



411992S-2023



河南金蝌蚪食品科技有限责任公司企业标准

Q/HJS 0002S-2023

方便魔芋制品（其他方便食品）

2023-07-06 发布

2023-07-06 实施

河南金蝌蚪食品科技有限责任公司 发布

前 言

本标准由河南金蝌蚪食品科技有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：张金龙、张宏勋、李勇、崔伟。

H N
Q B

方便魔芋制品（其他方便食品）

1 范围

本标准规定了方便魔芋制品（其他方便食品）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以魔芋制品包、搭配或不搭配外购酱包、调味粉包、辣椒油包、调味汁包、脱水蔬菜包、海带包、花生包、酱腌菜包、豆制品包、鹌鹑蛋包、醋包、芝麻酱包中的一种或几种，组合包装或不组合包装，加工而成的魔芋淀粉制品。

魔芋制品包是以魔芋粉、魔芋精粉中的一种或两种为主要原料，按比例加入生活饮用水、食用淀粉（食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、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、橡子淀粉中的一种或几种中的一种或几种）、大豆分离蛋白、鱼胶原蛋白肽、水解胶原蛋白、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、二氧化钛、柠檬酸（加工助剂、酸度调节剂）、乳酸、乳酸钠、谷氨酰胺转氨酶（来源于茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、蕨根粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、墨鱼汁粉、氢氧化钙（加工助剂）中的一种或几种，经原辅料处理或不处理、调粉、熟制成型、浸泡、冷冻或不冷冻、蒸煮或不蒸煮、脱水或不脱水，添加或不添加可得然胶、食用盐、甘油、黄原胶、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、果葡糖浆、固体饮料（南瓜粉、青金桔粉、柠檬粉、福橙粉、生姜粉、百香果粉中的一种或几种）、酵母抽提物、食用植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、鸡油、羊油、猪油中的一种或几种）、酱油、食醋、冰糖、辣椒酱、豆腐乳、大豆膳食纤维粉、芝麻、低聚果糖、辣椒红、辣椒、香辛料（辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、洋葱、姜、蒜、姜黄、月桂叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、山奈、甘草、肉豆蔻、豆蔻、香茅、荜拔、砂仁、欧芹、芫荽籽、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种）、白芷、陈皮粉（橘皮粉）中的一种或几种）、白芷、D-异抗坏血酸钠、冰乙酸（加工助剂）、郫县豆瓣、白酒、酱卤肉制品（鸡肉及其副产品、鸭肉及其副产品、鹅肉及其副产品、牛肉及其副产品、猪肉及其副产品、驴肉及其副产品、羊肉及其副产品中的一种或几种）、熟制动物性水产制品（墨鱼、鱿鱼、鲍鱼、海蜇、八爪鱼、海贝、扇贝、鳗鱼、泥鳅、深海小鱼、海刁鱼、沙丁鱼、武昌鱼、牛蛙、甲鱼、深海鲈鱼、海螺、花螺、海参、螺丝、银鱼、虾、蟹、带鱼、扒皮鱼、小黄鱼、大黄鱼、鲈鱼、鲤鱼、白条鱼、白鲢鱼、草鱼、桂花鱼、秋刀鱼、蚌肉）、酱腌菜（藕片、泡椒、剁辣椒、泡姜、笋、莴笋、酸黄花菜、泡菜、泡姜、豇豆、贡菜、剁椒、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、食用菌类（香菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、猴头菇、木耳中的一种或多种，经清洗、切制、清水煮制）、食品加工用植物蛋白、玉米粒、动物性水产品（虾米、鱿鱼、扇贝、海参、海水鱼、螺肉、海蜇中的一种或几种，经挑选、清洗、切制）、调味海带、鲜葱（经挑选、清洗、切制）、鲜姜（经挑选、清洗、切制）、鲜辣椒（经挑选、清洗、切制）、鲜柠檬（经挑选、清洗、切制）、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、干制蔬菜（黄花菜、萝卜、贡菜一种或几种）、莲子、黄豆、花生、食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、泡椒风味香精、蒜香风味香精、猪肉风味香精、海鲜风味香精、海苔风味香精、麻油风味、螺蛳粉风味香精、酸辣风味香精、肉味香精、咸味香精、鲜味香精、烧烤味香精、黑椒味香精、柠檬风味香精、泡椒风味香精、酸菜风味香精、迷迭香风味香精中的一种或几种）、食品用香料（大蒜油、生姜油树脂、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、丁香油、孜然油、肉桂皮油、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、黑胡椒油中的一种或几种）中的几种，经调味或不调味、包装、杀菌或不杀菌、装箱工艺加工而成的。

