



410614S-2025



河南周家口食品有限公司企业标准

Q/HNZJK 0019S-2025

# 魔芋块（丝）

2025-02-25 发布

2025-02-25 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并起草。

本标准主要起草人：杜建军、田红云、魏照东、杨蒙蒙、韩会会、付振。

H N

Q B

# 魔芋块（丝）

## 1. 范围

本标准规定了魔芋块（丝）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以魔芋粉为主要原料，加水，经搅拌，添加氢氧化钙（加工助剂），添加或不添加海藻粉（海苔、羊栖菜中的一种或两种），添加或不添加南瓜粉、山药粉中的一种，添加或不添加（柠檬酸、二氧化钛、木薯淀粉、玉米淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或多种），再经精炼或不精炼、定型或不定型、分切或不分切、包装、杀菌而制成的魔芋凝胶制品即食魔芋块（丝）。

根据所用原料不同可分为：原味魔芋块（丝）、海藻风味魔芋块（丝）、南瓜风味魔芋块（丝）、山药风味魔芋块（丝）。

## 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 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.3 海藻粉（海苔、羊栖菜）应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.6 木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.9 南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.10 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 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
色泽	具有该产品应有的色泽	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
滋味与气味	具有该产品应有的滋味与气味	
组织形态	具有该产品应有的状态	
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
固形物含量, g/100g	$\geq$ 40	GB/T 10786
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	$\leq$ 0.28	GB 5009.12
二氧化钛, g/kg	$\leq$ 2.5	GB 5009.246
pH 值	4~7(添加柠檬酸的产品)	GB 5009.237
	9~12(不添加柠檬酸的产品)	GB 5009.237

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 <sup>a</sup> 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。

#### 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、固形物含量、菌落总数、大肠菌群。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为主要原料，加水，经搅拌，添加氢氧化钙（加工助剂），添加或不添加海藻粉（海苔、羊栖菜中的一种或两种），添加或不添加南瓜粉、山药粉中的一种，添加或不添加（柠檬酸、二氧化钛、木薯淀粉、玉米淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或多种），再经精炼或不精炼、定型或不定型、分切或不分切、包装、杀菌而制成的魔芋凝胶制品即食魔芋块（丝）。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。

河南周家口食品有限公司

QB