



4 11005S-2024

漯河市乐味调味品加工有限公司企业标准

Q/LLWT 0014S-2024

魔芋制品预拌粉

2024-04-23 发布

2024-04-23 实施

漯河市乐味调味品加工有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市乐味调味品加工有限公司提出。

本标准起草单位：漯河市乐味调味品加工有限公司。

本标准主要起草人：刘忠思、石慧、石柳娟、徐亚梅、王国亮、何敏、李嘉。

HN

QB

魔芋制品预拌粉

1 范围

本标准规定了魔芋制品预拌粉的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于将不同黏度的魔芋粉为主要原料，添加食用淀粉（木薯淀粉、玉米淀粉中的一种或两种）、大豆膳食纤维粉、大豆分离蛋白、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、墨鱼汁复合调味料、墨鱼汁粉、海藻粉（海苔、羊栖菜中的一种或多种）、天然胡萝卜素、高粱红中的一种或者多种原料，经过筛（或不过筛）、搅拌混合、包装等工艺加工而成的非即食魔芋制品预拌粉。

2 分类

产品根据原料不同分为以下 7 种：

- 2.1 以不同黏度的魔芋粉与食用淀粉（木薯淀粉、玉米淀粉中的一种或两种），按一定比例经过过筛（或不过筛）、搅拌混合、包装等工艺加工而成的非即食魔芋预拌粉。
- 2.2 以不同黏度的魔芋粉与食用淀粉（木薯淀粉、玉米淀粉中的一种或两种），大豆膳食纤维粉或大豆分离蛋白，按一定比例经过过筛（或不过筛）、搅拌混合、包装等工艺加工而成的非即食魔芋预拌粉。
- 2.3 以不同黏度的魔芋粉与食用淀粉（木薯淀粉、玉米淀粉中的一种或两种），墨鱼汁复合调味料、墨鱼汁粉、海藻粉中的一种或多种，按一定比例经过过筛（或不过筛）、搅拌混合、包装等工艺加工而成的非即食魔芋预拌粉。
- 2.4 以不同黏度的魔芋粉与食用淀粉（木薯淀粉、玉米淀粉中的一种或两种），天然胡萝卜素、高粱红、墨鱼汁粉中的一种或多种，按一定比例经过过筛（或不过筛）、搅拌混合、包装等工艺加工而成的非即食魔芋预拌粉。
- 2.5 以不同黏度的魔芋粉与变性淀粉（羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉中的一种或两种），按一定比例经过过筛（或不过筛）、搅拌混合、包装等工艺加工而成的非即食魔芋预拌粉。
- 2.6 以不同黏度的魔芋粉与变性淀粉（羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉中的一种或两种），天然胡萝卜素、高粱红、墨鱼汁粉中的一种或多种，按一定比例经过过筛（或不过筛）、搅拌混合、包装等工艺加工而成的非即食魔芋预拌粉。
- 2.7 以不同黏度的魔芋粉与食用淀粉（木薯淀粉、玉米淀粉中的一种或两种），变性淀粉（羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉中的一种或两种），按一定比例经过过筛（或不过筛）、搅拌混合、包装等工艺加工而成的非即食魔芋预拌粉。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.2 食用淀粉应符 GB 31637 的规定。
- 3.1.3 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 3.1.4 大豆分离蛋白应符 GB/T 20371 的规定。

- 3.1.5 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 3.1.6 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 3.1.7 墨鱼汁复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.8 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。
- 3.1.9 海藻粉（海苔、羊栖菜）应符合 GB 19643 的规定。
- 3.1.10 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 3.1.11 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

3.2 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
色泽	具有产品应有的色泽	分别取等量的样品和标样至2个干净无色透明的容器中，在明亮光线下对比两者状态、色泽及杂质情况，嗅其气味。
气味	允许有极轻微的魔芋固有的气味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
状态	颗粒状至粉状，无结块、无霉变	

3.3 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
黏度（4 号转子、12r/min、30℃），mPa.s	≥ 500	NY/T 494 中 6.2.1
粒度（≤40 目），%	≥ 90.0	NY/T 494 中 6.2.7
水分，%	≤ 14.0	GB 5009.3
灰分，%	≤ 6.0	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，g/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
含砂量，%	≤ 0.2	GB/T 5508
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其它要求

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。

4 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分和黏度。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于将不同黏度的魔芋粉为主要原料，添加食用淀粉（木薯淀粉、玉米淀粉中的一种或两种）、大豆膳食纤维粉、大豆分离蛋白、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、墨鱼汁复合调味料、墨鱼汁粉、海藻粉（海苔、羊栖菜中的一种或多种）、天然胡萝卜素、高粱红中的一种或者多种原料，经过筛（或不过筛）、搅拌混合、包装等工艺加工而成的非即食魔芋制品预拌粉。

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，参照《食品生产许可审查细则》，特制订本企业标准，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。

漯河市乐味调味品加工有限公司