



410097S-2025



河南周家口食品有限公司企业标准

Q/HNZJK 0017S-2025

魔芋制品

2025-01-08 发布

2025-01-08 实施

河南周家口食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南周家口食品有限公司提出和起草。

本标准起草人：杜建军、田红云、魏照东、杨蒙蒙、韩会会、付振。

H N

Q B

魔芋制品

1 范围

本标准规定了魔芋制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以魔芋包、搭配或不搭配外购料包（酱包、调味粉包、辣椒油包、调味汁包、脱水蔬菜包、海带包、花生包、酱腌菜包、豆制品包、鹌鹑蛋包、醋包、芝麻酱包中的一种或几种），组合包装或不组合包装，加工而成的即食魔芋制品。

魔芋包：以外购或自制魔芋凝胶制品（魔芋片/丝/块/条中的一种）[以魔芋粉、魔芋精粉中的一种或两种为原料，加入或不加入食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白、海藻粉、食用盐、天然胡萝卜素、二氧化钛、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钠、氢氧化钙（加工助剂）、柠檬酸、冰乙酸、氯化钙（加工助剂）中的一种或几种，经过配料、搅拌、成型、熟化、漂洗、杀菌或不杀菌等工艺加工而成]为主要原料，添加或不添加食用植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油、玉米油、亚麻籽油、花生油、油茶籽油、葵花籽油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、鸡精、味精、香辛料（八角、小茴香、肉豆蔻、桂皮、草果、丁香、花椒、孜然、青花椒、白胡椒、黑胡椒、高良姜、砂仁、月桂叶、香茅、山奈、荜拔、辣椒、迷迭香、百里香中的一种或几种）、呈味核苷酸二钠、乳酸钠、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、复合调味料[牛粉调味料、豆瓣酱、黄豆酱、香味油、菌油、香辣油（粉、膏或酱）、麻辣油（粉、膏或酱）、鸡香油、复合芝麻酱、五香风味复合调味料、麻辣风味复合调味料、肉风味复合调味料、香辣风味复合调味料、泡椒风味复合调味料、蒜香风味复合调味料、香辣油复合调味料、鲜味复合调味料、麻酱复合调味料、麻油复合调味料、酸辣复合调味料、贵辣复合调味料、泰辣复合调味料、香臭味复合调味料、橄榄油香复合调味料、榴莲复合调味料、番茄复合调味料中的一种或几种]、芝麻、花生、腐乳、郫县豆瓣、墨鱼汁复合调味料、辣椒红、牛肚、酵母提取物、食用淀粉（食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉、蕨根淀粉、橡子淀粉中的一种或几种）、调味料酒、白酒、酱腌菜（藕片、泡椒、剁辣椒、泡姜、笋、茼蒿、酸黄花菜、泡菜、泡姜、豇豆、贡菜、剁椒、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、新鲜蔬菜（胡萝卜、土豆、马蹄、青豆、洋葱、香葱、生姜、玉米、辣椒、大蒜、芥菜、贡菜、芹菜、白菜、包菜、黄花菜、萝卜、茼蒿、山药、芋头、魔芋、红薯、紫薯中的一种或几种）、食用菌及其制品（金针菇、香菇、杏鲍菇、茶树菇、海鲜菇、木耳、银耳、香菇腿中的一种或几种）、藻类及其制品（海带、紫菜、裙带菜中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉（牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中一种或几种）、可食用动物性水产制品（鱼、虾的一种或几种）、豆制品（豆腐、豆腐皮、腐竹、豆腐干、豆腐串中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中的一种或几种为辅料，经清洗、卤制或不卤制、分切或不分切、压干（或沥干）、拌料、包装、杀菌等工艺生产而成的即食魔芋制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用植物油应符合 GB2716 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.7 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.8 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.9 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.13 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.14 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.15 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.16 墨鱼汁复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.18 酵母加工制品应符合 GB/T 20886.2 的规范。
- 2.1.19 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.20 白酒应符合 GB/T 10346 的规定。
- 2.1.21 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.22 新鲜蔬菜应洁净、无变质、无污染，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.23 食用菌及其干制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.25 藻类及其制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.26 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.27 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.29 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.30 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.31 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.32 魔芋制品（魔芋片/丝/块/条）应符合 GB/T 41811 的规定。

