



411907S-2025



河南金蝌蚪食品科技有限责任公司企业标准

Q/HJS 0006S-2025

方便魔芋制品

2025-06-23 发布

2025-06-23 实施

河南金蝌蚪食品科技有限责任公司 发布

前 言

本标准由河南金蝌蚪食品科技有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：张金龙、张宏勋、李勇、崔伟。

H N
Q B

方便魔芋制品

1 范围

本标准规定了方便魔芋制品的分类、要求、试验方法、检验规则等。

本标准适用于以魔芋块、魔芋制品包、搭配或不搭配外购酱包、调味粉包、辣椒油包、调味汁包、脱水蔬菜包、海带包、花生包、酱腌菜包、豆制品包、鹌鹑蛋包、醋包、芝麻酱包、酱卤肉制品包、熟制动物性水产品包、果酱包中的一种或几种，组合包装或不组合包装，加工而成的即食魔芋制品。

魔芋块是以生活饮用水和魔芋粉、魔芋精粉中的一种或两种为主要原料，按比例加入食用淀粉（食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉、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几种）、可可粉、大豆分离蛋白、鱼胶原蛋白肽、水解胶原蛋白、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、碳酸钠、复配着色剂（辛烯基琥珀酸淀粉钠、天然胡萝卜素、麦芽糊精、精炼植物油）、二氧化钛、柠檬酸（加工助剂、酸度调节剂）、乳酸、乳酸钠、谷氨酰胺转氨酶（来源于茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、蕨根粉、大米粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、墨鱼汁粉、海藻粉（羊栖菜粉）、氢氧化钙（加工助剂）、可得然胶、辣椒红中的一种或几种，经原辅料处理或不处理、调粉、熟制成型、浸泡、冷冻或不冷冻、蒸煮或不蒸煮、脱水或不脱水、包装、杀菌或不杀菌、装箱工艺加工而成。

魔芋制品包是以魔芋块为主要原料，添加食用盐、甘油、黄原胶、阿拉伯胶、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、果葡糖浆、固体饮料（南瓜粉、青金桔粉、柠檬粉、橙粉、生姜粉、百香果粉中的一种或几种）、酵母抽提物、食用植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油、玉米油、亚麻籽油、花生油、油茶籽油、葵花籽油中的一种或几种）、复合调味油、食用动物油脂（牛油、鸡油、羊油、猪油中的一种或几种）、酱油、食醋、冰糖、辣椒酱、豆腐乳、大豆膳食纤维粉、芝麻、低聚果糖、辣椒（稳定态二氧化氯清洗）、香辛料（辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、洋葱、姜、蒜、姜黄、月桂叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、迷迭香、圆叶当归、山奈、甘草、肉豆蔻、豆蔻、香茅、荜拨、砂仁、欧芹、芫荽籽、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种）、白芷（切断或粉碎）、陈皮粉（橘皮粉）、党参（切断或粉碎）、红枣、枸杞、天麻（切断或粉碎）、罗汉果（切断或粉碎）、紫苏（清洗）、D-异抗坏血酸钠、冰乙酸（酸度调节剂）、郫县豆瓣、番茄酱罐头、调味料酒、豆豉、骨素、白酒、黄酒、葡萄酒、啤酒、蜂蜜、芝士、奶酪、鲜、冻水果肉或水果罐头或水果干（杨梅、荔枝、榴莲、苹果、桔子、橙子、葡萄、西梅、芒果、凤梨、香蕉、梅子、芭乐果、百香果、草莓、桑葚、菠萝、蓝莓、梨、桂圆、无花果、木瓜、红枣、柠檬、枇杷中的一种或几种）、液体复合调味料、半固态复合调味料、复合调味粉、酱卤肉制品（鸡肉及其副产品、鸭肉及其副产品、鹅肉及其副产品、牛肉及其副产品、猪肉及其副产品、驴肉及其副产品、羊肉及其副产品中的一种或几种）、熟制动物性水产制品（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、螺蛳、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）、酱腌菜（藕片、泡椒、剁辣椒、泡姜、笋、莴笋、酸黄花菜、泡菜、泡姜、豇豆、贡菜、剁椒、酸萝卜、酸豆角、金针菇中的一种或几种）、食用菌类（香菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、猴头菇、木耳中的一种或多种，经清洗、切制、清水煮制）、大豆蛋白、玉米粒（煮制）、动物性水产品【虾米、鱿鱼、扇贝、海参、海水鱼、螺肉、海蜇中的一种或几种，经挑选、清洗、切制、熟制（用大豆油、玉米油、色拉油油炸/蒸煮/烤制）或不熟制】、调味海带、鲜葱（经挑选、清洗、切制）、鲜姜（经挑选、清洗、切制）、鲜辣椒（经挑选、清洗、切制）、鲜柠檬（经挑选、清洗、切制）、竹笋（经清洗、切制、清水煮制）、鹌鹑蛋（经清洗、清水煮熟、剥皮）、白砂糖、食用葡萄糖、味精、干制蔬菜（黄花菜、萝卜、贡菜中的一种或几种）（经泡发）、莲子（清洗、煮制）、黄豆（清洗、煮制）、花生（清洗、煮制）、红薯（清洗、去皮、切块）、芋头（清洗、去皮、切块）、食品用香精、食品用香精（含辣椒油树脂）、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、丁香叶油、丁香花蕾油、孜然油、肉桂皮油、乙基麦芽酚、黑胡椒油中的一种或几种）、天然胡萝卜素、牛奶、黄油、鸡蛋（经清洗、清水煮制、剥皮）中的几种，经调味或不调味、包装、杀菌或不杀菌、装箱工艺加工而成的魔芋制品包（魔芋凝胶制品）。魔芋制品包根据添加辅料不同可分为：调味魔芋制品、魔芋菜肴制品。

