



410817S-2024



新乡市福森园魔芋食品有限公司企业标准

Q/XFS 0001S-2024

魔芋凝胶制品

2024-04-08 发布

2024-04-08 实施

新乡市福森园魔芋食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市福森园魔芋食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李晨希。

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、魔芋精粉中的一种或两种为主要原料，辅以食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻糖、大豆蛋白粉、卡拉胶、结冷胶、猪皮粉、猪皮浆（以猪皮为原料，加生活饮用水磨浆加工而成）、蕨根粉、味精、食用盐、食用大豆油、酿造酱油、碳酸钠、甜菜红、高粱红、天然胡萝卜素、二氧化钛中的一种或几种，经加生活饮用水调粉、加热或不加热、添加氢氧化钙（加工助剂）凝固、成型、柠檬酸水溶液（柠檬酸加水溶解而成）漂洗、打结成型或不打结成型、内包装、杀菌、再辅以或不辅以外购调味料包（调味油包、调味汁包、调味酱包中的一种或几种）、外包装加工而成的非即食魔芋凝胶制品。

根据配料不同可将产品分为不同种类：原味魔芋凝胶制品、调味魔芋凝胶制品。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.2 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.6 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.7 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.8 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.9 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.10 猪皮粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.11 猪皮应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.16 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.17 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.18 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.19 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.20 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。

- 2.1.21 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.22 外购调味料包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.23 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.24 蕨根粉应符合清洁、干燥、无污染，同时符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 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
色 泽	具有本品特有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净烧杯中，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，按照食用方法品其滋味。
性 状	软固态	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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	≤ 0.25	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，mg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
二氧化钛 ^a ，g/kg	≤ 2.5	GB 5009.246
酸价 ^b （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.239
过氧化值 ^b （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 注 2：a 指标仅适用于使用该添加剂的产品。 b 指标仅适用于外购调味料包（调味油包、调味汁包、调味酱包）。		

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以魔芋粉、魔芋精粉中的一种或两种为主要原料，辅以食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻糖、大豆蛋白粉、卡拉胶、结冷胶、猪皮粉、猪皮浆（以猪皮为原料，加生活饮用水磨浆加工而成）、蕨根粉、味精、食用盐、食用大豆油、酿造酱油、碳酸钠、甜菜红、高粱红、天然胡萝卜素、二氧化钛中的一种或几种，经加生活饮用水调粉、加热或不加热、添加氢氧化钙（加工助剂）凝固、成型、柠檬酸水溶液（柠檬酸加水溶解而成）漂洗、打结成型或不打结成型、内包装、杀菌、再辅以或不辅以外购调味料包（调味油包、调味汁包、调味酱包中的一种或几种）、外包装加工而成的非即食魔芋凝胶制品。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。

新乡市福森园魔芋食品有限公司