



410501S-2025



滑县宏益食品罐头有限责任公司企业标准

Q/HHSG 0005S-2025

方便魔芋淀粉制品

2025-02-13 发布

2025-02-13 实施

滑县宏益食品罐头有限责任公司 发布

前 言

本标准由滑县宏益食品罐头有限责任公司提出和起草。

本标准起草人：刘兴光。

本标准自实施日起替代 Q/HHSG 0005S-2023（备案号：413812S-2023）。

H N

Q B

方便魔芋淀粉制品

1 范围

本标准规定了方便魔芋淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以魔芋淀粉制品包为原料，搭配或不搭配外购调料包【粉包（固态复合调味料包）、酱包（半固态复合调味料包）、汁包（液态复合调味料包）、芝麻酱包、花生酱包、调味油包、醋包、辣椒油包、酱腌菜包、脱水蔬菜包、熟坚果籽类仁包】中的一种或几种，经组合或不组合、包装而成的方便魔芋淀粉制品。

魔芋淀粉制品包是以食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、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、食用豌豆淀粉中的一种或几种）、生活饮用水为原料，加入魔芋粉、魔芋精粉中的一种或两种，添加或不添加大豆蛋白、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、荞麦粉、燕麦粉、蕨根粉、桑叶粉、奇亚籽粉、海带粉、羊栖菜粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、葡萄糖酸- δ -内酯、天然胡萝卜素、高粱红、氢氧化钙（加工助剂）、柠檬酸（加工助剂）中的一种或几种，经搅拌、膨化、成型、漂洗、速冻或不速冻、脱水或不脱水，添加或不添加大豆油、芝麻油、菜籽油、牛油、鸡油、羊油、酱卤肉制品（鸡肉、牛肉、猪肉中的一种或几种）、酱腌菜（藕片、泡椒、酸黄花菜、泡菜、泡姜、泡豇豆、剁椒、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、玉米粒、虾米、鱿鱼、海水鱼（可食用）、调味海带、鲜葱、鲜姜、鲜辣椒、鲜柠檬、香菇（干香菇经清洗、切制、清水煮熟）、杏鲍菇（经清洗、切制、清水煮制）、竹笋（经清洗、切制、清水煮制）、鹌鹑蛋（经清洗、清水煮熟、剥皮）、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精、鸡精调味料、酱油、复合调味料、酵母抽提物、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拔、砂仁、欧芹、芫荽籽、干姜、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种】、陈皮粉（橘皮粉）、辣椒油、食品用香精、谷氨酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、天然胡萝卜素、高粱红、甜菜红、柑橘黄、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠（I+G）、辣椒油树脂（食用香料）、乙基麦芽酚中的一种或多种，经拌料调味或不拌料调味、包装、杀菌、加工而成的即食或非即食方便魔芋淀粉制品。

根据搭配或不搭配外购料包，产品可分为：方便魔芋淀粉制品（附料包）、方便魔芋淀粉制品（未附料包）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.3魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.4魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.5大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.6西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、蕨根粉、桑叶粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7荞麦粉、燕麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8奇亚籽粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9海带粉、羊栖菜粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.10羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.11羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.12乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.13海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.14乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.15黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.16葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.17天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.18高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.19氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.20大豆油、芝麻油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.21牛油、鸡油、羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.22酱卤肉制品应符合 GB/T 23586 的规定。
- 2.1.23酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.24玉米粒、鲜葱、鲜姜、鲜辣椒、鲜柠檬、竹笋应清洁、卫生、无腐烂变质。
- 2.1.25虾米、鱿鱼、海水鱼（可食用）应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.26调味海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.27干香菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.28鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.29食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.30白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.31食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.32味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.33鸡精调味料、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.34酱油应符合 GB 2717 的规定。

- 2.1.35酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.36香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.37陈皮粉（橘皮粉）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.38辣椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.39食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.40谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.41柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.42柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.43DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.44乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.45冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.46甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.47柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.48酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.49单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.50D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定
- 2.1.515'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定
- 2.1.525'-肌苷酸二钠（I+G）应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.53辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.54乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.55粉包（固态复合调味料包）、酱包（半固态复合调味料包）、汁包（液态复合调味料包）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.56芝麻酱包、花生酱包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.57调味油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.58辣椒油包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.59醋包应符合 GB 2719 的规定
- 2.1.60酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.61脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.62熟坚果籽类仁包应符合 GB 19300 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
-----	----	------

	魔芋淀粉制品包	外购调料包	
性状	具有该产品应有的组织性状	具有各调料包应有的性状	取适量样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光线条件下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有各产品应有的色泽		
气味、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无酸败变质及其他异味		
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
^a 氯化物（以 Cl ⁻ 计），%	≤	5.0	GB 5009.44
^a *铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
^b 酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
^b 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227

注 1：a 仅适用于魔芋淀粉制品包的检验；
b 仅适用于外购调料包的混合检验，其中酸价不适用于含发酵型配料和酸性配料的产品；

注 2：*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。

微生物限量适用于魔芋淀粉制品包和调料包的混合检验，没有调料包的仅对即食魔芋淀粉制品包进行检验；

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	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
^b 沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
^b 金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

注 1：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行；

注 2：未搭配料包的产品仅对即食魔芋淀粉制品进行检验，搭配料包的产品将即食魔芋淀粉制品包与料包充分混合后进行检验。

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，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，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、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）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以魔芋淀粉制品包为原料，搭配或不搭配外购调料包【粉包（固态复合调味料包）、酱包（半固态复合调味料包）、汁包（液态复合调味料包）、芝麻酱包、花生酱包、调味油包、醋包、辣椒油包、酱腌菜包、脱水蔬菜包、熟坚果籽类仁包】中的一种或几种，经组合或不组合、包装而成的方便魔芋淀粉制品。

魔芋淀粉制品包是以食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、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、食用豌豆淀粉中的一种或几种）、生活饮用水为原料，加入魔芋粉、魔芋精粉中的一种或两种，添加或不添加大豆蛋白、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、荞麦粉、燕麦粉、蕨根粉、桑叶粉、奇亚籽粉、海带粉、羊栖菜粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、葡萄糖酸- δ -内酯、天然胡萝卜素、高粱红、氢氧化钙（加工助剂）、柠檬酸（加工助剂）中的一种或几种，经搅拌、膨化、成型、漂洗、速冻或不速冻、脱水或不脱水，添加或不添加大豆油、芝麻油、菜籽油、牛油、鸡油、羊油、酱卤肉制品（鸡肉、牛肉、猪肉中的一种或几种）、酱腌菜（藕片、泡椒、酸黄花菜、泡菜、泡姜、泡豇豆、剁椒、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、玉米粒、虾米、鱿鱼、海水鱼（可食用）、调味海带、鲜葱、鲜姜、鲜辣椒、鲜柠檬、香菇（干香菇经清洗、切制、清水煮熟）、杏鲍菇（经清洗、切制、清水煮制）、竹笋（经清洗、切制、清水煮制）、鹌鹑蛋（经清洗、清水煮熟、剥皮）、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精、鸡精调味料、酱油、复合调味料、酵母抽提物、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拔、砂仁、欧芹、芫荽籽、干姜、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种】、陈皮粉（橘皮粉）、辣椒油、食品用香精、谷氨酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、天然胡萝卜素、高粱红、甜菜红、柑橘黄、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠（I+G）、辣椒油树脂（食用香料）、乙基麦芽酚中的一种或多种，经拌料调味或不拌料调味、包装、杀菌、加工而成的即食或非即食方便魔芋淀粉制品。

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，参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》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。

滑县宏益食品罐头有限责任公司