



413275S-2025



开封市旺亨食品有限公司企业标准

Q/KWS 0002S-2025

魔芋淀粉制品

2025-11-14 发布

2025-11-14 实施

开封市旺亨食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封市旺亨食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘毕魁。

本标准自发布实施日起替代 Q/KWS 0002S-2022（备案号：410611S-2022）。

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分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉、蕨根淀粉、橡子淀粉中的一种或多种）、生活饮用水为原料，加入魔芋精粉、魔芋粉中的一种或几种，添加蕨根粉、桑叶粉、谷物粉、果蔬新鲜品或其干制品或其粉、海藻或其粉（海茸、海带、裙带菜、羊栖菜、麒麟菜、石花菜、石莼中的一种或几种）、墨鱼汁/粉、酱腌菜、食用菌（木耳、香菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、鹿茸菇中的一种或多种，经预处理、煮制）、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、香辛料或其粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、陈皮粉（橘皮粉）、味精、酵母抽提物、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、食醋、酿造酱油、蚝油、复合调味料、食用植物油、食用动物油脂、麦芽糊精、熟芝麻、熟青豆、熟花生仁、熟黄豆、熟豌豆、调味油、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、冰乙酸、乳酸、明胶、黄原胶、槐豆胶、卡拉胶、聚丙烯酸钠、海藻酸钠、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、酸处理淀粉、羧甲基纤维素钠、氯化钙（加工助剂）、碳酸钙（加工助剂）、氢氧化钙（加工助剂）、葡萄糖酸- δ -内酯、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、甜菜红、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、乙基麦芽酚、食品用香精、食品用香料中的多种，经加热糊化、搅拌、固化、蒸煮、冷却、分切、漂洗、调味或不调味、杀菌或不杀菌、包装而成的魔芋淀粉制品。

根据原辅料及食用方式的不同，产品分类为非即食魔芋淀粉制品、即食魔芋淀粉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.4 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.5 蕨根粉、果蔬粉、果蔬干制品、桑叶粉、陈皮粉（橘皮粉）应清洁、卫生、无污染。

2.1.6 果蔬新鲜品应清洁、卫生、无污染、无腐烂变质。

2.1.7 谷物粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 海藻或其粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.9 墨鱼汁/粉应符合 GB 10136 的规定。

2.1.10 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。

2.1.11 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

- 2.1.12食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.14食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.15香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.17酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.18豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.19芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.21酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.22蚝油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.23复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.24食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.25食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.26熟芝麻、熟青豆、熟花生仁、熟黄豆、熟豌豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.27调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.28氢氧化钙应符合 GB 1886.375 的规定。
- 2.1.29柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.30柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.31DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.32冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.33乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.34明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.35黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.36槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.37卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.38聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.39海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.40磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.41羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.42羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.43辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.44氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。

- 2.1.45 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.46 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.47 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.48 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.49 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.50 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.51 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.52 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.53 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.54 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.55 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.56 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.57 谷氨酸钠 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.58 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.59 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.60 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.61 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.62 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.63 食品用香料应符合 GB 29938 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	取适量样品置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、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
食用盐（以 Cl^- 计），%	$\leq$ 5.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	$\leq$ 0.49	GB 5009.12

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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	
^b 菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789. 2
^b 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，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
注：a样品的采样和处理按GB 4789. 1执行； b仅适用于即食产品。					

2.5 净含量及允许短缺量

以计量方式销售的产品，不适用于 JJF1070 的规定；对于预先定量包装的产品，其净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 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。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760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（不适用于以计量方式销售的产品）、菌落总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉、蕨根淀粉、橡子淀粉中的一种或多种）、生活饮用水为原料，加入魔芋精粉、魔芋粉中的一种或几种，添加蕨根粉、桑叶粉、谷物粉、果蔬新鲜品或其干制品或其粉、海藻或其粉（海茸、海带、裙带菜、羊栖菜、麒麟菜、石花菜、石莼中的一种或几种）、墨鱼汁/粉、酱腌菜、食用菌（木耳、香菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、鹿茸菇中的一种或多种，经预处理、煮制）、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、香辛料或其粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、陈皮粉（橘皮粉）、味精、酵母抽提物、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、食醋、酿造酱油、蚝油、复合调味料、食用植物油、食用动物油脂、麦芽糊精、熟芝麻、熟青豆、熟花生仁、熟黄豆、熟豌豆、调味油、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、冰乙酸、乳酸、明胶、黄原胶、槐豆胶、卡拉胶、聚丙烯酸钠、海藻酸钠、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、酸处理淀粉、羧甲基纤维素钠、氯化钙（加工助剂）、碳酸钙（加工助剂）、氢氧化钙（加工助剂）、葡萄糖酸- δ -内酯、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、甜菜红、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、乙基麦芽酚、食品用香精、食品用香料中的多种，经加热糊化、搅拌、固化、蒸煮、冷却、分切、漂洗、调味或不调味、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，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。

开封市旺亨食品有限公司