根据工艺及所用辅料不同，产品分类为：辣椒风味魔芋制品、柠檬风味魔芋制品、生姜风味魔芋制品、牛肉风味魔芋制品、猪肉风味魔芋制品、鸡肉风味魔芋制品、大蒜风味魔芋制品、麻辣风味魔芋制品、酸辣风味魔芋制品、香辣风味魔芋制品、迷迭香风味魔芋制品、火锅风味魔芋制品、花椒风味制品、椒麻风味魔芋制品、螺蛳粉风味魔芋制品、藤椒风味魔芋制品、烧烤风味魔芋制品、甜香风味魔芋制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.3 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.6 鱼胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.7 水解胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.8 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 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 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.11 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.12 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.15 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.16 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.17 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 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.18 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。

- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.21 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.26 固体饮料应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.27 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.28 大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 牛油、鸡油、羊油、猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.30 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.31 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.32 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.33 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.34 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.35 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.36 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.37 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.38 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.39 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.40 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.41 白芷、陈皮粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.42 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.43 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.44 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.45 酱卤肉制品应符合 GB/T 23586 的规定。
- 2.1.46 熟制动物性水产品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.47 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.48 食用菌类应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.49 食品加工用植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.50 玉米粒应清洁、卫生、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

- 2.1.51 墨鱼汁粉、虾米、鱿鱼、海水鱼（可食用）应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.52 调味海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.53 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。
- 2.1.54 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.55 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.56 黄花菜、萝卜、贡菜应符合无虫蚀、无发霉变质，且符合 GB 2761、GB 2762 的规定。
- 2.1.57 海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.58 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.59 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.60 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.61 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.62 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.63 酱包、调味粉包、辣椒油包、调味汁包、脱水蔬菜包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.64 海带包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.65 花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.66 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.67 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.68 鹌鹑蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.69 醋包应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.70 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.71 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.72 可得然胶应符合 GB 28304 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
性状	具有该产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入一洁净、无色、透明的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气滋味	具有该产品应有的滋味、气味	
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
水分，%	（仅限魔芋制品包） ≤	99.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	（仅限魔芋制品包） ≤	6.0	GB 5009.44
总酸（以乙酸计），g/100mL	≥仅限醋包	3.5	GB 12456
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤仅限花生包、豆制品包、芝麻酱包	3.0	GB 5009.229
	酱包、辣椒油包	5.0	
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤仅限花生包、豆制品包、芝麻酱包、酱包、辣椒油包	0.25	GB 5009.227
二氧化钛，g/kg	（仅限添加该食品添加剂的魔芋制品包） ≤	2.5	GB 5009.246
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 总砷、铅、黄曲霉毒素B ₁ 为搭配料包的产品魔芋制品包和配料包的混合检验，未搭配料包的产品只检测魔芋制品包。 同一功能食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1。			

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 中的平板计数法
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 样品的采样及处理按GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。 搭配料包的产品魔芋制品包和配料包的混合检验，未搭配料包的产品只检测魔芋制品包。					

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 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分（仅限魔芋制品包）、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以魔芋制品包、搭配或不搭配外购酱包、调味粉包、辣椒油包、调味汁包、脱水蔬菜包、海带包、花生包、酱腌菜包、豆制品包、鹌鹑蛋包、醋包、芝麻酱包中的一种或几种，组合包装或不组合包装，加工而成的魔芋淀粉制品。

