



410703S-2024



河南隆霄生物科技有限公司企业标准

Q/HLX 0003S-2024

复合魔芋粉

2024-03-27 发布

2024-03-27 实施

河南隆霄生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南隆霄生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张杰。

HN
QB

复合魔芋粉

1 范围

本标准规定了复合魔芋粉要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以魔芋粉为原料，添加马铃薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、果蔬纤维粉中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂（果胶、卡拉胶、黄原胶、海藻酸钠、甲基纤维素、结冷胶、碳酸钠、柠檬酸钠、氯化钾）中的一种或几种，经过筛、磁选、混合搅拌加工制成的非即食复合魔芋粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.2 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.5 食用木薯淀粉应符合NY/T 875和GB 31637的规定。
- 2.1.6 食用果蔬纤维粉应符合QB/T 5027。
- 2.1.7 果胶应符合 GB 25533 的规定
- 2.1.8 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定
- 2.1.9 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定
- 2.1.10 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定
- 2.1.11 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定
- 2.1.12 结冷胶应符合 GB 25535 的规定
- 2.1.13 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定
- 2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定
- 2.1.15 氯化钾应符合 GB 25585 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	粉末状	从样品中取出10g，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有该产品应有的正常色泽	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质和异物	

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	≤ 14.0	GB 5009.3
总砷（以As计）,mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.11
*铅（以Pb计）,mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用符合 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、水分、净含量及允许短缺量。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原料，添加马铃薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、果蔬纤维粉中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂（果胶、卡拉胶、黄原胶、海藻酸钠、甲基纤维素、结冷胶、碳酸钠、柠檬酸钠、氯化钾）中的一种或几种，经过筛、磁选、混合搅拌加工制成的非即食复合魔芋粉。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。

河南隆霄生物科技有限公司

H N
Q B