



411847S-2023



河南鑫莼食业有限公司企业标准

Q/HXS 0003S-2023

# 魔芋凝胶制品

2023-06-26 发布

2023-06-26 实施

河南鑫莼食业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南鑫苑食业有限公司提出。

本标准起草单位：河南鑫苑食业有限公司。

本标准主要起草人：尚建国、孟继生。

H N

Q B

# 魔芋凝胶制品

## 1 范围

本标准规定了魔芋凝胶制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生产用水、魔芋粉为主要原料，经搅拌，添加氢氧化钙（加工助剂），添加或不添加海藻粉（海苔、羊栖菜中的一种或多种）、褐藻纤维粉中的一种或几种，添加或不添加南瓜粉、山药粉、荞麦粉、燕麦粉、藜麦粉、大麦苗青汁粉、抹茶粉、大豆蛋白粉中的一种，添加或不添加（柠檬酸、二氧化钛、木薯淀粉、玉米淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或多种），经精炼，熟化定型，分切，添加或不添加食用菌及制品（香菇、平菇、美味牛肝菌、金针菇、蛹虫草中的一种或几种）、豆制品（豆腐干、豆腐串中的一种或几种）、速冻调制食品（肉丸）、蔬菜（萝卜、土豆、山药中的一种或几种）、藻类及其制品（海带结）、鸡蛋、黑米、黑豆粉、花椒、味精、食用盐、复合调味料（生产用水、酿造酱油、味精、海带汁、食用盐、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠）中的一种或几种，煮制调配或不煮制调配、包装、杀菌而制成的即食魔芋凝胶制品。

根据所用原料不同可分为：原味魔芋凝胶制品、海藻风味魔芋凝胶制品、南瓜风味魔芋凝胶制品、山药风味魔芋凝胶制品、荞麦风味魔芋凝胶制品、调配魔芋凝胶制品。

## 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 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.3 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.4 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.7 木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.10 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.12 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 海藻粉（海苔、羊栖菜）应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.15 食用菌及制品（香菇、平菇、美味牛肝菌、金针菇、蛹虫草）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.16 豆制品（豆腐干、豆腐串）应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.17 速冻调制食品（肉丸）应符合 SB/T 10379 的规定。

2.1.18 蔬菜（萝卜、土豆、山药）应新鲜、色泽鲜艳、无病虫害、无腐烂霉变现象、并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.19 藻类及其制品（海带结）应符合 GB/T 20554 和 GB 19643 的规定。

2.1.20 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.21 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.22 黑豆粉、燕麦粉、藜麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.23 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.24 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.25 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.26 大麦苗青汁粉、抹茶粉、褐藻纤维粉应符合 GB/T 29602 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

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	从样品中取出 1 袋，将本品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽及有无外来杂质，闻其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
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
固形物含量, g/100g	≥ 40	GB/T 10786
食用盐 <sup>a</sup> (以 NaCl 计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
二氧化钛, g/kg	≤ 2.5	GB 5009.246
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 指标仅限于添加食用盐的产品的检验。		

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 <sup>2</sup>	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 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、固形物含量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生产用水、魔芋粉为主要原料，经搅拌，添加氢氧化钙（加工助剂），添加或不添加海藻粉（海苔、羊栖菜中的一种或多种）、褐藻纤维粉中的一种或几种，添加或不添加南瓜粉、山药粉、荞麦粉、燕麦粉、藜麦粉、大麦苗青汁粉、抹茶粉、大豆蛋白粉中的一种，添加或不添加（柠檬酸、二氧化钛、木薯淀粉、玉米淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或多种），经精炼，熟化定型，分切，添加或不添加食用菌及制品（香菇、平菇、美味牛肝菌、金针菇、蛹虫草中的一种或几种）、豆制品（豆腐干、豆腐串中的一种或几种）、速冻调制食品（肉丸）、蔬菜（萝卜、土豆、山药中的一种或几种）、藻类及其制品（海带结）、鸡蛋、黑米、黑豆粉、花椒、味精、食用盐、复合调味料（生产用水、酿造酱油、味精、海带汁、食用盐、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠）中的一种或几种，煮制调配或不煮制调配、包装、杀菌而制成的即食魔芋凝胶制品。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，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、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。

河南鑫苑食业有限公司