- 2.1.33 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.34 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.35 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.36 海藻粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.37 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.38 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.39 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.40 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.41 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.42 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.437 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.44 鲜（冻）畜禽应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.45 动物性水产品应符合 GB 2733 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	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ ^a 5.0 ≤ ^b 3.0	GB 5009.229
^c 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐（以 NaCl 计），g/100g（仅限魔芋制品包）	≤ 8.0	GB 5009.44

注 1：a 仅限花生包、豆制品包、芝麻酱包；

b 仅限酱包、辣椒油包、含油的魔芋制品包

c 仅限花生包、豆制品包、芝麻酱包、酱包、辣椒油包、含油的魔芋制品包

注 2: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 搭配料包的产品混合检测, 未搭配料包的产品单独检测。

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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	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 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: 微生物限量适用于搭配料包的产品混合检测, 未搭配料包的产品单独检测。					

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, 外购调料包中食品添加剂的使用也应符合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。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以魔芋包、搭配或不搭配外购料包（酱包、调味粉包、辣椒油包、调味汁包、脱水蔬菜包、海带包、花生包、酱腌菜包、豆制品包、鹌鹑蛋包、醋包、芝麻酱包中的一种或几种），组合包装或不组合包装，加工而成的即食魔芋制品。

魔芋包：以外购或自制魔芋凝胶制品（魔芋片/丝/块/条中的一种）[以魔芋粉、魔芋精粉中的一种或两种为原料，加入或不加入食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白、海藻粉、食用盐、天然胡萝卜素、二氧化钛、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钠、氢氧化钙（加工助剂）、柠檬酸、冰乙酸、氯化钙（加工助剂）中的一种或几种，经过配料、搅拌、成型、熟化、漂洗、杀菌或不杀菌等工艺加工而成]为主要原料，添加或不添加食用植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油、玉米油、亚麻籽油、花生油、油茶籽油、葵花籽油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、鸡精、味精、香辛料（八角、小茴香、肉豆蔻、桂皮、草果、丁香、花椒、孜然、青花椒、白胡椒、黑胡椒、高良姜、砂仁、月桂叶、香茅、山奈、荜拨、辣椒、迷迭香、百里香中的一种或几种）、呈味核苷酸二钠、乳酸钠、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、复合调味料[牛粉调味料、豆瓣酱、黄豆酱、香味油、菌油、香辣油（粉、膏或酱）、麻辣油（粉、膏或酱）、鸡香油、复合芝麻酱、五香味复合调味料、麻辣风味复合调味料、肉风味复合调味料、香辣风味复合调味料、泡椒风味复合调味料、蒜香味复合调味料、香辣油复合调味料、鲜味复合调味料、麻酱复合调味料、麻油复合调味料、酸辣复合调味料、贵辣复合调味料、泰辣复合调味料、香臭味复合调味料、橄榄油香复合调味料、榴莲复合调味料、番茄复合调味料中的一种或几种]、芝麻、花生、腐乳、郫县豆瓣、墨鱼汁复合调味料、辣椒红、牛肚、酵母提取物、食用淀粉（食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉、蕨根淀粉、橡子淀粉中的一种或几种）、调味料酒、白酒、酱腌菜（藕片、泡椒、剁辣椒、泡姜、笋、莴笋、酸黄花菜、泡菜、泡姜、豇豆、贡菜、剁椒、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、新鲜蔬菜（胡萝卜、土豆、马蹄、青豆、洋葱、香葱、生姜、玉米、辣椒、大蒜、芥菜、贡菜、芹菜、白菜、包菜、黄花菜、萝卜、莴笋、山药、芋头、魔芋、红薯、紫薯中的一种或几种）、食用菌及其制品（金针菇、香菇、杏鲍菇、茶树菇、海鲜菇、木耳、银耳、香菇腿中的一种或几种）、藻类及其制品（海带、紫菜、裙带菜中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉（牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中一种或几种）、可食用动物性水产制品（鱼、虾的一种或几种）、豆制品（豆腐、豆腐皮、腐竹、豆腐干、豆腐串中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中的一种或几种为辅料，经清洗、卤制或不卤制、分切或不分切、压干（或沥干）、拌料、包装、杀菌等工艺生产而成的即食魔芋制品。

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，制定本企业标准，作为组织生产、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。