根据工艺、所用辅料及是否搭配料包不同，产品分为魔芋块、魔芋块+料包、魔芋制品、魔芋制品+料包。

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 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.3 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.6 鱼胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.7 水解胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.8 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 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 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.11 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.12 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.15 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.16 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.17 蕨根粉、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。
- 2.1.18 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.19 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.21 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.22 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.27 固体饮料应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.28 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.29 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.30 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.31 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.32 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.33 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.34 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.35 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.36 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.37 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.38 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.39 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.40 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.41 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.42 白芷、陈皮粉、罗汉果、紫苏应干燥、洁净、无霉变、无虫蛀，符合《中华人民共和国药典》的规定。

- 2.1.43 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.44 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.45 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.46 酱卤肉制品应符合 GB/T 23586 的规定。
- 2.1.47 熟制动物性水产品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.48 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.49 食用菌类应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.50 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.51 玉米粒应清洁、卫生、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.52 墨鱼汁粉、虾米、鱿鱼、海水鱼（可食用）应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.53 调味海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.54 鲜葱、鲜姜、鲜辣椒、鲜柠檬、竹笋应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.55 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.56 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.57 黄花菜、萝卜、贡菜应符合无虫蚀、无发霉变质，且符合 GB 2761、GB 2762 的规定。
- 2.1.58 海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.59 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.60 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.61 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.62 食品用香精、食品用香精（含辣椒油树脂）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.63 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.64 酱包、调味粉包、辣椒油包、调味汁包、脱水蔬菜包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.65 海带包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.66 花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.67 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.68 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.69 鹌鹑蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.70 醋包应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.71 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.72 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.73 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.74 液体复合调味料、半固态复合调味料、复合调味粉应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.75 复合调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.76 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.77 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.78 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.79 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.80 复配着色剂（辛烯基琥珀酸淀粉钠、天然胡萝卜素、麦芽糊精、精炼植物油）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.81 海藻粉（羊栖菜粉）应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.82 酱卤肉制品包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.83 熟制动物性水产品包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.84 番茄酱罐头应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.85 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.86 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.87 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.88 白酒应符合 GB/T 20822 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.89 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.90 葡萄酒应符合 GB/T 15037 的规定。
- 2.1.91 啤酒应符合 GB/T 4927 的规定。
- 2.1.92 蜂蜜应符合 GH/T 18796 和 GB 14963 的规定。
- 2.1.93 芝士、奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.94 牛奶应符合 GB 25190 或 GB 19645 的规定。
- 2.1.95 鲜、冻水果肉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.96 水果罐头应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.97 水果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.98 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.99 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.100 果酱包应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.101 红薯应符合 LS/T 3104 的规定。
- 2.1.102 芋头应符合 DB45/T 2210 的规定。
- 2.1.103 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.104 红枣应符合 GB/T 5835 或 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.105 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.106 党参、天麻应洁净、干燥、无虫蛀、无霉变，并符合《中华人民共和国药典》和国家卫生健康

