



410833S-2023



新乡市鸿泰食品有限公司企业标准

Q/XHT 0003S-2023

# 魔芋淀粉制品

2023-04-12 发布

2023-04-12 实施

新乡市鸿泰食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市鸿泰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜小红。

本标准自发布实施日起替代 Q/XHT 0003S-2022。

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玉米淀粉为主要原料，加入魔芋精粉，添加魔芋淀粉、魔芋粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻糖、大豆蛋白粉、卡拉胶、结冷胶、味精、食用盐、食用大豆油、酿造酱油、碳酸钠、甜菜红、高粱红、天然胡萝卜素中的几种，经加生活饮用水调粉、辅以氢氧化钙（加工助剂）预成型、蒸制、再辅以或不辅以外购调制肉馅（调理肉制品）[以猪肉、鸡肉、牛肉中的一种或几种为主要原料，辅以食用盐、味精、酿造酱油、蚝油、葱、姜、蒜、辣椒、香辛料、白砂糖中的一种或几种，再添加或不添加香菇、芹菜、小麦粉、食用玉米淀粉、水、大豆油、芝麻油、食用猪油、十三香、味极鲜调味料、生抽、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸中的几种]，包装、冷冻贮存加工而成的非即食魔芋淀粉制品。

根据是否添加食品馅料可将产品分为不同种类：普通型魔芋淀粉制品、带馅料魔芋淀粉制品。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 魔芋淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.4 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.5 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.6 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.7 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.8 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.9 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.15 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.16 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.17 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.18 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.19 外购调制肉馅应符合 GB/T 21270 的规定。

2.1.20 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	具有本品特有有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法熟制后品其滋味。
性 状	冷冻固态	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；		
注 2：a 指标仅适用于带馅料的产品。		

## 2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.5 食品生产加工过程中的要求

应符合 GB 14881 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；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

本标准适用于以食用玉米淀粉为主要原料，加入魔芋精粉，添加魔芋淀粉、魔芋粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻糖、大豆蛋白粉、卡拉胶、结冷胶、味精、食用盐、食用大豆油、酿造酱油、碳酸钠、甜菜红、高粱红、天然胡萝卜素中的几种，经加生活饮用水调粉、辅以氢氧化钙（加工助剂）预成型、蒸制、再辅以或不辅以外购调制肉馅（调理肉制品）[以猪肉、鸡肉、牛肉中的一种或几种为主要原料，辅以食用盐、味精、酿造酱油、蚝油、葱、姜、蒜、辣椒、香辛料、白砂糖中的一种或几种，再添加或不添加香菇、芹菜、小麦粉、食用玉米淀粉、水、大豆油、芝麻油、食用猪油、十三香、味极鲜调味料、生抽、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸中的几种]，包装、冷冻贮存加工而成的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。

新乡市鸿泰食品有限公司

QB