

Q/HYS 0001S-2025



河南芋兴缘食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2025

魔芋凝胶制品

2025-03-06 发布

2025-03-06 实施

河南芋兴缘食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南芋兴缘食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南芋兴缘食品有限公司。

本标准主要起草人：吴永南、杨正荣、李显春。

H N

Q B

魔芋凝胶制品

1 范围

本标准规定了魔芋凝胶制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生产用水、魔芋粉为主要原料，经搅拌，添加氢氧化钙（加工助剂），添加或不添加大豆蛋白粉、菠菜粉、南瓜粉、青金桔粉、福橙粉、蓝莓粉、葛根粉、山药粉、胡萝卜粉、红豆粉、绿豆粉、黑豆粉、燕麦、藜麦米、奇亚籽、椰片、荞麦粉、海藻粉（海苔、羊栖菜中的一种或多种）、褐藻纤维粉、燕麦粉、藜麦粉、大麦苗青汁粉、抹茶粉、香菜粉、苦荞粉、青稞粉、苹果粉、草莓粉、柠檬粉、红枣粉、山楂粉、枸杞粉、苦瓜粉、黄瓜粉、番茄粉、香蕉粉、芹菜粉、大麦苗粉、香菇粉、猴头菇粉、核桃粉、土豆粉、抹茶粉、紫薯粉、藕粉、芋头粉、菊花粉（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、罗汉果粉、糙米粉、高粱粉、荆芥粉中的一种或多种，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、果葡糖浆、白砂糖、赤藓糖醇、木糖醇、食用盐中的一种或多种，添加或不添加黑糖糖浆、食品用香精（草莓香精、香草香精、香芋香精、苹果香精、牛奶香精、咖啡香精、香橙香精中的一种或多种）中的一种或多种，再经精炼，熟化定型，分切，调味或不调味（酱油（含焦糖色）、食醋、冰糖、辣椒酱、豆豉、丙三醇（甘油）、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、剁辣椒、芝麻、低聚果糖、抗性糊精、大豆分离蛋白、鱼胶原蛋白肽、水解胶原蛋白、胶原蛋白肽、泡椒、泡姜、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、谷氨酰胺转氨酶（酶制剂）、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用盐、碳酸钠、碳酸氢钠、食品用香精（牛肉风味香精、蒜香风味香精、辣椒风味香精、柠檬风味香精、生姜风味香精、猪肉风味香精、鸡肉风味香精、大蒜风味香精、麻辣风味香精、酸辣风味香精、香辣风味香精、迷迭香风味香精、火锅风味香精、花椒风味香精、藤椒风味香精、甜香风味香精中的一种或多种）、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、橄榄油、棕榈油中的一种或多种）、花椒提取物、香辛料【香菜籽（芫荽籽）、欧芹、姜黄、辣椒、花椒、牛至、芫荽、甜罗勒、荳蔻、姜、蒜、八角、香叶（月桂叶）、桂皮、小茴香、高良姜、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、肉桂、孜然、香茅、丁香、山奈中的一种或多种】、贡菜、白芷、陈皮（橘皮）、紫苏、罗汉果、茯苓、玉竹、乙基麦芽酚、郫县豆瓣、豆瓣酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、番茄酱、黄豆酱、干黄酱、酸菜、雪菜、韭花酱、酸豆角、酸萝卜、香菇、茶树菇、杏鲍菇、平菇、竹笋、食用葡萄糖、鸡精调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、蚝油、花生、鱼露、牛奶、腐乳、椰子浆、椰子汁、鱼肉、蟹肉、虾肉、蛤蜊肉、白酒、辣椒红油中的一种或多种}、煮制或不煮制，添加或不添加鹰嘴豆、白芸豆、红豆、荞麦仁、红藜麦、高粱米、青稞、燕麦粒、紫糯米、果葡糖浆、白砂糖、赤藓糖醇、木糖醇、甜玉米粒中的一种或多种，添加或不添加天然胡萝卜素、可可粉、高粱红中的一种或多种，包装，杀菌或不杀菌，制成的即食或非即食魔芋凝胶制品。

