



413679S-2025



河南味泉食品有限公司企业标准

Q/HWS 0001S-2025

# 速冻魔芋凝胶制品

2025-12-19 发布

2025-12-19 实施

河南味泉食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南味泉食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：涂军雄。

H N  
Q B

# 速冻魔芋凝胶制品

## 1 范围

本标准规定了速冻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、饮用水为主要原料，加入食用玉米淀粉、食用变性淀粉（羟丙基二淀粉磷酸酯），配以复合调味料、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）中的一种或两种，添加二氧化钛、氢氧化钙（加工助剂）、天然胡萝卜素、辣椒红中的一种或几种，经搅拌、成型、加热、糊化、冷却、分切、漂洗、速冻、包装加工而成的的非即食速冻魔芋凝胶制品。

根据配料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用变性淀粉（羟丙基二淀粉磷酸酯）应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.4 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.6 氢氧化钙应符合 GB 1886.375 的规定。
- 2.1.7 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.8 辣椒红应符合 GB 1886.34 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	条状、块状、片状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，熟制后品尝滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有魔芋特有的气、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
水分/(g/100g) ≤	80	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	0.28	GB 5009.12
<sup>a</sup> 二氧化钛/（g/kg） ≤	2.5	GB 5009.246
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 适用于使用二氧化钛的产品的检验。		

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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。

2 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。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、饮用水为主要原料，加入食用玉米淀粉、食用变性淀粉（羟丙基二淀粉磷酸酯），配以复合调味料、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）中的一种或两种，添加二氧化钛、氢氧化钙（加工助剂）、天然胡萝卜素、辣椒红中的一种或几种，经搅拌、成型、加热、糊化、冷却、分切、漂洗、速冻、包装加工而成的的非即食速冻魔芋凝胶制品。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南味泉食品有限公司

H N  
Q B