



411507S-2024



清丰县佳豪云飞来食品加工厂企业标准

Q/QJS 0001S-2024

# 魔芋制品（魔芋凝胶制品）

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

清丰县佳豪云飞来食品加工厂 发布

## 前 言

本标准由清丰县佳豪云飞来食品加工厂提出和起草。

本标准起草人：安佳豪。

H N

Q B

# 魔芋制品（魔芋凝胶制品）

## 1 范围

本标准规定了魔芋制品（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，添加或不添加食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉、蕨根淀粉、橡子淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种）、添加或不添加西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、蕨根粉、桑叶粉、海藻粉、褐藻粉、海带粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、氢氧化钙（加工助剂）、柠檬酸（加工助剂）、冰乙酸、食品用香精、天然胡萝卜素、高粱红、甜菜红、二氧化钛中的一种或几种，加入生活饮用水，经搅拌、膨化或糊化、凝胶固化、成型、漂洗、浸泡、包装、杀菌、加工而成的非即食魔芋制品（魔芋凝胶制品）。

## 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 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、蕨根粉、桑叶粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.5 海藻粉、褐藻粉、海带粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.6 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.7 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.8 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.9 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.10 乙酰化双淀粉己二酸酯 GB 29932 的规定。
- 2.1.11 氢氧化钙应符合 GB 1886.375 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.14 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.16 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.17 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.18 二氧化钛应符合 GB 1886.341 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，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，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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	≤ 0.28	GB 5009.12
二氧化钛，g/kg	≤ 2.5（仅适用于添加二氧化钛的产品）	GB 5009.246

注：\*铅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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 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。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 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，添加或不添加食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉、蕨根淀粉、橡子淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种）、添加或不添加西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、蕨根粉、桑叶粉、海藻粉、褐藻粉、海带粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、氢氧化钙（加工助剂）、柠檬酸（加工助剂）、冰乙酸、食品用香精、天然胡萝卜素、高粱红、甜菜红、二氧化钛中的一种或几种，加入生活饮用水，经搅拌、膨化或糊化、凝胶固化、成型、漂洗、浸泡、包装、杀菌、加工而成的非即食魔芋制品（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。

清丰县佳豪云飞来食品加工厂