



411771S-2022



鹤壁中松食品有限公司企业标准

Q/HZS 0001S-2022

魔芋淀粉制品

2022-07-04 发布

2022-07-04 实施

鹤壁中松食品有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁中松食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘彩霞、王瑞琴。

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（食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、生活饮用水为原料，加入魔芋粉，加入海藻糖、柠檬酸、氢氧化钙（加工助剂）、天然胡萝卜素、高粱红、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、混合、膨化、蒸煮定型或不蒸煮定型、成型，加入或不加入味精、食用植物油（大豆油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用盐、香辛料（辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、洋葱、姜、蒜、姜黄、月桂叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、山奈中的一种或几种）、郫县豆瓣、羊栖菜粉、泡椒、辣椒油、乙酰化双淀粉己二酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柑橘黄、甜菜红、黄原胶、柠檬酸、食品用香精（辣椒风味、柠檬风味、生姜风味、牛肉风味、猪肉风味、鸡肉风味、大蒜风味、麻辣风味、酸辣风味、香辣风味、迷迭香风味、花椒风味、藤椒风味、烧烤风味、甜香风味中的一种或几种）、食品用香料（大蒜油、生姜油树脂、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、黑胡椒油中的一种或几种）中的几种，经调味或不调味、包装、杀菌、冷却加工而成的即食或非即食魔芋淀粉制品。

根据原辅料不同可分为：原味魔芋淀粉制品、风味魔芋淀粉制品、辣椒味魔芋淀粉制品、柠檬味魔芋淀粉制品、生姜味魔芋淀粉制品、牛肉味魔芋淀粉制品、猪肉味魔芋淀粉制品、鸡肉味魔芋淀粉制品、蒜味魔芋淀粉制品、麻辣味魔芋淀粉制品、酸辣味魔芋淀粉制品、香辣味魔芋淀粉制品、五香味魔芋淀粉制品、花椒味魔芋淀粉制品、藤椒味魔芋淀粉制品、烧烤味魔芋淀粉制品、甜香味魔芋淀粉制品。

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 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.4 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.7 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

- 2.1.8高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.9脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.10味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.12食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.15羊栖菜粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.16泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.17辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.18乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.195'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.21柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.22甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.23黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.24柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26食品用香料应符合 GB 29938 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	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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

食用盐 ^a （以NaCl计），%	≤	6.0	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
脱氢乙酸钠 ^b （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.121
^a 仅适用于使用食用盐的产品； ^b 仅适用于使用脱氢乙酸钠的产品； *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

即食产品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 及限量				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
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

注：^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 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。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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。

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、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用淀粉（食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、生活饮用水为原料，加入魔芋粉，加入海藻糖、柠檬酸、氢氧化钙（加工助剂）、天然胡萝卜素、高粱红、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、混合、膨化、蒸煮定型或不蒸煮定型、成型，加入或不加入味精、食用植物油（大豆油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用盐、香辛料（辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、洋葱、姜、蒜、姜黄、月桂叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、山奈中的一种或几种）、郫县豆瓣、羊栖菜粉、泡椒、辣椒油、乙酰化双淀粉己二酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柑橘黄、甜菜红、黄原胶、柠檬酸、食品用香精（辣椒风味、柠檬风味、生姜风味、牛肉风味、猪肉风味、鸡肉风味、大蒜风味、麻辣风味、酸辣风味、香辣风味、迷迭香风味、花椒风味、藤椒风味、烧烤风味、甜香风味中的一种或几种）、食品用香料（大蒜油、生姜油树脂、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、黑胡椒油中的一种或几种）中的几种，经调味或不调味、包装、杀菌、冷却加工而成的即食或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》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鹤壁中松食品有限公司