



410695S-2025



郑州嘉德龙食品有限公司企业标准

Q/ZJS 0003S-2025

魔芋淀粉制品

2025-03-06 发布

2025-03-06 实施

郑州嘉德龙食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州嘉德龙食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王启春、赵占强。

本标准自发布实施之日起替代：Q/ZJS 0003S-2024，备案号：412869S-2024。

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。

本标准适用于以外购魔芋淀粉胚或自制魔芋淀粉胚【以食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、木薯淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉、大米淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉、蕨根淀粉、橡子淀粉中的一种或几种）、生活饮用水为主要原料，添加魔芋粉、魔芋精粉中的一种或两种，添加大豆分离蛋白、墨鱼汁粉、蕨根粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、柠檬酸、明胶、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、聚丙烯酸钠、黄原胶、麦芽糊精、海藻酸钠、氯化钙(加工助剂)、氢氧化钙(加工助剂)、氢氧化钠(加工助剂)、碳酸钙、葡萄糖酸 δ -内酯、天然胡萝卜素、高粱红中的几种，经加热糊化、搅拌、固化、蒸煮、冷却、分切、漂洗、杀菌或不杀菌，加工而成】为主要原料，添加辣椒粉、食用植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油、花生油、玉米油、棕榈油、葵花籽油中的一种或几种）、食用调和油、食用动物油脂（牛油、鸡油、羊油、猪油、鸭油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、味精、冰糖、豆豉、蚝油、酱油、食醋、白酒、料酒、鸡精、辣椒酱、豆瓣酱、腐乳、大豆膳食纤维粉、海藻糖、低聚果糖、香辛料或料粉（辣椒、麻椒、藤椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜、洋葱、姜、葱、蒜、丁香、肉桂、山奈、姜黄、月桂叶、香菜籽中的一种或几种）、陈皮、白芷、郫县豆瓣、酱腌菜（泡椒、泡姜、剁辣椒、酸笋、酸苕笋、藕片、豇豆、酸黄花菜、泡菜、泡豇豆、剁椒、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、干制蔬菜类（黄花菜、萝卜、辣椒、黄瓜、笋干、茼蒿干、百合干、紫薯干、红薯干、山药干、芋头干中的一种或几种）、食用菌类（木耳、香菇、杏鲍菇、金针菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、猴头菇、木耳中的一种或几种）、酱卤肉制品【鸡肉及其副产品（鸡翅、鸡胗、鸡爪、鸡心、鸡肠、鸡肚、鸡脖、鸡架、鸡舌）、鸭肉及其副产品（鸭翅、鸭胗、鸭爪、鸭心、鸭肠、鸭脖、鸭头、鸭舌、鸭肝、鸭肚）、鹅肉及其副产品（鹅翅、鹅胗、鹅爪、鹅心、鹅肠、鹅舌、鹅脖、鹅肚、鹅肝、鹅头）、牛肉及其副产品（牛肚、毛肚、牛喉脆骨、牛皮、牛蹄筋、牛肠、牛脆骨、牛蹄、牛心、牛舌、牛耳、牛肝、牛肺）、猪肉及其副产品（猪肚、猪脆骨、猪皮、猪蹄筋、猪蹄、猪心、猪耳、猪肝、猪肠、猪肺、猪头肉、猪舌）、驴肉及其副产品（驴肚、驴舌、驴喉脆骨、驴皮、驴蹄筋、驴蹄、驴心、驴肠、驴耳、驴肝、驴肺、驴头肉）、羊肉及其副产品（羊肚、羊喉脆骨、羊舌、羊皮、羊蹄筋、羊蹄、羊心、羊耳、羊肝、羊头肉、羊肺）中的一种或几种】、熟制水产制品（墨鱼、鱿鱼、鲍鱼、海蜇、八爪鱼、海贝、扇贝、鳗鱼、泥鳅、深海小鱼、海刁鱼、沙丁鱼、武昌鱼、牛蛙、甲鱼、深海蝶鱼、海螺、花螺、海参、田螺、银鱼、虾、蟹、带鱼、扒皮鱼、小黄鱼、大黄鱼、鲈鱼、鲤鱼、白条鱼、白鲢鱼、草鱼、桂花鱼、秋刀鱼、蚌肉中的一种或几种）、即食藻类制品【裙带菜、海带、海白菜、紫菜、龙须菜、石花菜、羊栖菜、螺旋藻（极大螺旋藻、钝顶螺旋藻）、发菜、昆布、鹿角菜中的一种或几种】、食品加工用大豆蛋白、玉米粒、虾米、鲜葱、生姜、大蒜、

