



411161S-2024



郑州嘉德龙食品有限公司企业标准

Q/ZJS 0003S-2024

魔芋淀粉制品

2024-05-07 发布

2024-05-07 实施

郑州嘉德龙食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州嘉德龙食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王启春、赵占强。

本标准自发布实施之日起替代：Q/ZJS 0003S-2021。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购魔芋淀粉胚或自制魔芋淀粉胚【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）、生活饮用水为主要原料，添加魔芋精粉，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、墨鱼汁粉、蕨根粉、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，添加辣椒粉、植物油（大豆油或菜籽油）、食用盐、白砂糖、味精、冰糖、豆豉、蚝油、香辛料（辣椒、麻椒、藤椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜、洋葱、姜、葱、蒜、丁香、肉桂、山奈、姜黄、月桂叶、香菜籽中的几种）、陈皮、郫县豆瓣、白酒、腌制蔬菜（泡椒、泡姜、剁辣椒、笋、莴笋、藕、豇豆、豆角中的一种或几种）、干制蔬菜（黄花菜、萝卜一种或几种）、食用菌（木耳、香菇、杏鲍菇、金针菇中的一种或几种）、海带、莲子、黄豆、花生、芝麻、土豆、谷氨酸钠、食用香精（含葡萄糖基甜菊糖苷）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、酵母抽提物、脱氢乙酸钠、抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钙、食用香料（辣椒油树脂、乙基麦芽酚）、食用香精中的几种，经调味、杀菌或不杀菌、包装而成的魔芋淀粉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 小麦淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉、蕨根粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 氢氧化钙应符合 GB 1886.375 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.10 魔芋淀粉胚应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.11 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.12 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.13 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

- 2.1.14 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.15 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.16 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.17 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.18 腌制蔬菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.19 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.27 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.28 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.29 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.30 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.31 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 陈皮、莲子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.33 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.37 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.38 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.39 墨鱼汁粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.40 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.41 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.42 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.43 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。
- 2.1.44 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.45 葡萄糖基甜菊糖苷应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.46 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

- 2.1.47 蚝油应符合 SC/T 3601 的规定。
- 2.1.48 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.49 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.50 干制蔬菜应符合无虫蚀、无发霉变质，且符合 GB 2761、GB 2762 的规定。
- 2.1.51 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.52 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.53 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.54 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.55 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.56 土豆应符合新鲜、无腐烂变质，且符合 GB 2761、GB 2762 的规定。
- 2.1.56 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在 自然光下观察其性状、色泽、杂质， 嗅其气味，然后以温开水漱口，品 尝其滋味
色泽	应有经加工后其产品特有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的气、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 ≤	80	GB 5009.3
*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
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg ≤	1.0	GB 5009.121
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅限添加该食品添加剂的产品检测。		

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 平板计数法
沙门氏菌， /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌， /25g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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（2014 版）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

出厂检验项目包括：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胚或自制魔芋淀粉胚【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）、生活饮用水为主要原料，添加魔芋精粉，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、墨鱼汁粉、蕨根粉、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，添加辣椒粉、植物油（大豆油或菜籽油）、食用盐、白砂糖、味精、冰糖、豆豉、蚝油、香辛料（辣椒、麻椒、藤椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜、洋葱、姜、葱、蒜、丁香、肉桂、山奈、姜黄、月桂叶、香菜籽中的几种）、陈皮、郫县豆瓣、白酒、腌制蔬菜（泡椒、泡姜、剁辣椒、笋、莴笋、藕、豇豆、豆角中的一种或几种）、干制蔬菜（黄花菜、萝卜一种或几种）、食用菌（木耳、香菇、杏鲍菇、金针菇中的一种或几种）、海带、莲子、黄豆、花生、芝麻、土豆、谷氨酸钠、食用香精（含葡萄糖基甜菊糖苷）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、酵母抽提物、脱氢乙酸钠、抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钙、食用香料（辣椒油树脂、乙基麦芽酚）、食用香精中的几种，经调味、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》制订本企业标准，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。

郑州嘉德龙食品有限公司

QB