



412698S-2022



郑州顺天缘食品有限公司企业标准

Q/ZSTY 0003S-2022

魔芋淀粉制品

2022-09-26 发布

2022-09-26 实施

郑州顺天缘食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州顺天缘食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州顺天缘食品有限公司。

本标准主要起草人：彭顺天、张兆玲、秦文龙。

本标准自实施之日起代替 Q/ZSTY 0003S-2019。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉、蕨根淀粉、橡子淀粉中的一种或多种）为主要原料，加入魔芋精粉、魔芋粉、大豆分离蛋白、生活饮用水、添加或不添加辅料蕨根粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉，经搅拌、膨化、成型、添加氢氧化钙（加工助剂）、柠檬酸（加工助剂）、冷冻或不冷冻、脱水或不脱水、添加或不添加食用植物油（大豆油、菜籽油中的一种或几种），卤熟后的肉制品（鸡肉、牛肉、猪肉中的一种或几种）（添加或不添加）、酱腌菜（藕片、泡椒、黄花菜中的一种或几种）（添加或不添加）、泡菜（添加或不添加）、调味海带（添加或不添加）、柠檬（添加或不添加）、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、固态复合调味料（牛肉、生活饮用水、牛油、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、牛骨油、酸水解植物蛋白调味液、酸水解植物蛋白调味粉、酿造酱油、酵母抽提物、食用玉米淀粉、麦芽糊精、八角粉、桂皮粉、花椒粉、姜粉、草果粉、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、辣椒红油、食用香精）、酵母抽提物中的一种或多种，添加一种或多种香辛料（辣椒、花椒、孜然、胡椒、豆蔻、肉豆蔻、高良姜、小茴香、桂皮、草果、八角、干姜、蒜粉）、陈皮粉（橘皮粉）（添加或不添加）、加入 D-异抗坏血酸钠、添加一种或多种食品用香精（牛肉风味香精、辣椒风味香精、麻辣风味香精、鸡肉风味香精、羊肉风味香精、猪肉风味香精、烤牛肉风味香精、烧烤风味香精、柠檬风味香精、泡椒风味香精、酸菜风味香精中的一种或几种）、柠檬酸、乳酸、冰乙酸、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、脱氢乙酸钠中的一种或多种，搅拌调味、调味、包装和杀菌等工艺加工而成的魔芋淀粉制品。

根据所用原辅料不同，产品分类为：1、清水魔芋淀粉制品、2、酸辣味魔芋淀粉制品、3、麻辣味魔芋淀粉制品、4、香辣味魔芋淀粉制品、5、五香味魔芋淀粉制品、6、藤椒味魔芋淀粉制品、7、柠檬味魔芋淀粉制品、8、山椒味魔芋淀粉制品、9、柠檬山椒味魔芋淀粉制品、10、火锅味魔芋淀粉制品、11、黑鸭味魔芋淀粉制品、12 甜辣味魔芋淀粉制品、13 酸菜味魔芋淀粉制品、14 烧烤味魔芋淀粉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.2 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.3 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定：
- 2.1.4 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.5 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.6 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 3.1.8 酱腌菜（藕片、泡椒、黄花菜）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.9 大豆油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.13 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.14 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 3.1.17 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.19 调味海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.20 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.21 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.22 卤熟后的肉制品（鸡肉、牛肉、猪肉）应符合 GB/T 23586 的规定。
- 2.1.23 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.24 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.25 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.27 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.28 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.29 干姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.30 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.31 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 小麦淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉、蕨根淀粉、橡子淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.33 蕨根粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB2762 和 GB2763 的规定。
- 2.1.34 小茴香、草果、陈皮粉（橘皮粉）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.35 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.36 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.37 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.38 魔芋精粉应符合 GB 18104 的规定。

2.1.39 泡菜应符合 SB/T 10756 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	应有其产品加工后特有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽、组织形态与结构、杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
气味与滋味	气味纯正、口感适中、无发霉、无变质、无砂齿、具有其产品特有香辣可口的滋味、无不良气味	
组织形态与结构	具有弹性固体状、手感爽滑、形态完整、大小基本一致	
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
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
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：* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
a 仅适用于脂肪含量大于 10% 以上的产品。

2.4 微生物限量

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	100	1000	GB 4789.10

a 说明采样方案按 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 生产加工过程的卫生要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。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（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉、蕨根淀粉、橡子淀粉中的一种或多种）为主要原料，加入魔芋精粉、魔芋粉、大豆分离蛋白、生活饮用水、添加或不添加辅料蕨根粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉，经搅拌、膨化、成型、添加氢氧化钙（加工助剂）、柠檬酸（加工助剂）、冷冻或不冷冻、脱水或不脱水、添加或不添加食用植物油（大豆油、菜籽油中的一种或几种），卤熟后的肉制品（鸡肉、牛肉、猪肉中的一种或几种）（添加或不添加）、酱腌菜（藕片、泡椒、黄花菜中的一种或几种）（添加或不添加）、泡菜（添加或不添加）、调味海带（添加或不添加）、柠檬（添加或不添加）、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、固态复合调味料（牛肉、生活饮用水、牛油、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、牛骨油、酸水解植物蛋白调味液、酸水解植物蛋白调味粉、酿造酱油、酵母抽提物、食用玉米淀粉、麦芽糊精、八角粉、桂皮粉、花椒粉、姜粉、草果粉、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、辣椒红油、食用香精）、酵母抽提物中的一种或多种，添加一种或多种香辛料（辣椒、花椒、孜然、胡椒、豆蔻、肉豆蔻、高良姜、小茴香、桂皮、草果、八角、干姜、蒜粉）、陈皮粉（橘皮粉）（添加或不添加）、加入 D-异抗坏血酸钠、添加一种或多种食品用香精（牛肉风味香精、辣椒风味香精、麻辣风味香精、鸡肉风味香精、羊肉风味香精、猪肉风味香精、烤牛肉风味香精、烧烤风味香精、柠檬风味香精、泡椒风味香精、酸菜风味香精中的一种或几种）、柠檬酸、乳酸、冰乙酸、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、脱氢乙酸钠中的一种或多种，搅拌调味、调味、包装和杀菌等工艺加工而成的魔芋淀粉制品。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，参照相关国标、行标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。