鲜辣椒、鲜洋葱、柠檬、竹笋、土豆、鹌鹑蛋、莲子、黄豆、花生、芝麻、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、酵母抽提物、抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钙、食用香料（辣椒油树脂、乙基麦芽酚、葡萄糖基甜菊糖苷中的一种或几种）、食用香精、阿拉伯胶、卡拉胶、瓜尔胶、磷酸酯双淀粉中的几种，经调味、杀菌或不杀菌、包装而成的魔芋淀粉制品。

根据配料不同可分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.6 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。
- 2.1.7 氢氧化钙应符合 GB 1886.375 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.10 魔芋淀粉胚应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.11 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.12 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.13 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.14 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.15 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.16 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.17 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.18 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.19 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 香辛料、料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 1886.306 的规定。

- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.27 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.28 食用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.29 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.30 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.31 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 陈皮、白芷、莲子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.33 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.37 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.38 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.39 墨鱼汁粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.40 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.41 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.42 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.43 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。
- 2.1.44 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.45 食用调和油应符合 GB/T 40851 的规定。
- 2.1.46 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.47 蚝油应符合 SC/T 3601 的规定。
- 2.1.48 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.49 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.50 干制蔬菜应符合无虫蚀、无发霉变质，且符合 GB 2761、GB 2762 的规定。
- 2.1.51 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.52 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.53 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.54 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.55 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.56 鲜葱、生姜、大蒜、鲜辣椒、鲜洋葱、土豆、竹笋应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

- 2.1.57 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.58 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.59 酱卤肉制品应符合 GB/T 23586 的规定。
- 2.1.60 熟制水产制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.61 食品加工用大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.62 玉米粒应清洁、卫生、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.63 虾米、鱿鱼、海水鱼应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.64 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.65 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.66 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.67 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.68 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.69 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.70 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.71 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.72 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.73 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.74 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.75 豆瓣酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.76 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.77 即食藻类制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.78 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.79 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.80 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.81 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 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 | 具有产品应有的性状 | 取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味 |
| 色 泽 | 应有经加工后其产品特有的色泽 | |
| 气 味、滋 味 | 具有本品特有的气、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 | ≤ 90 | GB 5009.3 |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |

注: *该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 ⁵ | 10 ⁶ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群, CFU/g | 5 | 2 | 20 | 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: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

定量预包装的产品, 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, 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量 (不适用于计量称重的预包装产品)、水分、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

