



412769S-2024



平顶山恒之源农业科技有限公司企业标准

Q/PHZY 0001S-2024

魔芋素食（魔芋凝胶制品）

2024-11-07 发布

2024-11-07 实施

平顶山恒之源农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由平顶山恒之源农业科技有限公司提出和起草。

本标准起草人：任恒飞。

H N
Q B

魔芋素食（魔芋凝胶制品）

1 范围

本标准规定了魔芋素食（魔芋凝胶制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、魔芋精粉为原料，添加或不添加食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉、蕨根淀粉、橡子淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种），添加或不添加西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、蕨根粉、桑叶粉、海藻粉、褐藻粉、海带粉、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、乙酰化双淀粉己二酸酯、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠、DL-苹果酸、食品用香精、天然胡萝卜素、高粱红、甜菜红、柑橘黄、二氧化钛、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、氢氧化钙（加工助剂）、柠檬酸（加工助剂）中的一种或几种，经加热糊化、搅拌、固化、蒸煮、冷却、分切、漂洗、浸泡、包装、杀菌、加工而成的不同形状的非即食魔芋素食（魔芋凝胶制品）。

根据所用辅料不同及产品形状不同，产品分为不同类型的魔芋素食（魔芋凝胶制品）。

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 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、蕨根粉、桑叶粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 海藻粉、褐藻粉、海带粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.6 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。

2.1.7 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.8 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.9 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.10 乙酰化双淀粉己二酸酯 GB 29932 的规定。

2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.12 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.13 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.14 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.15 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.16 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.17 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

- 2.1.18甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.19柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.20二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.21D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.22抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.23氢氧化钙应符合 GB 1886.375 的规定。
- 2.1.24柠檬酸应符合 GB 1886.235 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	具有产品应有的性状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.29	GB 5009.12
二氧化钛，g/kg	≤ 2.5（仅适用于添加二氧化钛的产品）	GB 5009.246
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 净含量及允许短缺量

对于预先定量包装的产品，其净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、魔芋精粉为原料，添加或不添加食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉、蕨根淀粉、橡子淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种），添加或不添加西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、蕨根粉、桑叶粉、海藻粉、褐藻粉、海带粉、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、乙酰化双淀粉己二酸酯、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠、DL-苹果酸、食品用香精、天然胡萝卜素、高粱红、甜菜红、柑橘黄、二氧化钛、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、氢氧化钙（加工助剂）、柠檬酸（加工助剂）中的一种或几种，经加热糊化、搅拌、固化、蒸煮、冷却、分切、漂洗、浸泡、包装、杀菌、加工而成的不同形状的非即食魔芋素食（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，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。

平顶山恒之源农业科技有限公司