根据所用原料和工艺不同可分为：原味魔芋凝胶制品和风味魔芋凝胶制品。

原味魔芋凝胶制品：是以生产用水、魔芋粉为主要原料，经搅拌，添加氢氧化钙（加工助剂），不添加大豆蛋白粉、菠菜粉、南瓜粉、青金桔粉、福橙粉等调味成分；风味魔芋凝胶制品：是以生产用水、魔芋粉为主要原料，经搅拌，添加氢氧化钙（加工助剂），添加大豆蛋白粉、菠菜粉、南瓜粉、青金桔粉、福橙粉等调味成分。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

- 2.1.3 氢氧化钙应符合 GB 1886.375 的规定。
- 2.1.4 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 二氧化钛应符合 GB 1886.341 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 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.10 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 南瓜粉、香菜粉、苹果粉、草莓粉、柠檬粉、苦瓜粉、黄瓜粉、番茄粉、香蕉粉、芹菜粉、胡萝卜粉、土豆粉、藕粉、菠菜粉、荆芥粉、青金桔粉、福橙粉、蓝莓粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.12 葛根粉、山药粉、紫薯粉、芋头粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 海藻粉（海苔、羊栖菜）应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.15 香菇粉、猴头菇粉、香菇、茶树菇、杏鲍菇、平菇、竹笋应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.16 大豆分离蛋白、腐乳应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.18 贡菜应清洁、干燥、无腐烂、无霉变、无虫蛀，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.20 鱼肉、蟹肉、虾肉、蛤蜊肉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.21 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.22 红豆粉、绿豆粉、黑豆粉、燕麦、藜麦米、燕麦粉、藜麦粉、鹰嘴豆、白芸豆、红豆、荞麦仁、红藜麦、高粱米、青稞、燕麦粒、紫糯米、苦荞粉、青稞粉、糙米粉、高粱粉、甜玉米粒、花生应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。
- 2.1.24 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 海鲜粉调味料、排骨粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 大麦苗青汁粉、抹茶粉、褐藻纤维粉、大麦苗粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.27 红枣粉、山楂粉、枸杞粉、菊花粉（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、罗汉果粉、白芷、陈皮（橘皮）、紫苏、罗汉果、茯苓、玉竹应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.28 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.29 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.30 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.31 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.32 核桃粉、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 白酒应符合 GB/T 20822 的规定。
- 2.1.34 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.35 食醋应符合 GB 2719 的规定。

- 2.1.36 椰片、椰子浆、椰子汁应符合 NY/T 490 的规定。
- 2.1.37 奇亚籽应符合国家卫生计生委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.38 食品用香精（草莓香精、香草香精、香芋香精、苹果香精、牛奶香精、咖啡香精、香橙香精）、食品用香精（牛肉风味香精、蒜香风味香精、辣椒风味香精、柠檬风味香精、生姜风味香精、猪肉风味香精、鸡肉风味香精、大蒜风味香精、麻辣风味香精、酸辣风味香精、香辣风味香精、迷迭香风味香精、火锅风味香精、花椒风味香精、藤椒风味香精、甜香风味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.39 香辛料{香菜籽（芫荽籽）、欧芹、姜黄、辣椒、花椒、牛至、芫荽、甜罗勒、荳蔻、姜、蒜、八角、香叶（月桂叶）、桂皮、小茴香、高良姜、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、肉桂、孜然、香茅、丁香、山奈}应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.40 植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、橄榄油、棕榈油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.41 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.42 蚝油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.43 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.44 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.45 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.46 韭花酱、辣椒红油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.47 黄豆酱、干黄酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.48 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.49 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.50 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.51 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.52 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.53 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.54 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.55 花椒提取物应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.56 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.57 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.58 泡椒、泡姜、酸菜、雪菜、酸豆角、酸萝卜、剁辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.59 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.60 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.61 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.62 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.63 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.64 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.65 鱼胶原蛋白肽、水解胶原蛋白、胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.66 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。

- 2.1.67 丙三醇（甘油）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.68 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.69 黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.70 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.71 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.72 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.73 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.74 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

