



413036S-2024



河南天聚食品有限公司企业标准

Q/TJSP 0002S-2024

魔芋制品

2024-12-05 发布

2024-12-05 实施

河南天聚食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南天聚食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郝艳玲。

H N
Q B

魔芋制品

1 范围

本标准规定了魔芋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以魔芋粉或魔芋精粉为主要原料，以食用淀粉（玉米淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、山药淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、小麦粉、大豆蛋白、食用葡萄糖、黄原胶、卡拉胶、海藻酸钠、碳酸钙、碳酸钠、酪蛋白酸钠、乙基麦芽酚中的一种或几种为辅料，经配料、混合、煮制、成型、包装等工艺加工制成的非即食魔芋制品。

根据所用原料的不同分为不同的类别。

2 要求

2.1 原料及食品添加剂要求

2.1.1 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。

2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 的规定。

2.1.4 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 的规定。

2.1.5 红薯淀粉、山药淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.6 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.7 魔芋精粉应符合 GB / T 18104 的规定。

2.1.8 植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。

2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.11 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.12 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.13 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.14 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.15 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。

2.1.16 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.17 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.2 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	具有产品正常的色泽	取适量样品置于白盘中，在自然光

滋味、气味	具有产品正常的滋味、气味，无异味	下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；样品熟制后，用温开水漱口，品其滋味
状态	具有产品正常的形态、状态，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
水分，%	≤ 90	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.28	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	
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

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 其它要求

污染物限量应符合GB 2762 的规定； 兽药残留限量应符合GB 31650 的规定；食品添加剂的使用应符合GB 2760 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、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以魔芋粉或魔芋精粉为主要原料，以食用淀粉（玉米淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、山药淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、小麦粉、大豆蛋白、食用葡萄糖、黄原胶、卡拉胶、海藻酸钠、碳酸钙、碳酸钠、酪蛋白酸钠、乙基麦芽酚中的一种或几种为辅料，经配料、混合、煮制、成型、包装等工艺加工制成的非即食魔芋制品。

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/T 41811《魔芋凝胶食品质量通则》等标准制订，并以此作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

H N

河南天聚食品有限公司

Q B