



411751S-2025



洛阳慧尔博食品有限公司企业标准

Q/LHS 0001S-2025

魔芋凝胶制品

2025-06-09 发布

2025-06-09 实施

洛阳慧尔博食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳慧尔博食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨冬梅。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以魔芋粉、生活饮用水为主要原料，辅以食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用紫薯淀粉、食用荞麦淀粉、山药粉、食用盐、酿造酱油、海藻酸钠、氯化钙（加工助剂）、氢氧化钙（加工助剂）、碳酸钙（加工助剂）、明胶、聚丙烯酸钠、黄原胶、冰乙酸、葡萄糖酸- δ -内酯、高粱红、微晶纤维素、天然胡萝卜素、乳酸、肉桂酸钾、二氧化钛、食品用香精中的一种或几种，经搅拌、糊化、固化成型、蒸煮、分切、冷却，添加或不添加柠檬酸包装、杀菌或不杀菌加工而成的非即食魔芋凝胶制品。

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 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 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 食用红薯淀粉、食用紫薯淀粉、食用荞麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.9 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.10 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.11 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.12 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.13 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.14 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.15 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.16 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.17 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.18 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.19 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.20 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.21 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.22 肉桂酸钾应符合 GB 29938 的规定。

- 2.1.23 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.26 二氧化钛应符合 GB 1886.341 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	性状完整、均匀一致、富有弹性	取样品1份,将样品倒入洁净的白色瓷盘中,在自然光线条件下,用肉眼观察其性状、色泽及杂质,嗅其气味,熟制后用温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具魔芋应有的气、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 规定。

表2 理化指标

项 目	指标	检验方法
水分, %	≤ 98.0	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
二氧化钛 ^a , g/kg	≤ 2.5	GB 5009.246
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。 a仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。		

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以魔芋粉、生活饮用水为主要原料，辅以食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用紫薯淀粉、食用荞麦淀粉、山药粉、食用盐、酿造酱油、海藻酸钠、氯化钙（加工助剂）、氢氧化钙（加工助剂）、碳酸钙（加工助剂）、明胶、聚丙烯酸钠、黄原胶、冰乙酸、葡萄糖酸- δ -内酯、高粱红、微晶纤维素、天然胡萝卜素、乳酸、肉桂酸钾、二氧化钛、食品用香精中的一种或几种，经搅拌、糊化、固化成型、蒸煮、分切、冷却，添加或不添加柠檬酸包装、杀菌或不杀菌加工而成的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，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国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳慧尔博食品有限公司