



411594 S-2024



河南润源食品有限公司企业标准

Q/HRS 0001S-2024

# 魔芋凝胶制品

2024-06-24 发布

2024-06-24 实施

河南润源食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南润源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：盛健。

本标准替代 Q/HRS 0001S-2023。

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精粉为主要原料，经加水膨胀，加入或不加入玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或全部，加入或不加入蕨根粉、葛根粉、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、天然胡萝卜素、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，经搅拌[加氢氧化钙(加工助剂)水溶液]凝固、加热成型（漏粉丝状成型或蒸制糕状成型或其它形状成型）、浸泡（柠檬酸水溶液）、沥水、杀菌、包装加工而成的非即食魔芋凝胶制品。

根据原辅料或性状不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 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、红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 蕨根粉、葛根粉、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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	取样品适量，置入白色瓷盘中，自然光下观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，熟制后品其滋味
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	≤	95	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.29	GB 5009.12

\*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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、净含量及允许短缺量、水分。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精粉为主要原料，经加水膨胀，加入或不加入玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或全部，加入或不加入蕨根粉、葛根粉、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、天然胡萝卜素、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，经搅拌[加氢氧化钙(加工助剂)水溶液]凝固、加热成型（漏粉丝状成型或蒸制糕状成型或其它形状成型）、浸泡（柠檬酸水溶液）、沥水、杀菌、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，参照相关国家标准要求制订本企业标准，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。

河南润源食品有限公司