、食用玉米淀粉、小麦粉、谷朊粉、菠菜粉、南瓜粉、火龙果粉、紫薯粉、甜菜粉中的一种或几种，再添加食用盐、卡拉胶、黄原胶、氯化钾、碳酸钙、柠檬酸、木聚糖酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 $\alpha$ -淀粉酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、二氧化钛中的几种，经加水调粉、成型、加热定型、水冷却浸泡、速冻、包装加工而成的非即食速冻魔芋凝胶制品。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》的有关规定制定本企业标准，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。

河南省熙康食品有限公司

Q B