



412768S-2024



河南优粮生物科技有限公司企业标准

Q/HNYL 0002S-2024

魔芋淀粉制品

2024-11-07 发布

2024-11-07 实施

河南优粮生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南优粮生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张光锁、臧肖森、张会芳。

本标准自发布实施日起替代 Q/HNYL 0002S-2023（备案号：413436S-2023）。

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。

本标准适用于以外购魔芋淀粉制品【以食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉中的一种或几种）为原料，加入魔芋粉或魔芋精粉，添加生活饮用水，添加或不添加蕨根粉、海藻粉（海带粉、裙带菜粉、羊栖菜粉中的一种或几种）、大豆蛋白、墨鱼汁/粉中的一种或几种】为原料，加入食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻香油中的一种或几种）、牛油、鸡油、鲜葱、鲜姜、鲜辣椒、食用盐、白砂糖、味精、酵母抽提物、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、剁辣椒、豆瓣酱、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拔、砂仁、欧芹、芫荽籽、干姜、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种】、食品用香精、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、天然胡萝卜素、高粱红、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、辣椒油树脂（食品用天然香料）、乙基麦芽酚中的多种，经解冻、卤制、脱水、拌料、包装、杀菌、包装加工而成的即食魔芋淀粉制品。

根据原辅料不同，可分为不同口味的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 外购魔芋淀粉制品应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 牛油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 鲜葱、鲜姜、鲜辣椒应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.9 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.11 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.12 剁辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.13 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.14 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.16柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.18 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.19乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.20冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.21天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.22高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.23甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.24酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.25单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.26D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.27 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.28 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.29辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.30乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.31生活饮用水应符合 GB 5749 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无酸败，无异味	
状态	具有该产品应有的组织性状，无霉变，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
食用盐（以 Cl ⁻ 计），%	≤ 6.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注：*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样品的采样和处理按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 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. 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。

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以外购魔芋淀粉制品【以食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉中的一种或几种）为原料，加入魔芋粉或魔芋精粉，添加生活饮用水，添加或不添加蕨根粉、海藻粉（海带粉、裙带菜粉、羊栖菜粉中的一种或几种）、大豆蛋白、墨鱼汁/粉中的一种或几种】为原料，加入食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻香油中的一种或几种）、牛油、鸡油、鲜葱、鲜姜、鲜辣椒、食用盐、白砂糖、味精、酵母抽提物、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、剁辣椒、豆瓣酱、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拔、砂仁、欧芹、芫荽籽、干姜、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种】、食品用香精、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、天然胡萝卜素、高粱红、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、辣椒油树脂（食品用天然香料）、乙基麦芽酚中的多种，经解冻、卤制、脱水、拌料、包装、杀菌、包装加工而成的即食魔芋淀粉制品。

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》制订本企业标准，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。

河南优粮生物科技有限公司