



412148S-2025



河南优粮生物科技有限公司企业标准

Q/HNYL 0002S-2025

魔芋淀粉制品

2025-07-15 发布

2025-07-15 实施

河南优粮生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南优粮生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：臧肖森、张会芳。

本标准自发布实施日起替代 Q/HNYL 0002S-2024（备案号：412768S-2024）。

H N
Q B

魔芋淀粉制品

1 范围

本标准规定了魔芋淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于（自制或外购）魔芋淀粉制品为原料，经加工而成的魔芋淀粉制品。

自制魔芋淀粉制品是以食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉、大米淀粉、橡子淀粉中的一种或几种）、生活饮用水为原料，加入魔芋粉、魔芋精粉中的一种或几种，添加蕨根粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、芹菜粉、南瓜粉、山药粉、甜菜粉、桑叶粉、紫薯粉、红薯粉、海藻粉（海带、裙带菜、羊栖菜、鹿角菜、石花菜、石莼中的一种或几种）、大豆膳食纤维、大豆蛋白、胶原蛋白肽、墨鱼汁/粉、麦芽糊精、海藻糖、食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻香油、玉米油、菜籽油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、鸡油、羊油、猪油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、味精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、腐乳、芝麻酱、花生酱、食醋、酿造酱油、蚝油、香辣酱、香菇酱、蒜蓉辣酱、复合调味料、酱腌菜（藕、椒、姜、竹笋、茼蒿、黄花菜、泡菜、豇豆、贡菜、萝卜、豆角、金针菇中的一种或几种）、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拨、砂仁、欧芹、芫荽籽、干姜、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种】、食用菌（香菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、木耳中的一种或多种，经预处理、煮制）、蔬菜新鲜品或其干制品（葱、姜、蒜、辣椒、黄花菜、贡菜、萝卜、芥菜、芹菜、胡萝卜、青豆、玉米、竹笋、茼蒿、香菜、萝卜、茼蒿、山药、芋头、土豆、红薯、紫薯、莲藕、四季豆、豇豆、豌豆、毛豆、蚕豆中的一种或几种）（经预处理、煮制）、鹌鹑蛋（经预处理、煮制）、牛肚（熟制品，或生制品经预处理、煮制）、芝麻、熟青豆、熟花生仁、熟黄豆、熟豌豆、葵花籽仁、核桃仁、调味油【以植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、菜籽油、山茶油、橄榄油）中的一种或几种）为原料，添加香辛料（辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶、荜拨、砂仁、欧芹、芫荽籽、干姜中的一种或几种），添加或不添加芝麻、食品用香精中的一种或几种，经熬制而成】、D-异抗坏血酸及其钠盐、阿拉伯胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、黄原胶、卡拉胶、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、海藻酸钠、醋酸酯淀粉、甲基纤维素、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基甲基纤维素、酸处理淀粉、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、辛烯基琥珀酸淀粉钠、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、聚丙烯酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、甘油、谷氨酸钠、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、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）、氯化钙（加工助剂）、氢氧化钙（加工助剂）、氢氧化钠（加工助剂）、食品用香精、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、八角茴香油、生姜油、香叶油、

大蒜油、小茴香油、孜然油、花椒提取物、乙基麦芽酚中的多种，经原辅料处理或不处理、调粉、熟制成型、分切或不分切、浸泡或不浸泡、冷冻或不冷冻、解冻或不解冻、脱水或不脱水，调味或不调味、包装、杀菌或不杀菌、装箱工艺加工而成的各种形态的即食或非即食魔芋淀粉制品。

或以外购魔芋淀粉制品，加入食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻香油、玉米油、菜籽油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、鸡油、羊油、猪油中的一种或几种）、鲜葱、鲜姜、鲜辣椒、食用盐、白砂糖、味精、酵母抽提物、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、剁辣椒、豆瓣酱、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拔、砂仁、欧芹、芫荽籽、干姜、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种】、食品用香精、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、天然胡萝卜素、高粱红、甜菜红、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、乙基麦芽酚中的多种，经解冻、脱水、调味、包装、杀菌、装箱工艺加工而成的各种形态的即食魔芋淀粉制品。

