



410515S-2025



驻马店旺达食品有限公司企业标准

Q/ZWS 0002S-2025

魔芋淀粉制品

2025-02-13 发布

2025-02-13 实施

驻马店旺达食品有限公司 发布

前 言

本标准由驻马店旺达食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：韩奇、郭景云。

H N

Q B

魔芋淀粉制品

1 范围

本标准规定了魔芋淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、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多种）为原料，加入魔芋精粉、生活饮用水，辅以蕨根粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、食用盐、白砂糖、香辛料粉（辣椒、麻椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜中的一种或几种）、陈皮粉（橘皮粉）、味精、泡椒、酵母抽提物、大豆油、菜籽油、氢氧化钙（加工助剂）、柠檬酸、明胶、聚丙烯酸钠、黄原胶、麦芽糊精、海藻酸钠、氯化钙（加工助剂）、碳酸钙（加工助剂）、葡萄糖酸- δ -内酯、天然胡萝卜素、高粱红、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸、冰乙酸、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、食品用香精（鸡肉粉、牛肉粉、牛肉膏状香精、香辛味膏状香精中的一种或几种）中的多种，经加热糊化、搅拌、固化、蒸煮、冷却、分切、漂洗、调味或不调味、杀菌或不杀菌、包装而成的即食或非即食的魔芋淀粉制品。

根据所用原辅料和工艺不同，产品分类为非即食魔芋淀粉制品、即食调味魔芋淀粉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 小麦淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉、蕨根淀粉、橡子淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 蕨根粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 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。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.15 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.20 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。

- 2.1.21 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.22 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.24 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.25 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.26 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.27 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.28 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.29 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.30 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.31 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.32 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.33 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.34 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.35 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.36 食品用香精应符合 GB 30616 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	具有该产品应有的性状	取样品 1 份，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，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	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	\leq 98.0	GB 5009.3
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	\leq 5.0	GB 5009.22
*铅(以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.4	GB 5009.12
淀粉(以干基计), %	$>$ 50	GB 5009.9

注: *该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

即食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 ^b , CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群 ^b , CFU/g	5	2	20	10 ²	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样品的采样及处理按GB 4789.1执行
b仅适用于即食产品。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 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；农药残留限量应符合 GB 2763 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、水分、菌落总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、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多种）为原料，加入魔芋精粉、生活饮用水，辅以蕨根粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、食用盐、白砂糖、香辛料粉（辣椒、麻椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜中的一种或几种）、陈皮粉（橘皮粉）、味精、泡椒、酵母抽提物、大豆油、菜籽油、氢氧化钙（加工助剂）、柠檬酸、明胶、聚丙烯酸钠、黄原胶、麦芽糊精、海藻酸钠、氯化钙（加工助剂）、碳酸钙（加工助剂）、葡萄糖酸- δ -内酯、天然胡萝卜素、高粱红、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸、冰乙酸、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、食品用香精（鸡肉粉、牛肉粉、牛肉膏状香精、香辛味膏状香精中的一种或几种）中的多种，经加热糊化、搅拌、固化、蒸煮、冷却、分切、漂洗、调味或不调味、杀菌或不杀菌、包装而成的即食或非即食的魔芋淀粉制品。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。

驻马店旺达食品有限公司

QB