



410688S-2025



河南周家口食品有限公司企业标准

Q/HNZJK 0019S-2025

魔芋块（丝）

2025-03-06 发布

2025-03-06 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。

本标准适用于以外购魔芋块（丝）为主要原料，经分切或不分切，加入水、乳酸钠、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多种，经包装、杀菌而成的魔芋凝胶制品即食魔芋块（丝）；

或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。
- 2.1.12 魔芋块（丝）应符合 GB/T 41811 的规定。
- 2.1.13 乳酸钠应符合 GB 25537 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

滋味与气味	具有该产品应有的滋味与气味	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
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	≥ 40	GB/T 10786
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
二氧化钛, g/kg	≤ 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 ^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。

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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以外购魔芋块（丝）为主要原料，经分切或不分切，加入水、乳酸钠、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多种，经包装、杀菌而成的魔芋凝胶制品即食魔芋块（丝）；

或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