本标准适用于以外购魔芋淀粉胚或自制魔芋淀粉胚【以食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、木薯淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉、大米淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉、蕨根淀粉、橡子淀粉中的一种或几种）、生活饮用水为主要原料，添加魔芋粉、魔芋精粉中的一种或两种，添加大豆分离蛋白、墨鱼汁粉、蕨根粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、柠檬酸、明胶、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、聚丙烯酸钠、黄原胶、麦芽糊精、海藻酸钠、氯化钙（加工助剂）、氢氧化钙（加工助剂）、氢氧化钠（加工助剂）、碳酸钙、葡萄糖酸 δ -内酯、天然胡萝卜素、高粱红中的几种，经加热糊化、搅拌、固化、蒸煮、冷却、分切、漂洗、杀菌或不杀菌，加工而成】为主要原料，添加辣椒粉、食用植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油、花生油、玉米油、棕榈油、葵花籽油中的一种或几种）、食用调和油、食用动物油脂（牛油、鸡油、羊油、猪油、鸭油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、味精、冰糖、豆豉、蚝油、酱油、食醋、白酒、料酒、鸡精、辣椒酱、豆瓣酱、腐乳、大豆膳食纤维粉、海藻糖、低聚果糖、香辛料或料粉（辣椒、麻椒、藤椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜、洋葱、姜、葱、蒜、丁香、肉桂、山奈、姜黄、月桂叶、香菜籽中的一种或几种）、陈皮、白芷、郫县豆瓣、酱腌菜（泡椒、泡姜、剁辣椒、酸笋、酸苕笋、藕片、豇豆、酸黄花菜、泡菜、泡豇豆、剁椒、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、干制蔬菜类（黄花菜、萝卜、辣椒、黄瓜、笋干、莴笋干、黄秋葵干、百合干、紫薯干、红薯干、山药干、芋头干中的一种或几种）、食用菌类（木耳、香菇、杏鲍菇、金针菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、猴头菇、木耳中的一种或几种）、酱卤肉制品【鸡肉及其副产品（鸡翅、鸡胗、鸡爪、鸡心、鸡肠、鸡肚、鸡脖、鸡架、鸡舌）、鸭肉及其副产品（鸭翅、鸭胗、鸭爪、鸭心、鸭肠、鸭脖、鸭头、鸭舌、鸭肝、鸭肚）、鹅肉及其副产品（鹅翅、鹅胗、鹅爪、鹅心、鹅肠、鹅舌、鹅脖、鹅肚、鹅肝、鹅头）、牛肉及其副产品（牛肚、毛肚、牛喉脆骨、牛皮、牛蹄筋、牛肠、牛脆骨、牛蹄、牛心、牛舌、牛耳、牛肝、牛肺）、猪肉及其副产品（猪肚、猪脆骨、猪皮、猪蹄筋、猪蹄、猪心、猪耳、猪肝、猪肠、猪肺、猪头肉、猪舌）、驴肉及其副产品（驴肚、驴舌、驴喉脆骨、驴皮、驴蹄筋、驴蹄、驴心、驴肠、驴耳、驴肝、驴肺、驴头肉）、羊肉及其副产品（羊肚、羊喉脆骨、羊舌、羊皮、羊蹄筋、羊蹄、羊心、羊耳、羊肝、羊头肉、羊肺）中的一种或几种】、熟制水产制品（墨鱼、鱿鱼、鲍鱼、海蜇、八爪鱼、海贝、扇贝、鳗鱼、泥鳅、深海小鱼、海刁鱼、沙丁鱼、武昌鱼、牛蛙、甲鱼、深海蝶鱼、海螺、花螺、海参、田螺、银鱼、虾、蟹、带鱼、扒皮鱼、小黄鱼、大黄鱼、鲈鱼、鲤鱼、白条鱼、白鲢鱼、草鱼、桂花鱼、秋刀鱼、蚌肉中的一种或几种）、即食藻类制品【裙带菜、海带、海白菜、紫菜、龙须菜、石花菜、羊栖菜、螺旋藻（极大螺旋藻、钝顶螺旋藻）、发菜、昆布、鹿角菜中的一种或几种】、食品加工用大豆蛋白、玉米粒、虾米、鲜葱、生姜、大蒜、鲜辣椒、鲜洋葱、柠檬、竹笋、土豆、鹌鹑蛋、莲子、黄豆、花生、芝麻、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、酵母抽提物、抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钙、食用香料（辣椒油树脂、乙基麦芽酚、葡萄糖基甜菊糖苷中的一种或几种）、食用香精、阿拉伯胶、卡拉胶、瓜尔胶、磷酸酯双淀粉中的几种，经调味、杀菌或不杀菌、包装而成的魔芋淀粉制品。

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》制订本企业标准，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。

郑州嘉德龙食品有限公司

H N

Q B