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	从样品中取出 1 袋，将本品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽及有无外来杂质，闻其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
食用盐 ^a （以 NaCl 计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
酸价 ^b （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229 冷溶剂自动电位滴定法
过氧化值 ^b （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227 滴定法
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
二氧化钛，g/kg	≤ 2.5	GB 5009.246
注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
注 2：a 指标仅限于添加食用盐的产品的检验。		
注 3：b 仅适用于脂肪含量大于 10% 以上的产品。		

2.4 微生物限量

即食类产品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	20	10 ²	GB 4789.3 第二法
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。					

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; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定; 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生产用水、魔芋粉为主要原料，经搅拌，添加氢氧化钙（加工助剂），添加或不添加大豆蛋白粉、菠菜粉、南瓜粉、青金桔粉、福橙粉、蓝莓粉、葛根粉、山药粉、胡萝卜粉、红豆粉、绿豆粉、黑豆粉、燕麦、藜麦米、奇亚籽、椰片、荞麦粉、海藻粉（海苔、羊栖菜中的一种或多种）、褐藻纤维粉、燕麦粉、藜麦粉、大麦苗青汁粉、抹茶粉、香菜粉、苦荞粉、青稞粉、苹果粉、草莓粉、柠檬粉、红枣粉、山楂粉、枸杞粉、苦瓜粉、黄瓜粉、番茄粉、香蕉粉、芹菜粉、大麦苗粉、香菇粉、猴头菇粉、核桃粉、土豆粉、抹茶粉、紫薯粉、藕粉、芋头粉、菊花粉（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、罗汉果粉、糙米粉、高粱粉、荆芥粉中的一种或多种，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、果葡糖浆、白砂糖、赤藓糖醇、木糖醇、食用盐中的一种或多种，添加或不添加黑糖糖浆、食品用香精（草莓香精、香草香精、香芋香精、苹果香精、牛奶香精、咖啡香精、香橙香精中的一种或多种）中的一种或多种，再经精炼，熟化定型，分切，调味或不调味（酱油（含焦糖色）、食醋、冰糖、辣椒酱、豆豉、丙三醇（甘油）、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、剁辣椒、芝麻、低聚果糖、抗性糊精、大豆分离蛋白、鱼胶原蛋白肽、水解胶原蛋白、胶原蛋白肽、泡椒、泡姜、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、谷氨酰胺转氨酶（酶制剂）、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用盐、碳酸钠、碳酸氢钠、食品用香精（牛肉风味香精、蒜香风味香精、辣椒风味香精、柠檬风味香精、生姜风味香精、猪肉风味香精、鸡肉风味香精、大蒜风味香精、麻辣风味香精、酸辣风味香精、香辣风味香精、迷迭香风味香精、火锅风味香精、花椒风味香精、藤椒风味香精、甜香风味香精中的一种或多种）、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、橄榄油、棕榈油中的一种或多种）、花椒提取物、香辛料【香菜籽（芫荽籽）、欧芹、姜黄、辣椒、花椒、牛至、芫荽、甜罗勒、荳蔻、姜、蒜、八角、香叶（月桂叶）、桂皮、小茴香、高良姜、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、肉桂、孜然、香茅、丁香、山奈中的一种或多种】、贡菜、白芷、陈皮（橘皮）、紫苏、罗汉果、茯苓、玉竹、乙基麦芽酚、郟县豆瓣、豆瓣酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、番茄酱、黄豆酱、干黄酱、酸菜、雪菜、韭花酱、酸豆角、酸萝卜、香菇、茶树菇、杏鲍菇、平菇、竹笋、食用葡萄糖、鸡精调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、蚝油、花生、鱼露、牛奶、腐乳、椰子浆、椰子汁、鱼肉、蟹肉、虾肉、蛤蜊肉、白酒、辣椒红油中的一种或多种）、煮制或不煮制，添加或不添加鹰嘴豆、白芸豆、红豆、荞麦仁、红藜麦、高粱米、青稞、燕麦粒、紫糯米、果葡糖浆、白砂糖、赤藓糖醇、木糖醇、甜玉米粒中的一种或多种，添加或不添加天然胡萝卜素、可可粉、高粱红中的一种或多种，包装，杀菌或不杀菌，制成的即食或非即食魔芋凝胶制品。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，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

Q B