



410933S-2025



新乡市美康食品有限公司企业标准

Q/XMKS 0005S-2025

速冻魔芋制品

2025-04-01 发布

2025-04-01 实施

新乡市美康食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市美康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：霍瑞、李连文。

H N

Q B

速冻魔芋制品

1 范围

本标准规定了速冻魔芋制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以魔芋粉、魔芋精粉中的一种或两种加生活饮用水为主要原料，添加食用玉米淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氢氧化钙（加工助剂）、碳酸钠、天然胡萝卜素中的多种、经配料、熟制、饮用水添加或不添加柠檬酸浸泡冷却、成型、速冻、包装而成的非即食速冻魔芋制品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.2 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.5 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.6 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 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	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味。
性 状	固态，具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: *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

应符合 GB 14881 和 GB 31646 的规定。

2.6 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。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以魔芋粉、魔芋精粉中的一种或两种加生活饮用水为主要原料，添加食用玉米淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氢氧化钙（加工助剂）、碳酸钠、天然胡萝卜素中的多种、经配料、熟制、饮用水添加或不添加柠檬酸浸泡冷却、成型、速冻、包装而成的非即食速冻魔芋制品。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。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。

H N

新乡市美康食品有限公司

Q B