



410131S-2024



河南田掌柜食品有限公司企业标准

Q/HTS 0002S-2024

魔芋淀粉制品

2024-01-09 发布

2024-01-09 实施

河南田掌柜食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南田掌柜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：田秀梅。

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或自制魔芋胚【以食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、木薯淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉中的一种或多种）为主料，加入魔芋精粉、生活饮用水，添加大豆分离蛋白、氢氧化钙(加工助剂)、柠檬酸、明胶、聚丙烯酸钠、黄原胶、麦芽糊精、海藻酸钠、氯化钙(加工助剂)、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、天然胡萝卜素、高粱红、脱氢乙酸钠中的几种，经加热糊化、搅拌、固化、蒸煮、冷却、分切、漂洗、杀菌或不杀菌，加工而成】为主要原料，加入植物油（大豆油、菜籽油中的一种或两种）、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、乙基麦芽酚、脱氢乙酸钠中的多种，经调味、杀菌或不杀菌、包装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，如：辣椒风味魔芋淀粉制品、柠檬风味魔芋淀粉制品、生姜风味魔芋淀粉制品、牛肉风味魔芋淀粉制品、鸡肉风味魔芋淀粉制品、大蒜风味魔芋淀粉制品、麻辣风味魔芋淀粉制品、酸辣风味魔芋淀粉制品、香辣风味魔芋淀粉制品、火锅风味魔芋淀粉制品、花椒风味魔芋淀粉制品、藤椒风味魔芋淀粉制品、烧烤风味魔芋淀粉制品、甜香风味魔芋淀粉制品等。

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 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.4 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 小麦淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.6 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

- 2.1.7 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.8 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.11 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.15 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.16 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.17 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.18 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.19 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.20 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.21 大豆油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 牛油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.23 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。
- 2.1.24 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.25 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.26 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.27 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.28 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.29 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.30 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.31 剁辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.32 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.33 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.34 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.37 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.38 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.39 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.40 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

- 2.1.41 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.42 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.43D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.44 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.45 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.46 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.47 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.48 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 规定。

表 1 感官要求

| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
|------|-----------------------|---|
| 性状 | 具有产品应有的组织性状, 无霉变 | 取适量试样置于洁净的白色瓷盘中, 在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 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, 无酸败, 无异味 | |
| 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 |
|-----------------------------------|--------|-------------|
| 水分, g/100g | ≤ 90.0 | GB 5009.3 |
| 食用盐 (以 NaCl 计), % | ≤ 6.0 | GB 5009.44 |
| *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 |
| ^a 脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.121 |

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
^a仅适用于使用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 ^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 中的平板计数法 |
| 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：1、^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

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

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

出厂检测项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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

本标准适用于以外购魔芋淀粉制品或自制魔芋胚【以食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、木薯淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉中的一种或多种）为主料，加入魔芋精粉、生活饮用水，添加大豆分离蛋白、氢氧化钙(加工助剂)、柠檬酸、明胶、聚丙烯酸钠、黄原胶、麦芽糊精、海藻酸钠、氯化钙(加工助剂)、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、天然胡萝卜素、高粱红、脱氢乙酸钠中的几种，经加热糊化、搅拌、固化、蒸煮、冷却、分切、漂洗、杀菌或不杀菌，加工而成】为主要原料，加入植物油（大豆油、菜籽油中的一种或两种）、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、乙基麦芽酚、脱氢乙酸钠中的多种，经调味、杀菌或不杀菌、包装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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南田掌柜食品有限公司