



412902S-2024



商水县庆发食品厂企业标准

Q/SQF 0001S-2024

魔芋淀粉制品

2024-11-27 发布

2024-11-27 实施

商水县庆发食品厂 发布

前 言

本标准由商水县庆发食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：李国庆。

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。

本标准适用于外购魔芋淀粉胚或自制魔芋淀粉胚【以食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、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多种）为主要原料，加入魔芋粉、生活饮用水，添加或不添加大豆分离蛋白、辅料蕨根粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉，经搅拌、膨化、成型、添加氢氧化钙（加工助剂）、柠檬酸（加工助剂）、冷冻或不冷冻、脱水或不脱水加工而成】为主要原料，经原料预处理、浸泡冷却或不浸泡冷却、脱水或不脱水，添加或不添加食用植物油（大豆油、菜籽油中的一种或几种），卤熟后的肉制品（鸡肉、牛肉、猪肉中的一种或几种）（添加或不添加）、酱腌菜（藕片、泡椒、黄花菜中的一种或几种）（添加或不添加）、泡菜（添加或不添加）、调味海带（添加或不添加）、柠檬（添加或不添加）、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、固态复合调味料（牛肉、生活饮用水、牛油、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、牛骨油、酸水解植物蛋白调味液、酸水解植物蛋白调味粉、酿造酱油、酵母抽提物、食用玉米淀粉、麦芽糊精、八角粉、桂皮粉、花椒粉、姜粉、草果粉、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、辣椒红油、食用香精）、酵母抽提物中的一种或多种，添加一种或多种香辛料（辣椒、花椒、孜然、胡椒、豆蔻、肉豆蔻、高良姜、小茴香、桂皮、草果、八角、干姜、蒜粉）、陈皮粉（橘皮粉）（添加或不添加）、加入 D-异抗坏血酸钠、添加一种或多种食品用香精、柠檬酸、乳酸、冰乙酸、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或多种，经拌料、调味、灌装、杀菌、包装等工艺加工而成的魔芋淀粉制品。

根据所用原辅料不同，产品分类为：1、清水魔芋淀粉制品、2、酸辣味魔芋淀粉制品、3、麻辣味魔芋淀粉制品、4、香辣味魔芋淀粉制品、5、五香味魔芋淀粉制品、6、藤椒味魔芋淀粉制品、7、柠檬味魔芋淀粉制品、8、山椒味魔芋淀粉制品、9、柠檬山椒味魔芋淀粉制品、10、火锅味魔芋淀粉制品、11、黑鸭味魔芋淀粉制品、12 甜辣味魔芋淀粉制品、13 酸菜味魔芋淀粉制品、14 烧烤味魔芋淀粉制品、15、麻酱味魔芋淀粉制品、16、麻油味魔芋淀粉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.2 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.3 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定：
- 2.1.4 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.5 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.6 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。

- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 酱腌菜（藕片、泡椒、黄花菜）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.9 大豆油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.13 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.14 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.17 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.19 调味海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.20 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.21 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.22 卤熟后的肉制品（鸡肉、牛肉、猪肉）应符合 GB/T 23586 的规定。
- 2.1.23 泡菜应符合 SB/T 10756 的规定。
- 2.1.24 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.25 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.27 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.28 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.29 干姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.30 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.31 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 小麦淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉、蕨根淀粉、橡子淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.33 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。
- 2.1.34 小茴香、草果、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。
- 2.1.35 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.36 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.37 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.38 外购魔芋淀粉胚应符合 GB 2713 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
组织形态与结构	具有弹性固体状、手感爽滑、形态完整、大小基本一致	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽、组织形态与结构、杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	气味纯正、口感适中、无发霉、无变质、无砂齿、具有其产品特有香辣可口的滋味、无不良气味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于脂肪含量大于 10 % 以上的产品。		

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
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

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。

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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于外购魔芋淀粉胚或自制魔芋淀粉胚【以食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、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多种）为主要原料，加入魔芋粉、生活饮用水，添加或不添加大豆分离蛋白、辅料蕨根粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉，经搅拌、膨化、成型、添加氢氧化钙（加工助剂）、柠檬酸（加工助剂）、冷冻或不冷冻、脱水或不脱水加工而成】为主要原料，经原料预处理、浸泡冷却或不浸泡冷却、脱水或不脱水，添加或不添加食用植物油（大豆油、菜籽油中的一种或几种），卤熟后的肉制品（鸡肉、牛肉、猪肉中的一种或几种）（添加或不添加）、酱腌菜（藕片、泡椒、黄花菜中的一种或几种）（添加或不添加）、泡菜（添加或不添加）、调味海带（添加或不添加）、柠檬（添加或不添加）、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、固态复合调味料（牛肉、生活饮用水、牛油、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、牛骨油、酸水解植物蛋白调味液、酸水解植物蛋白调味粉、酿造酱油、酵母抽提物、食用玉米淀粉、麦芽糊精、八角粉、桂皮粉、花椒粉、姜粉、草果粉、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、辣椒红油、食用香精）、酵母抽提物中的一种或多种，添加一种或多种香辛料（辣椒、花椒、孜然、胡椒、豆蔻、肉豆蔻、高良姜、小茴香、桂皮、草果、八角、干姜、蒜粉）、陈皮粉（橘皮粉）（添加或不添加）、加入 D-异抗坏血酸钠、添加一种或多种食品用香精、柠檬酸、乳酸、冰乙酸、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或多种，经拌料、调味、灌装、杀菌、包装等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。