



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中，在自然光下观察其性状、色泽和杂质，闻其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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
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