



410286S-2025



鹤壁中松食品有限公司企业标准

Q/HZS 0001S-2025

魔芋淀粉制品

2025-01-21 发布

2025-01-21 实施

鹤壁中松食品有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁中松食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘彩霞、王瑞琴。

本标准替代 Q/HZS 0001S-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（食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、生活饮用水为原料，加入魔芋粉，加入海藻糖、柠檬酸、氢氧化钙（加工助剂）、天然胡萝卜素、高粱红中的一种或几种，经配料、混合、膨化、蒸煮定型或不蒸煮定型、成型，加入或不加入味精、食用植物油（大豆油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用盐、香辛料（辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、洋葱、姜、蒜、姜黄、月桂叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、山奈中的一种或几种）、郫县豆瓣、羊栖菜粉、泡椒、辣椒油、乙酰化双淀粉己二酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柑橘黄、甜菜红、黄原胶、柠檬酸、食品用香精、食品用香料（大蒜油、生姜油树脂、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、黑胡椒油中的一种或几种）中的几种，经调味或不调味、包装、杀菌、冷却加工而成的即食或非即食魔芋淀粉制品。

根据原辅料不同可分为：原味魔芋淀粉制品、风味魔芋淀粉制品、辣椒味魔芋淀粉制品、柠檬味魔芋淀粉制品、生姜味魔芋淀粉制品、牛肉味魔芋淀粉制品、猪肉味魔芋淀粉制品、鸡肉味魔芋淀粉制品、蒜味魔芋淀粉制品、麻辣味魔芋淀粉制品、酸辣味魔芋淀粉制品、香辣味魔芋淀粉制品、五香味魔芋淀粉制品、花椒味魔芋淀粉制品、藤椒味魔芋淀粉制品、烧烤味魔芋淀粉制品、甜香味魔芋淀粉制品。

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 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.4 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.7 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.8 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.9 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.15 羊栖菜粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.16 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.17 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.18 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.21 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.22 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.23 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 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	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品尝其滋味
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
水分, %	≤ 98.0	GB 5009.3
食用盐 ^a (以 NaCl 计), %	≤ 6.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.29	GB 5009.12

^a仅适用于使用食用盐的产品；

*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

即食产品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, CFU/g	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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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；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、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用淀粉（食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、生活饮用水为原料，加入魔芋粉，加入海藻糖、柠檬酸、氢氧化钙（加工助剂）、天然胡萝卜素、高粱红中的一种或几种，经配料、混合、膨化、蒸煮定型或不蒸煮定型、成型，加入或不加入味精、食用植物油（大豆油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用盐、香辛料（辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、洋葱、姜、蒜、姜黄、月桂叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、山奈中的一种或几种）、郫县豆瓣、羊栖菜粉、泡椒、辣椒油、乙酰化双淀粉己二酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柑橘黄、甜菜红、黄原胶、柠檬酸、食品用香精、食品用香料（大蒜油、生姜油树脂、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、黑胡椒油中的一种或几种）中的几种，经调味或不调味、包装、杀菌、冷却加工而成的即食或非即食魔芋淀粉制品。

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》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鹤壁中松食品有限公司

QB