



413076S-2024



河南魔森食品有限公司企业标准

Q/HMS 0001S-2024

# 魔芋凝胶制品

2024-12-09 发布

2024-12-09 实施

河南魔森食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南魔森食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵一博。

本标准自发布实施日期起替代Q/HMS 0001S-2024（备案号：412431S-2024）。

H N

Q B

# 魔芋凝胶制品

## 1 范围

本标准规定了魔芋凝胶制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以魔芋粉为主要原料，加入或不加入玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或全部，加入或不加入蕨根粉、葛根粉、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、天然胡萝卜素、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，经加水搅拌糊化、凝固、搅拌[加氢氧化钙(加工助剂)水溶液]、加热成型(漏粉丝状成型或蒸制糕状成型或其它形状成型)、浸泡(柠檬酸水溶液)、沥水，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)、酱腌菜(藕片、泡椒、黄花菜中的一种或几种)、泡菜、调味海带、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、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、蒜粉中的一种或多种)、陈皮粉(橘皮粉)中的一种或几种，添加D-异抗坏血酸钠、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、二氧化钛中的一种或多种，经拌料或不拌料、调味或不调味、内包装、杀菌或不杀菌、装箱等工艺加工而成的魔芋凝胶制品。

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

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 魔芋粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.3 玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 蕨根粉、葛根粉、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

- 2.1.8D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.9 大豆油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.11 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.15 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.16 酱腌菜(藕片、泡椒、黄花菜)应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.20 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 调味海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.20 卤熟后的肉制品(鸡肉、牛肉、猪肉)应符合 GB/T 23586 的规定。
- 2.1.21 泡菜应符合 SB/T 10756 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 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。
- 2.1.24 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.25 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.26 二氧化钛应符合 GB 5009.246 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	≤ 0.28	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸价 <sup>a</sup> （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
二氧化钛 <sup>b</sup> ，g/kg	≤ 2.5	GB 5009.246

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。

b 仅适用于添加该食品添加剂的产品。

#### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 <sup>2</sup>	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。

## 编制说明

本标准适用于以魔芋粉为主要原料，加入或不加入玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或全部，加入或不加入蕨根粉、葛根粉、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、天然胡萝卜素、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，经加水搅拌糊化、凝固、搅拌[加氢氧化钙(加工助剂)水溶液]、加热成型(漏粉丝状成型或蒸制糕状成型或其它形状成型)、浸泡(柠檬酸水溶液)、沥水，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)、酱腌菜(藕片、泡椒、黄花菜中的一种或几种)、泡菜、调味海带、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、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、蒜粉中的一种或多种)、陈皮粉(橘皮粉)中的一种或几种，添加D-异抗坏血酸钠、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、二氧化钛中的一种或多种，经拌料或不拌料、调味或不调味、内包装、杀菌或不杀菌、装箱等工艺加工而成的魔芋凝胶制品。

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。

河南魔森食品有限公司