



413643S-2025



濮阳芋丰源食品有限公司企业标准

Q/PYFY 0002S-2025

魔芋凝胶制品

2025-12-19 发布

2025-12-19 实施

濮阳芋丰源食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳芋丰源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：聂志鸿。

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。

本标准适用于以生活饮用水、魔芋精粉（或魔芋粉）为原料，添加氢氧化钙（加工助剂）、氯化钙（加工助剂）、氢氧化钠（加工助剂）中的一种或几种，添加或不添加食用淀粉、果蔬粉、谷物杂粮粉、桑叶粉、食糖、淀粉糖、海藻糖、可食用动物性水产制品、海藻粉【麒麟菜（鹿角菜、犄角菜）、羊栖菜、海茸（海松茸）、石花菜、浒苔（苔菜）、石莼（海菜、海莴苣）、盐藻、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、发状念珠藻（发菜、地毛菜）、球状念珠藻（葛仙米）、莱茵衣藻、拟微球藻、裸藻、雨生红球藻、海带、裙带菜中的一种或几种】、食用植物油、食用动物油脂、食用盐、味精、酵母抽提物、复合调味料、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、香辛料或其粉、大豆膳食纤维、粮谷纤维、果蔬纤维、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、卡拉胶、瓜尔胶、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、海藻酸钠、甲基纤维素、羟丙基淀粉、羟丙基甲基纤维素、乙酰化双淀粉己二酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、聚丙烯酸钠、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠（溶液）、碳酸钠、碳酸氢钠、二氧化钛、辣椒红、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、甜菜红、D-异抗坏血酸及其钠盐、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经配料、搅拌、糊化、加热固化、熟制成型、分切或不分切、浸泡、冷冻或不冷冻、解冻或不解冻、调味或不调味、包装、杀菌或不杀菌、加工而成的即食或非即食魔芋凝胶制品。

根据所用原辅料及工艺不同，产品分类为：即食魔芋凝胶制品、非即食魔芋凝胶制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.3 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.4 氢氧化钙应符合 GB 1886.375 的规定。
- 2.1.5 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.6 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.7 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 果蔬粉应清洁、卫生、无污染，或符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.9 桑叶粉应清洁、卫生、无污染。
- 2.1.10 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 食糖应符合 GB 13104 的规定。

2. 1. 12淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
2. 1. 13海藻糖应符合 GB/T 23529 或 QB/T 2848 的规定。
2. 1. 14可食用动物性水产制品应符合 GB 10136 的规定。
2. 1. 15海藻粉应符合 GB 19643 的规定。
2. 1. 16食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
2. 1. 17食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
2. 1. 18食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
2. 1. 19味精应符合 GB 2720 的规定。
2. 1. 20酵母抽提物应符合 GB/T 20886. 2 的规定。
2. 1. 21复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
2. 1. 22豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
2. 1. 23芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。
2. 1. 24食醋应符合 GB 2719 的规定。
2. 1. 25酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
2. 1. 26蚝油应符合 GB 10133 的规定。
2. 1. 27香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
2. 1. 28大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
2. 1. 29粮谷纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
2. 1. 30果蔬纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
2. 1. 31谷氨酸钠 GB 1886. 306 的规定。
2. 1. 325' -呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886. 171 的规定。
2. 1. 33卡拉胶应符合 GB 1886. 169 的规定。
2. 1. 34瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
2. 1. 35槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
2. 1. 36黄原胶应符合 GB 1886. 41 的规定。
2. 1. 37结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
2. 1. 38微晶纤维素应符合 GB 1886. 103 的规定。
2. 1. 39羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886. 232 的规定。
2. 1. 40乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
2. 1. 41羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
2. 1. 42磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
2. 1. 43海藻酸钠应符合 GB 1886. 243 的规定。
2. 1. 44甲基纤维素应符合 GB 1886. 256 的规定。

- 2.1.45羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.46羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 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单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.49聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.50酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.51葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.52冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.53柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.54柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.55乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.56乳酸钠(溶液)应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.57碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.58碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.59二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.60辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.61天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.62高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.63柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.64甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.65D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.66D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.67食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.68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	具有产品应有的状态	取适量试样置于洁净的白瓷盘
色 泽	具有产品应有的色泽	中, 在自然光下观察其性状、色
滋 味 和 气 味	具有产品应有的滋味和气味, 无异味	泽和杂质, 闻其气味, 然后以温
杂 质	无正常视力可见外来杂质	开水漱口, 品尝其滋味

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
氯化物 (以 Cl ⁻ 计), %	≤ 5.0	GB 5009. 44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.29	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 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	100	GB 4789. 3
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仅限即食类产品的检验。

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 JJF 1070 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 出厂检验

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预包装产品)、菌落总数 (仅适用于即食类产品)、大肠菌群 (仅适用于即食类产品)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、魔芋精粉（或魔芋粉）为原料，添加氢氧化钙（加工助剂）、氯化钙（加工助剂）、氢氧化钠（加工助剂）中的一种或几种，添加或不添加食用淀粉、果蔬粉、谷物杂粮粉、桑叶粉、食糖、淀粉糖、海藻糖、可食用动物性水产制品、海藻粉【麒麟菜（鹿角菜、犄角菜）、羊栖菜、海茸（海松茸）、石花菜、浒苔（苔菜）、石莼（海菜、海莴苣）、盐藻、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、发状念珠藻（发菜、地毛菜）、球状念珠藻（葛仙米）、莱茵衣藻、拟微球藻、裸藻、雨生红球藻、海带、裙带菜中的一种或几种】、食用植物油、食用动物油脂、食用盐、味精、酵母抽提物、复合调味料、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、香辛料或其粉、大豆膳食纤维、粮谷纤维、果蔬纤维、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、卡拉胶、瓜尔胶、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、海藻酸钠、甲基纤维素、羟丙基淀粉、羟丙基甲基纤维素、乙酰化双淀粉己二酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、聚丙烯酸钠、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠（溶液）、碳酸钠、碳酸氢钠、二氧化钛、辣椒红、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、甜菜红、D-异抗坏血酸及其钠盐、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经配料、搅拌、糊化、加热固化、熟制成型、分切或不分切、浸泡、冷冻或不冷冻、解冻或不解冻、调味或不调味、包装、杀菌或不杀菌、加工而成的即食或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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准所涉及产品在GB 2760中的类别为16.07其他（魔芋凝胶制品）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

濮阳芋丰源食品有限公司