



411541S-2025

河南津创食品有限公司企业标准

Q/HJS 0002S-2025

魔芋凝胶制品

2025-05-20 发布

2025-05-20 实施

河南津创食品有限公司 发布

Q/HJS 0002S-2025

前 言

本标准由河南津创食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南津创食品有限公司。

本标准主要起草人：郇亚奎。

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。

本标准适用于以魔芋粉、魔芋精粉、生活饮用水为主要原料，添加氢氧化钙（加工助剂）、氯化钙（加工助剂）、碳酸钙（加工助剂）中的一种或几种，添加或不添加大豆分离蛋白、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉、蕨根淀粉、橡子淀粉中的一种或多种）、藕粉、豌豆粉、蕨根粉、蔬菜粉【西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉中的一种或几种】、黑糖糖浆、麦芽糊精、海藻粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、预糊化淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、醋酸酯淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、天然胡萝卜素、D-异抗坏血酸钠、二氧化钛、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、复合磷酸盐、明胶、聚丙烯酸钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、结冷胶、可得然胶、单甘脂、瓜儿豆胶、甜菜红、高粱红中的一种或几种，经糊化、加热、搅拌、固化、冷却、分切、漂洗，添加食用盐、白砂糖、海藻糖、香辛料粉（辣椒、麻椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜中的一种或几种）、陈皮粉（橘皮粉）、固态复合调味料、果葡糖浆、固体饮料（南瓜粉、青金桔粉、柠檬粉、福橙粉、生姜粉、百香果粉中的一种或几种）、酱油、食醋、冰糖、辣椒酱、剁辣椒、大豆膳食纤维粉、芝麻、味精、泡椒、酵母抽提物、大豆油、菜籽油、鱼胶原蛋白、水解胶原蛋白、胶原蛋白肽、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、环己基氨基磺酸钙、D-异抗坏血酸钠、乳酸、冰乙酸、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、辣椒红、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、食品用香料（大蒜油、生姜油树脂、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油、迷迭香油中的一种或几种）、食品用香精中的多种，再经滚揉或不滚揉、杀菌或不杀菌、调味或不调味、包装、杀菌或不杀菌而成的魔芋凝胶制品和工艺不同，产品分类为非即食魔芋凝胶制品、即食调味魔芋凝胶制品。

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 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

- 2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB2760 的规定
- 2.1.6 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 红薯淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉、蕨根淀粉、橡子淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 蔬菜粉【西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉】应符合 GB/T 1456 的规定
- 2.1.11 蕨根粉应符合 QB/T 5996 的规定。
- 2.1.12 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.13 豌豆粉应符合 GB/T 38572 的规定。
- 2.1.14 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.15 复合磷酸盐应符合 GB 2760 的规定。
- 2.1.16 海藻粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.16 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.17 预糊化淀粉应符合 GB/T 38573 的规定
- 2.1.18 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.19 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.20 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.21 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.22 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.23 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.24 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.25 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.26 鱼胶原蛋白应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.27 水解胶原蛋白应符合 GB 2760 的规定。
- 2.1.28 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.29 氢氧化钙应符合 GB 1886.375 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.31 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.32 结冷胶应符合 GB 25535 和 GB 2760 的规定。
- 2.1.33 可得然胶应符合 GB 28304 和 GB 2760 的规定。
- 2.1.34 单甘脂应符合 GB 1986 和 GB 2760 的规定。
- 2.1.35 甜菜红应符合 GB 2760 和 GB 1886.111 的规定

- 2.1.36聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.37黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.38麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.39氯化钙应符合 GB 25594的规定。
- 2.1.40环己基氨基磺酸钙应符合GB1886.37的规定。
- 2.1.41碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.42葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB188.7 的规定。
- 2.1.43天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.44 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.45二氧化钛应符合 GB 1886.31 的规定。
- 2.1.46 海藻糖应符合 GB1903.64 的规定。
- 2.1.47黑糖糖浆应符合GB1534、GB2762、GB29921、GB/T35885 的规定。
- 2.1.48环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.49 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.50白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.51香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.52陈皮粉（橘皮粉）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.53味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.54泡椒、剁辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.55固体饮料应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.56果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.57酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.58食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.59冰糖应符合 GB/T 35883 和 QB/T 1173 的规定。
- 2.1.60辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.61大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.62芝麻应符合 GB/T 11761 和NY/T1509 的规定。
- 2.1.63酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.64大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.65菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.66谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.67呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.68D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.6 9 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.7 0 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.71 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.72 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.73 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.74 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.75 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。

2.1.76 固态复合调味料应符合 GB 31644 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	具有本品应有的色泽	从样品中取出适量，将内容物倒入一洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性状	具有本品应有的性状	
滋、气味	具有产品特有的气、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
水分/(g/100g)	≤ 98	GB 5009.3
食用盐 ^a (以 NaCl 计) / (%)	≤ 6	GB 5009.44
酸价 ^b (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
二氧化钛 ^c / (g/kg)	≤ 2.5	GB 5009.246
环己基氨基磺酸钠 (又名甜蜜素), (以环己基氨基磺酸计) ^c / (g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.97
*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
^a 适用于使用食用盐的产品的检验; ^b 仅适用于脂肪含量大于 10 % 以上的产品。 ^c 适用于添加该食品添加剂的产品的检验; *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

4.4 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 ^b /（CFU/g）	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789. 2
大肠菌群 ^b /（CFU/g）	5	2	20	10 ²	GB 4789. 3
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和GB 4789. 33执行； b仅适用于即食类产品。					

2.5 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、水分、菌落总数（仅限即食类产品）、大肠菌群（仅限即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

魔芋凝胶制品是以魔芋粉、魔芋精粉、生活饮用水为主要原料，添加氢氧化钙（加工助剂）、氯化钙（加工助剂）、碳酸钙（加工助剂）中的一种或几种，添加或不添加大豆分离蛋白、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉、蕨根淀粉、橡子淀粉中的一种或多种）、蕨根粉、蔬菜粉【西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉中的一种或几种】、复合磷酸盐、黑糖糖浆、麦芽糊精、海藻粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、预糊化淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、醋酸酯淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、天然胡萝卜素、D-异抗坏血酸钠、二氧化钛、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、明胶、聚丙烯酸钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、结冷胶、可得然胶、单甘脂、瓜儿豆胶、高粱红中的一种或几种，经糊化、加热、搅拌、固化、冷却、分切、漂洗，添加食用盐、白砂糖、海藻糖、香辛料粉（辣椒、麻椒、花椒、八角、

小茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜中的一种或几种）、陈皮粉（橘皮粉）、固态复合调味料、果葡糖浆、固体饮料（南瓜粉、青金桔粉、柠檬粉、福橙粉、生姜粉、百香果粉中的一种或几种）、酱油、食醋、冰糖、辣椒酱、剁辣椒、大豆膳食纤维粉、芝麻、味精、泡椒、酵母抽提物、大豆油、菜籽油、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、环己基氨基磺酸钙、D-异抗坏血酸钠、乳酸、冰乙酸、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、辣椒红、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、食品用香料（大蒜油、生姜油树脂、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油、迷迭香油中的一种或几种）、食品用香精中的多种，再经滚揉或不滚揉、杀菌或不杀菌、调味或不调味、包装、杀菌或不杀菌而成的魔芋凝胶制品。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》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。

河南津创食品有限公司

H N

Q B