



413812S-2023



滑县宏益食品罐头有限责任公司企业标准

Q/HHSG 0005S-2023

# 方便魔芋淀粉制品

2023-12-05 发布

2023-12-05 实施

滑县宏益食品罐头有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由滑县宏益食品罐头有限责任公司提出和起草。

本标准起草人：刘兴光。

本标准自实施日起替代 Q/HHSG 0005S-2023（备案号：410597S-2023）。

H N

Q B

# 方便魔芋淀粉制品

## 1 范围

本标准规定了方便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制品包为原料，搭配或不搭配外购调料包【粉包（固态复合调味料包）、酱包（半固态复合调味料包）、汁包（液态复合调味料包）、芝麻酱包、花生酱包、调味油包、醋包、辣椒油包、酱腌菜包、脱水蔬菜包、熟花生包、熟黄豆包】中的一种或几种，经组合包装而成的方便魔芋淀粉制品。

魔芋淀粉制品包是以食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉、蕨根淀粉、橡子淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种）为主要原料，加入魔芋粉、魔芋精粉、生活饮用水中的几种，添加或不添加大豆蛋白、蕨根粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、荞麦粉、燕麦粉、蕨根粉、桑叶粉、奇亚籽粉、海带粉、羊栖菜粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、天然胡萝卜素、高粱红、氢氧化钙（加工助剂）、柠檬酸（加工助剂）中的一种或几种，经搅拌、膨化、成型、漂洗、速冻或不速冻、脱水或不脱水，添加或不添加大豆油、芝麻油、菜籽油、牛油、鸡油、羊油、酱卤肉制品（鸡肉、牛肉、猪肉中的一种或几种）、酱腌菜（藕片、泡椒、酸黄花菜、泡菜、泡姜、泡豇豆、剁椒、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、玉米粒、虾米、鱿鱼、海水鱼（可食用）、调味海带、鲜葱、鲜姜、鲜辣椒、鲜柠檬、香菇（干香菇经清洗、切制、清水煮熟）、杏鲍菇（经清洗、切制、清水煮制）、竹笋（经清洗、切制、清水煮制）、鹌鹑蛋（经清洗、清水煮熟、剥皮）、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精、鸡精调味料、酱油、外购复合调味料品种？（五香风味复合调味料、麻辣风味复合调味料、肉风味复合调味料、香辣风味复合调味料、泡椒风味复合调味料、蒜香风味复合调味料中的一种或几种）、酵母抽提物、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、香辛料【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】、陈皮粉（橘皮粉）、辣椒油、食品用香精、谷氨酸钠、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、柑橘黄、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（I+G）、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、脱氢乙酸钠中的一种或多种，经拌料调味或不拌料调味、包装、杀菌、加工而成的即食或非即食方便魔芋淀粉制品。

根据搭配或不搭配外购料包，产品可分为：方便魔芋淀粉制品（附料包）、方便魔芋淀粉制品（未附料包）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.3 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.6 西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、蕨根粉、桑叶粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7 荞麦粉、燕麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 奇亚籽粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 海带粉、羊栖菜粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.10 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.11 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.12 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.13 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.14 乙酰化双淀粉己二酸酯 GB 29932 的规定。
- 2.1.15 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.16 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.17 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.18 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.19 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.20 大豆油、芝麻油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 牛油、鸡油、羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.22 酱卤肉制品应符合 GB/T 23586 的规定。
- 2.1.23 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.24 玉米粒应清洁、卫生、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.25 虾米应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.26 鱿鱼、海水鱼（可食用）应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.27 调味海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.28 鲜葱、鲜姜、鲜辣椒、鲜柠檬、竹笋应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.29 干香菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.30 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.31 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

