



412051S-2023



河南金蝌蚪食品科技有限责任公司企业标准

Q/HJS 0001S-2023

魔芋淀粉制品

2023-07-08 发布

2023-07-08 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

魔芋淀粉制品

1 范围

本标准规定了魔芋淀粉制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以魔芋淀粉制品包、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、橡子淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加魔芋粉、魔芋精粉中的一种或两种，再按比例加入生活饮用水、大豆分离蛋白、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、柠檬酸（加工助剂、酸度调节剂）、葡萄糖酸- δ -内酯、天然胡萝卜素、高粱红、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、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、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、山奈、甘草、豆蔻、香茅、荜拨、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）、酱卤肉制品【鸡肉及其副产品（鸡翅、鸡胗、鸡爪、鸡心、鸡肠、鸡肚、鸡脖、鸡架、鸡舌）、鸭肉及其副产品（鸭翅、鸭胗、鸭爪、鸭心、鸭肠、鸭脖、鸭头、鸭舌、鸭肝、鸭肚）、鹅肉及其副产品（鹅翅、鹅胗、鹅爪、鹅心、鹅肠、鹅舌、鹅脖、鹅肚、鹅肝、鹅头）、牛肉及其副产品（牛肚、毛肚、牛喉脆骨、牛心膜片、牛皮、牛蹄筋、牛肠、牛脆骨、牛蹄、牛心、牛舌、牛耳、牛肝、牛肺）、猪肉及其副产品（猪肚、猪脆骨、猪心膜片、猪皮、猪蹄筋、猪蹄、猪心、猪耳、猪肝、猪肠、猪肺、猪头肉、猪舌）、驴肉及其副产品（驴肚、驴舌、驴喉脆骨、驴心膜片、驴皮、驴蹄筋、驴蹄、驴心、驴肠、驴耳、驴肝、驴肺、驴头肉）、羊肉及其副产品（羊肚、羊喉脆骨、羊心膜片、羊舌、羊皮、羊蹄筋、羊蹄、羊心、羊耳、羊肝、羊头肉、羊肺）中的一种或几种】、熟制水产制品（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）、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）、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）、食品加工用大豆蛋白、玉米粒、虾米、鱿鱼、海水鱼（可食用）、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、谷氨酸钠（味精）、外购复合调味料（风味调味粉、风味调味酱、风味调味汁中的一种或几种）、酵母抽提物、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、辣椒油、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、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）中的几种，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）、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、天然胡萝卜素、甜菜红、酪蛋白酸钠、单，双甘油酯 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、脱氢乙酸钠中多种，经调味或不调味、包装、杀菌或不杀菌、装箱工艺加工而成的魔芋淀粉制品。

根据工艺及所用辅料不同，产品分类为非即食清水魔芋淀粉制品；即食调味魔芋淀粉制品（酸辣味魔芋淀粉制品、麻辣味魔芋淀粉制品、香辣味魔芋淀粉制品、五香味魔芋淀粉制品、剁椒味魔芋淀粉制品、柠檬味魔芋淀粉制品、泡椒味魔芋淀粉制品、柠檬泡椒味魔芋淀粉制品、甜辣味魔芋淀粉制品、酸菜味魔芋淀粉制品、螺蛳粉味魔芋淀粉制品、臭豆腐味魔芋淀粉制品、烧烤味魔芋淀粉制品）。

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 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.6 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。

2.1.7 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。

2.1.8 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.9 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.10 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.11 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

2.1.12 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.13 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.1.14 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。

- 2.1.15 大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 牛油、鸡油、羊油、猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.17 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.18 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.19 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.21 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.22 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.23 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.25 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.26 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.27 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.28 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。
- 2.1.29 酱卤肉制品应符合 GB/T 23586 的规定。
- 2.1.30 熟制动物性水产品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.31 食用菌类应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.32 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.33 食品加工用植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.34 玉米粒应清洁、卫生、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.35 墨鱼汁粉、虾米、鱿鱼、海水鱼（可食用）应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.36 调味海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.37 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。
- 2.1.38 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.39 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.40 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.41 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.42 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.43 外购复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.44 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.45 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.46 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