魔芋制品包是以魔芋粉、魔芋精粉中的一种或两种为主要原料，按比例加入生活饮用水、食用淀粉（食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、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、橡子淀粉中的一种或几种中的一种或几种）、大豆分离蛋白、鱼胶原蛋白肽、水解胶原蛋白、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、二氧化钛、柠檬酸（加工助剂、酸度调节剂）、乳酸、乳酸钠、谷氨酰胺转氨酶（来源于茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、蕨根粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、墨鱼汁粉、氢氧化钙（加工助剂）中的一种或几种，经原辅料处理或不处理、调粉、熟制成型、浸泡、冷冻或不冷冻、蒸煮或不蒸煮、脱水或不脱水，添加或不添加可得然胶、食用盐、甘油、黄原胶、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、果葡糖浆、固体饮料（南瓜粉、青金桔粉、柠檬粉、福橙粉、生姜粉、百香果粉中的一种或几种）、酵母抽提物、食用植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、鸡油、羊油、猪油中的一种或几种）、酱油、食醋、冰糖、辣椒酱、豆腐乳、大豆膳食纤维粉、芝麻、低聚果糖、辣椒红、辣椒、香辛料（辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、洋葱、姜、蒜、姜黄、月桂叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、山奈、甘草、肉豆蔻、豆蔻、香茅、荜拔、砂仁、欧芹、芫荽籽、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种）、白芷、陈皮粉（橘皮粉）中的一种或几种）、白芷、D-异抗坏血酸钠、冰乙酸（加工助剂）、郫县豆瓣、白酒、酱卤肉制品（鸡肉及其副产品、鸭肉及其副产品、鹅肉及其副产品、牛肉及其副产品、猪肉及其副产品、驴肉及其副产品、羊肉及其副产品中的一种或几种）、熟制动物性水产制品（墨鱼、鱿鱼、鲍鱼、海蜇、八爪鱼、海贝、扇贝、鳗鱼、泥鳅、深海小鱼、海刁鱼、沙丁鱼、武昌鱼、牛蛙、甲鱼、深海蝶鱼、海螺、花螺、海参、螺丝、银鱼、虾、蟹、带鱼、扒皮鱼、小黄鱼、大黄鱼、鲈鱼、鲤鱼、白条鱼、白鲢鱼、草鱼、桂花鱼、秋刀鱼、蚌肉）、酱腌菜（藕片、泡椒、剁辣椒、泡姜、笋、莴笋、酸黄花菜、泡菜、泡姜、豇豆、贡菜、剁椒、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、食用菌类（香菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、猴头菇、木耳中的一种或多种，经清洗、切制、清水煮制）、食品加工用植物蛋白、玉米粒、动物性水产品（虾米、鱿鱼、扇贝、海参、海水鱼、螺肉、海蜇中的一种或几种，经挑选、清洗、切制）、调味海带、鲜葱（经挑选、清洗、切制）、鲜姜（经挑选、清洗、切制）、鲜辣椒（经挑选、清洗、切制）、鲜柠檬（经挑选、清洗、切制）、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、干制蔬菜（黄花菜、萝卜、贡菜一种或几种）、莲子、黄豆、花生、食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、泡椒风味香精、蒜香风味香精、猪肉风味香精、海鲜风味香精、海苔风味香精、麻油风味、螺蛳粉风味香精、酸辣风味香精、肉味

香精、咸味香精、鲜味香精、烧烤味香精、黑椒味香精、柠檬风味香精、泡椒风味香精、酸菜风味香精、迷迭香风味香精中的一种或几种）、食品用香料（大蒜油、生姜油树脂、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、丁香油、孜然油、肉桂皮油、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、黑胡椒油中的一种或几种）中的几种，经调味或不调味、包装、杀菌或不杀菌、装箱工艺加工而成的。

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。

河南金蝌蚪食品科技有限责任公司

H N
Q B