- 2.1.32白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定
- 2.1.33食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.34味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.35鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.36酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.37外购复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.38酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.39牛肉粉调味料、鸡粉调味料、菇精调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.40香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.41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。
- 2.1.42辣椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.43食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.44谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.45柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.46柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.47 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.48乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.49冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.50天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.51甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.52柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.53酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.54单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.55D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定
- 2.1.56 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定
- 2.1.575'-肌苷酸二钠（I+G）应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.58辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.59乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.60脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.61粉包（固态复合调味料包）、酱包（半固态复合调味料包）、汁包（液态复合调味料包）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.62芝麻酱包、花生酱包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.63调味油包应符合 NY/T 2111 的规定。

- 2.1.64辣椒油包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.65醋包应符合 GB 2719 的规定
- 2.1.66酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.67脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.68熟花生包、熟黄豆包应符合 GB 19300 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
	魔芋淀粉制品包	外购调料包	
性状	具有该产品应有的组织性状	具有各调料包应有的性状	取适量样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光线条件下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有各产品应有的色泽		
气味、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无酸败变质及其他异味		
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
<sup>a</sup> 氯化物（以 Cl <sup>-</sup> 计），%	≤ 5.0	GB 5009.44
<sup>b</sup> 酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
<sup>b</sup> 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
<sup>b</sup> *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
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121

注 1：a 仅适用于魔芋淀粉制品包的检验；  
b 仅适用于魔芋淀粉制品包、或魔芋淀粉制品包与调料包的混合检验，其中酸价不适合于含发酵型配料和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的产品；

注 2：\*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

微生物限量适用于魔芋淀粉制品包和调料包的混合检验，没有调料包的仅对即食魔芋淀粉制品包进行检验；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*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
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, 兽药残留限量应符合GB 31650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、菌落总数(仅适用于即食类产品)、大肠菌群(仅适用于即食类产品)的检验。型式检验按国家有关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以魔芋淀粉制品包为原料，搭配或不搭配外购调料包【粉包（固态复合调味料包）、酱包（半固态复合调味料包）、汁包（液态复合调味料包）、芝麻酱包、花生酱包、调味油包、醋包、辣椒油包、酱腌菜包、脱水蔬菜包、熟花生包、熟黄豆包】中的一种或几种，经组合包装而成的方便魔芋淀粉制品。

魔芋淀粉制品包是以食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉、蕨根淀粉、橡子淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种）为主要原料，加入魔芋粉、魔芋精粉、生活饮用水中的几种，添加或不添加大豆蛋白、蕨根粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、荞麦粉、燕麦粉、蕨根粉、桑叶粉、奇亚籽粉、海带粉、羊栖菜粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、天然胡萝卜素、高粱红、氢氧化钙（加工助剂）、柠檬酸（加工助剂）中的一种或几种，经搅拌、膨化、成型、漂洗、速冻或不速冻、脱水或不脱水，添加或不添加大豆油、芝麻油、菜籽油、牛油、鸡油、羊油、酱卤肉制品（鸡肉、牛肉、猪肉中的一种或几种）、酱腌菜（藕片、泡椒、酸黄花菜、泡菜、泡姜、泡豇豆、剁椒、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、玉米粒、虾米、鱿鱼、海水鱼（可食用）、调味海带、鲜葱、鲜姜、鲜辣椒、鲜柠檬、香菇（干香菇经清洗、切制、清水煮熟）、杏鲍菇（经清洗、切制、清水煮制）、竹笋（经清洗、切制、清水煮制）、鹌鹑蛋（经清洗、清水煮熟、剥皮）、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精、鸡精调味料、酱油、外购复合调味料品种？（五香风味复合调味料、麻辣风味复合调味料、肉风味复合调味料、香辣风味复合调味料、泡椒风味复合调味料、蒜香风味复合调味料中的一种或几种）、酵母抽提物、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、香辛料【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】、陈皮粉（橘皮粉）、辣椒油、食品用香精、谷氨酸钠、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、柑橘黄、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（I+G）、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、脱氢乙酸钠中的一种或多种，经拌料调味或不拌料调味、包装、杀菌、加工而成的即食或非即食方便魔芋淀粉制品。

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。

滑县宏益食品罐头有限责任公司