



413436S-2023



河南优粮生物科技有限公司企业标准

Q/HNYL 0002S-2023

魔芋淀粉制品

2023-10-31 发布

2023-10-31 实施

河南优粮生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南优粮生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张光锁、臧肖森、张会芳。

本标准自发布实施日起替代 Q/HNYL 0002S-2021（备案号：411500S-2021）。

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。

本标准适用于以外购魔芋淀粉制品【以食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉中的一种或几种）为主要原料，加入魔芋粉或魔芋精粉，添加生活饮用水，添加或不添加蕨根粉、海藻粉（海带粉、裙带菜粉、羊栖菜粉中的一种或几种）、大豆蛋白、脱氢乙酸钠中的一种或几种】为原料，加入大豆油、菜籽油、牛油、鸡油、鲜葱、鲜姜、鲜辣椒、食用盐、白砂糖、味精、酵母抽提物、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、剁辣椒、豆瓣酱、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拔、砂仁、欧芹、芫荽籽、干姜、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种】、食品用香精、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、天然胡萝卜素、高粱红、甜菜红、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、脱氢乙酸钠中的多种，经解冻、卤制、脱水、拌料、包装、杀菌、包装加工而成的即食魔芋淀粉制品。

根据原辅料不同，可分为不同口味的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 外购魔芋淀粉制品应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.2 大豆油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 牛油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 鲜葱、鲜姜、鲜辣椒应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.9 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.11 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.12 剁辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.13 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.14 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.18 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.19 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.20 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.21 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.22 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.23 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.24 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.25 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.27 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.28 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.29 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.30 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.31 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.32 生活饮用水应符合 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 | 具有该产品应有的色泽 | 取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和状态。闻其气味,然后以温开水漱口,品其滋味 |
| 滋味、气味 | 具有该产品应有的滋味、气味,无酸败,无异味 | |
| 状态 | 具有该产品应有的组织性状,无霉变,无正常视力可见外来异物 | |

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, g/100g | ≤ 90.0 | GB 5009.3 |
| 食用盐(以 Cl ⁻ 计), % | ≤ 6.0 | GB 5009.44 |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |
| 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.121 |

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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第二法 |

注：a样品的采样和处理按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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.7 其他要求

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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以外购魔芋淀粉制品【以食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉中的一种或几种）为主要原料，加入魔芋粉或魔芋精粉，添加生活饮用水，添加或不添加蕨根粉、海藻粉（海带粉、裙带菜粉、羊栖菜粉中的一种或几种）、大豆蛋白、脱氢乙酸钠中的一种或几种】为原料，加入大豆油、菜籽油、牛油、鸡油、鲜葱、鲜姜、鲜辣椒、食用盐、白砂糖、味精、酵母抽提物、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、剁辣椒、豆瓣酱、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拔、砂仁、欧芹、芫荽籽、干姜、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种】、食品用香精、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、天然胡萝卜素、高粱红、甜菜红、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、脱氢乙酸钠中的多种，经解冻、卤制、脱水、拌料、包装、杀菌、包装加工而成的即食魔芋淀粉制品。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，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。

河南优粮生物科技有限公司

QB