- 2.1.47 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.48 辣椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.49 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.50 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.51 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.52 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.53 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.54 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.55 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 3.1.56 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.57 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.58 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.59 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.60 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.61 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定
- 2.1.62 5'-肌苷酸二钠（I+G）应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.63 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.64 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.65 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.66 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。
- 2.1.67 海带包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.68 花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.69 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.70 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.71 鹌鹑蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.72 醋包应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 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	应有经加工后其产品特有的色泽	
气滋味	具有该产品应有的滋味、气味，无酸败，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
水分，g/100g	≤80.00(仅适用于魔芋淀粉制品包的检测)	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），%	≤5.0	GB 5009.44
^a 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤5.0	GB 5009.229
^a 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤0.25	GB 5009.227
*铅 ^b （以 Pb 计），mg/kg	≤0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ^b ，μg/kg	≤5.0	GB 5009.22
^c 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤1.0	GB 5009.121
注1： ^a 仅适用于脂肪含量≥10%的魔芋淀粉制品包和各外购料包； ^b 适用于搭配料包的产品魔芋淀粉制品包和各外购料包混合后进行检测，未搭配料包的产品只对魔芋淀粉制品包进行检测。 ^c 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测。 *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 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
^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淀粉制品包和各外购料包混合后进行检测，未搭配料包的产品只对魔芋淀粉制品包进行检测。					

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

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

HTN

QB

编制说明

本标准适用于以魔芋淀粉制品包、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、橡子淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加魔芋粉、魔芋精粉中的一种或两种，再按比例加入生活饮用水、大豆分离蛋白、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、柠檬酸（加工助剂、酸度调节剂）、葡萄糖酸- δ -内酯、天然胡萝卜素、高粱红、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、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、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、山奈、甘草、豆蔻、香茅、荜拨、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）、酱卤肉制品【鸡肉及其副产品（鸡翅、鸡胗、鸡爪、鸡心、鸡肠、鸡肚、鸡脖、鸡架、鸡舌）、鸭肉及其副产品（鸭翅、鸭胗、鸭爪、鸭心、鸭肠、鸭脖、鸭头、鸭舌、鸭肝、鸭肚）、鹅肉及其副产品（鹅翅、鹅胗、鹅爪、鹅心、鹅肠、鹅舌、鹅脖、鹅肚、鹅肝、鹅头）、牛肉及其副产品（牛肚、毛肚、牛喉脆骨，牛心膜片、牛皮、牛蹄筋、牛肠、牛脆骨、牛蹄、牛心、牛舌、牛耳，牛肝、牛肺）、猪肉及其副产品（猪肚、猪脆骨，猪心膜片、猪皮、猪蹄筋、猪蹄、猪心、猪耳，猪肝、猪肠、猪肺、猪头肉、猪舌）、驴肉及其副产品（驴肚、驴舌、驴喉脆骨，驴心膜片、驴皮、驴蹄筋、驴蹄、驴心、驴肠、驴耳，驴肝、驴肺、驴头肉）、羊肉及其副产品（羊肚、羊喉脆骨，羊心膜片、羊舌、羊皮、羊蹄筋、羊蹄、羊心、羊耳，羊肝、羊头肉、羊肺）中的一种或几种】、熟制水产制品（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）、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）、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）、食品加工用大豆蛋白、玉米粒、虾米、鱿鱼、海水鱼（可食用）、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、谷氨酸钠（味精）、外购复合调味料（风味调味粉、风味调味酱、风味调味汁中的一种或几种）、酵母抽提物、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、辣椒油、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、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）中的几种，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）、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、天然胡萝卜素、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、脱氢乙酸钠中多种，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。

河南金蝌蚪食品科技有限责任公司