委员会、国家市场监督管理总局《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023 年 第 9 号）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	具有该产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入一洁净、无色、透明的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气滋味	具有该产品应有的滋味、气味	
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（以 NaCl 计）， g/100g （仅限魔芋制品包）		≤ 6.0	GB 5009.44
总酸（以乙酸计）， g/100mL ≥ 仅限醋包		3.5	GB 12456
酸价（以脂肪计）（KOH）， mg/g ≤	仅限花生包、豆制品包、芝麻酱包	3.0	GB 5009.229
	酱包、辣椒油包、含油的魔芋制品包	5.0	
过氧化值（以脂肪计）， g/100g ≤ 仅限花生包、豆制品包、芝麻酱包、酱包、辣椒油包、含油的魔芋制品包		0.25	GB 5009.227
二氧化钛， g/kg （仅限添加该食品添加剂的魔芋块）		≤ 2.5	GB 5009.246
*铅（以 Pb 计）， mg/kg		≤ 0.25	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ， μ g/ kg		≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素， μ g/ kg （仅限含有苹果的魔芋制品包）		≤ 20	GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
铅、黄曲霉毒素B ₁ 、展青霉素为搭配料包的产品和配料包的混合检验，未搭配料包的产品只检测魔芋制品包。			

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 中的平板计数法

沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注：°样品的采样及处理按GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。 搭配料包的产品魔芋制品包和配料包的混合检验，未搭配料包的产品只检测魔芋制品包。					

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 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；外购料包的食品添加剂应符合 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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以魔芋块、魔芋制品包、搭配或不搭配外购酱包、调味粉包、辣椒油包、调味汁包、脱水蔬菜包、海带包、花生包、酱腌菜包、豆制品包、鹌鹑蛋包、醋包、芝麻酱包、酱卤肉制品包、熟制动物性水产品包、果酱包中的一种或几种，组合包装或不组合包装，加工而成的即食魔芋制品。

魔芋块是以生活饮用水和魔芋粉、魔芋精粉中的一种或两种为主要原料，按比例加入食用淀粉（食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉、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几种）、可可粉、大豆分离蛋白、鱼胶原蛋白肽、水解胶原蛋白、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、碳酸钠、复配着色剂（辛烯基琥珀酸淀粉钠、天然胡萝卜素、麦芽糊精、精炼植物油）、二氧化钛、柠檬酸（加工助剂、酸度调节剂）、乳酸、乳酸钠、谷氨酰胺转氨酶（来源于茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、蕨根粉、大米粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、墨鱼汁粉、海藻粉（羊栖菜粉）、氢氧化钙（加工助剂）、可得然胶、辣椒红中的一种或几种，经原辅料处理或不处理、调粉、熟制成型、浸泡、冷冻或不冷冻、蒸煮或不蒸煮、脱水或不脱水、包装、杀菌或不杀菌、装箱工艺加工而成。

