



410346S-2025



河南隆霄生物科技有限公司企业标准

Q/HLX 0005S-2025

# 魔芋制品(复配魔芋粉)

2025/02/05 发布

2025/02/05 实施

河南隆霄生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南隆霄生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张杰、盛亚苹、徐蒙蒙、王倩。

H N

Q B

# 魔芋制品（复配魔芋粉）

## 1 范围

本标准规定了魔芋制品（复配魔芋粉）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以魔芋粉为主要原料，添加大豆蛋白粉、谷朊粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、果蔬纤维粉中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂（果胶、卡拉胶、黄原胶、海藻酸钠、甲基纤维素、结冷胶、碳酸钠、柠檬酸钠、氯化钾）中的一种或几种，经过筛、磁选、混合搅拌加工、包装制成的非即食魔芋制品（复配魔芋粉）（用于预制肉制品、冷冻米面制品、方便米面制品、酱卤肉制品、冷冻水产糜及其制品）。

## 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 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.3 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.4 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 2.1.5 小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.6 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.7 木薯淀粉应符合NY/T 875和GB 31637的规定。
- 2.1.8 果蔬纤维粉应符合QB/T 5027的规定。
- 2.1.9 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.10 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.12 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.13 甲基纤维素应符合GB 1886.256的规定。
- 2.1.14 结冷胶应符合GB 25535的规定。
- 2.1.15 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.16 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.17 氯化钾应符合GB 25585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	粉末状	从样品中取出10g，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，
色泽	具有该产品应有的正常色泽	

气味	具有该产品应有的气味，无异味	嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质。
滋味	具有该产品应有的滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质和异物	

### 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	≤ 14.0	GB 5009.3
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

### 2.4 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。

### 2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 2.6 其它要求

食品添加剂的使用符合 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、水分、净含量及允许短缺量。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，添加大豆蛋白粉、谷朊粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、果蔬纤维粉中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂（果胶、卡拉胶、黄原胶、海藻酸钠、甲基纤维素、结冷胶、碳酸钠、柠檬酸钠、氯化钾）中的一种或几种，经过筛、磁选、混合搅拌加工、包装制成的非即食魔芋制品（复配魔芋粉）（用于预制肉制品、冷冻米面制品、方便米面制品、酱卤肉制品、冷冻水产糜及其制品）。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。

河南隆霄生物科技有限公司

H N

Q B