



410601S-2024



驻马店旺达食品有限公司企业标准

Q/ZWS 0002S-2024

# 魔芋淀粉制品

2024-02-22 发布

2024-02-22 实施

驻马店旺达食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由驻马店旺达食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：韩奇。

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。

本标准适用于以食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉、蕨根淀粉、橡子淀粉中的一种或多种）为主要原料，加入魔芋精粉、魔芋粉、生活饮用水，辅以蕨根粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、食用盐、白砂糖、香辛料粉（辣椒、麻椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜中的一种或几种）、陈皮粉（橘皮粉）、味精、泡椒、酵母抽提物、大豆油、菜籽油、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（加工助剂）、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、天然胡萝卜素、高粱红、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸、冰乙酸、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、食用香精、脱氢乙酸钠中的多种，经加热糊化、搅拌、固化、蒸煮、冷却、分切、漂洗、调味或不调味、杀菌或不杀菌、包装而成的魔芋淀粉制品。

根据所用原辅料和工艺不同，产品分类为：非即食魔芋淀粉制品、即食调味魔芋淀粉制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉、蕨根淀粉、橡子淀粉）应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.3 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 蕨根粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 香辛料粉（辣椒、麻椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 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。

2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.11 泡椒应符合 GB 2714 的规定。

2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.13 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.14 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.15 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。

- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.18 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.22 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.23 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.24 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.25 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.26 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.27 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.28 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.29 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.30 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.31 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.32 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.33 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.34 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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	具有该产品应有的性状	取样品 1 份，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，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	≤	98.0	GB 5009.3
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	5.0	GB 5009.44
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.121

注: \*该项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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 <sup>b</sup> , 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。

b仅适用于即食产品。

## 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、水分、菌落总数 (仅限即食产品)、大肠菌群 (仅限即食产品)。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉、蕨根淀粉、橡子淀粉中的一种或多种）为主要原料，加入魔芋精粉、魔芋粉、生活饮用水，辅以蕨根粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、食用盐、白砂糖、香辛料粉（辣椒、麻椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜中的一种或几种）、陈皮粉（橘皮粉）、味精、泡椒、酵母抽提物、大豆油、菜籽油、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（加工助剂）、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、天然胡萝卜素、高粱红、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸、冰乙酸、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、食用香精、脱氢乙酸钠中的多种，经加热糊化、搅拌、固化、蒸煮、冷却、分切、漂洗、调味或不调味、杀菌或不杀菌、包装而成的魔芋淀粉制品。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。

驻马店旺达食品有限公司

QB