魔芋制品包是以魔芋块为主要原料，添加食用盐、甘油、黄原胶、阿拉伯胶、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、果葡糖浆、固体饮料（南瓜粉、青金桔粉、柠檬粉、橙粉、生姜粉、百香果粉中的一种或几种）、酵母抽提物、食用植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油、玉米油、亚麻籽油、花生油、油茶籽油、葵花籽油中的一种或几种）、复合调味油、食用动物油脂（牛油、鸡油、羊油、猪油中的一种或几种）、酱油、食醋、冰糖、辣椒酱、豆腐乳、大豆膳食纤维粉、芝麻、低聚果糖、辣椒（稳定态二氧化氯清洗）、香辛料（辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、洋葱、姜、蒜、姜黄、月桂叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、迷迭香、圆叶当归、山奈、甘草、肉豆蔻、豆蔻、香茅、荜拔、砂仁、欧芹、芫荽籽、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种）、白芷（切断或粉碎）、陈皮粉（橘皮粉）、党参（切断或粉碎）、红枣、枸杞、天麻（切断或粉碎）、罗汉果（切断或粉碎）、紫苏（清洗）、D-异抗坏血酸钠、冰乙酸（酸度调节剂）、郫县豆瓣、番茄酱罐头、调味料酒、豆豉、骨素、白酒、黄酒、葡萄酒、啤酒、蜂蜜、芝士、奶酪、鲜、冻水果肉或水果罐头或水果干（杨梅、荔枝、榴莲、苹果、桔子、橙子、葡萄、西梅、芒果、凤梨、香蕉、梅子、芭乐果、百香果、草莓、桑葚、菠萝、蓝莓、梨、桂圆、无花果、木瓜、红枣、柠檬、枇杷中的一种或几种）、液体复合调味料、半固态复合调味料、复合调味粉、酱卤肉制品（鸡肉及其副产品、鸭肉及其副产品、鹅肉及其副产品、牛肉及其副产品、猪肉及其副产品、驴肉及其副产品、羊肉及其副产品中的一种或几种）、熟制动物性水产制品（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、深海鲈鱼、海螺、花螺、海参、螺蛳、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）、酱腌菜（藕片、泡椒、剁辣椒、泡姜、笋、莴笋、酸黄花菜、泡菜、泡姜、豇豆、贡菜、剁椒、酸萝卜、

酸豆角、金针菇中的一种或几种)、食用菌类(香菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、猴头菇、木耳中的一种或多种,经清洗、切制、清水煮制)、大豆蛋白、玉米粒(煮制)、动物性水产品【虾米、鱿鱼、扇贝、海参、海水鱼、螺肉、海蜇中的一种或几种,经挑选、清洗、切制、熟制(用大豆油、玉米油、色拉油油炸/蒸煮/烤制)或不熟制)】、调味海带、鲜葱(经挑选、清洗、切制)、鲜姜(经挑选、清洗、切制)、鲜辣椒(经挑选、清洗、切制)、鲜柠檬(经挑选、清洗、切制)、竹笋(经清洗、切制、清水煮制)、鹌鹑蛋(经清洗、清水煮熟、剥皮)、白砂糖、食用葡萄糖、味精、干制蔬菜(黄花菜、萝卜、贡菜中的一种或几种)(经泡发)、莲子(清洗、煮制)、黄豆(清洗、煮制)、花生(清洗、煮制)、红薯(清洗、去皮、切块)、芋头(清洗、去皮、切块)、食品用香精、食品用香精(含辣椒油树脂)、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、丁香叶油、丁香花蕾油、孜然油、肉桂皮油、乙基麦芽酚、黑胡椒油中的一种或几种)、天然胡萝卜素、牛奶、黄油、鸡蛋(经清洗、清水煮制、剥皮)中的几种,经调味或不调味、包装、杀菌或不杀菌、装箱工艺加工而成的魔芋制品包(魔芋凝胶制品)。魔芋制品包根据添加辅料不同可分为:调味魔芋制品、魔芋菜肴制品。

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。

本产品 GB 2760 中的产品类别为 16.07 其他(魔芋凝胶制品)。

河南金蝌蚪食品科技有限责任公司