



413637S-2025



封丘县宋源魔芋食品有限公司企业标准

Q/FSM 0004S-2025

魔芋凝胶制品

2025-12-19 发布

2025-12-19 实施

封丘县宋源魔芋食品有限公司 发布

前 言

本标准由封丘县宋源魔芋食品有限公司提出。

本标准由封丘县市场监督管理局、封丘县宋源魔芋食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：李静、冯玉龙、吴永南、杨正荣、李显春。

本标准自发布实施日起替代 Q/HYS 0004S-2025（备案号：411756S-2025）。

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粉、魔芋精粉中的一种或两种为主要原料，辅以或不辅以食用淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、食糖、淀粉糖、果蔬粉、谷物杂粮粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、海藻粉（海苔、羊栖菜中的一种或两种）、食用菌粉（香菇、猴头菇、金针菇、平菇中的一种或几种）、大麦苗粉、核桃粉、藕粉、菊花粉（亳菊、滁菊、贡菊、杭白菊、怀菊中的一种或几种）、葛根粉、罗汉果粉、碳酸钠、胶原蛋白肽、甜菜红、高粱红、天然胡萝卜素、乳酸、乳酸钠、柠檬酸钠、二氧化钛中的一种或几种，经加生活饮用水搅拌混合、精炼【添加氢氧化钙（加工助剂）凝固、预成型】、熟化定型、柠檬酸水溶液（柠檬酸加水溶解而成）漂洗、切分、调味或不调味【添加食用植物油、香辛料、酿造酱油、食醋、复合调味料（调味汁、固态复合调味料、调味酱中的一种或几种）、食用盐、白酒、赤藓糖醇、木糖醇、食糖、淀粉糖、抹茶粉、食品用香精、味精、柠檬酸、冰乙酸的一种或几种进行调味】、内包装、辅以或不辅以外购调味包（调味粉包、调味酱包、调味油包、调味汁包、蔬菜包），外包装等工艺加工而成的非即食魔芋凝胶制品。

根据配料不同可将产品分为不同种类：原味魔芋凝胶制品、风味魔芋凝胶制品。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.2 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.5 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.8 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 大豆蛋白粉、大豆分离蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.10 海藻粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.11 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 大麦苗粉、核桃粉、藕粉、菊花粉、葛根粉、罗汉果粉、抹茶粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.13 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.14 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.15 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.16 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

- 2.1.17 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.18 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.19 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.21 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.22 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.23 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.28 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.29 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.30 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.31 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.32 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.33 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.34 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.36 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.37 外购调味料包应符合 SB/T 11194 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
色 泽	具有本品特有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味。
性 状	魔芋凝胶制品呈软固态，外购调味包应具有其应有性状	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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	≤	0.25	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，mg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
二氧化钛，g/kg（仅适用于使用该添加剂的产品）	≤	2.5	GB 5009.246
食用盐 ^a （以 NaCl 计），g/100g	≤	8.0	GB 5009.44
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
注 2：a 指标仅适用于风味魔芋凝胶制品。			
其中铅、黄曲霉毒素 B ₁ 指标的检验：附调味包的产品将魔芋凝胶制品和调味包混合后进行检验，未附调味包产品只对魔芋凝胶制品进行检验。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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。型式检验按国家相关规定执行。

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，辅以或不辅以食用淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、食糖、淀粉糖、果蔬粉、谷物杂粮粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、海藻粉（海苔、羊栖菜中的一种或两种）、食用菌粉（香菇、猴头菇、金针菇、平菇中的一种或几种）、大麦苗粉、核桃粉、藕粉、菊花粉（亳菊、滁菊、贡菊、杭白菊、怀菊中的一种或几种）、葛根粉、罗汉果粉、碳酸钠、胶原蛋白肽、甜菜红、高粱红、天然胡萝卜素、乳酸、乳酸钠、柠檬酸钠、二氧化钛中的一种或几种，经加生活饮用水搅拌混合、精炼【添加氢氧化钙（加工助剂）凝固、预成型】、熟化定型、柠檬酸水溶液（柠檬酸加水溶解而成）漂洗、切分、调味或不调味【添加食用植物油、香辛料、酿造酱油、食醋、复合调味料（调味汁、固态复合调味料、调味酱中的一种或几种）、食用盐、白酒、赤藓糖醇、木糖醇、食糖、淀粉糖、抹茶粉、食品用香精、味精、柠檬酸、冰乙酸的一种或几种进行调味】、内包装、辅以或不辅以外购调味包（调味粉包、调味酱包、调味油包、调味汁包、蔬菜包），外包装等工艺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。

封丘县宋源魔芋食品有限公司

QB