根据原辅料及食用方式的不同，产品分类为即食魔芋淀粉制品、非即食魔芋淀粉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.4 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.5 蕨根粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、芹菜粉、南瓜粉、山药粉、甜菜粉、桑叶粉、紫薯粉、红薯粉应清洁、卫生、无污染，或符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.6 海藻粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.7 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.8 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.9 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。

2.1.10 墨鱼汁/粉应符合 GB 10136 的规定。

2.1.11 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.12 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.13 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.15 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.16 麦芽糊精、果葡糖浆、食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.17 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.18 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

- 2.1.19 鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、辣椒酱、香辣酱、香菇酱、蒜蓉辣酱、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.21 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.22 芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.24 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.25 蚝油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.26 酱腌菜、剁辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.27 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.28 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.29 蔬菜新鲜品、蔬菜干制品应清洁、卫生、无污染。
- 2.1.30 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.31 熟制牛肚应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.32 牛肚应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.33 芝麻、熟青豆、熟花生仁、熟黄豆、熟豌豆、葵花籽仁、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.34D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.35D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.36 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.37 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.38 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.39 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.40 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.41 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.42 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.44DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.45 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.46 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.47 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.48 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.49 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.50 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

- 2.1.51 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.52 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.53 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.54 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.55 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.56 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.57 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.58 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.59 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.60 辛基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.61 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.62 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.63 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.64 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.65 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.66 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.67 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.68 谷氨酸钠 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.69 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.70 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.71 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.72 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.73 复配着色剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.74 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.75 氢氧化钙应符合 GB 1886.375 的规定。
- 2.1.76 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.77 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.78 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.79 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.80 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.81 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.82 八角茴香油应符合 GB 1886.140 的规定。
- 2.1.83 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。

- 2. 1. 84香叶油应符合 GB 1886. 200 的规定。
- 2. 1. 85大蒜油应符合 GB 1886. 272 的规定。
- 2. 1. 86小茴香油、孜然油、花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2. 1. 87乙基麦芽酚应符合 GB 1886. 208 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	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无酸败，无异味	
状态	具有该产品应有的组织性状，无霉变， 无正常视力可见外来异物	

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 Cl ⁻ 计）， %	≤ 6. 0	GB 5009. 44
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0. 4	GB 5009. 12
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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 ^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
注1： a样品的采样和处理按GB 4789. 1执行；					
注2： b仅适用于即食类产品。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，污染物限量应符合GB 2762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（仅适用于即食类产品）、大肠菌群（仅适用于即食类产品）。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于（自制或外购）魔芋淀粉制品为原料，经加工而成的魔芋淀粉制品。

自制魔芋淀粉制品是以食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉、大米淀粉、橡子淀粉中的一种或几种）、生活饮用水为原料，加入魔芋粉、魔芋精粉中的一种或几种，添加蕨根粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、芹菜粉、南瓜粉、山药粉、甜菜粉、桑叶粉、紫薯粉、红薯粉、海藻粉（海带、裙带菜、羊栖菜、鹿角菜、石花菜、石莼中的一种或几种）、大豆膳食纤维、大豆蛋白、胶原蛋白肽、墨鱼汁/粉、麦芽糊精、海藻糖、食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻香油、玉米油、菜籽油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、鸡油、羊油、猪油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、味精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、腐乳、芝麻酱、花生酱、食醋、酿造酱油、蚝油、香辣酱、香菇酱、蒜蓉辣酱、复合调味料、酱腌菜（藕、椒、姜、竹笋、茼蒿、黄花菜、泡菜、豇豆、贡菜、萝卜、豆角、金针菇中的一种或几种）、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拨、砂仁、欧芹、芫荽籽、干姜、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种】、食用菌（香菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、木耳中的一种或多种，经预处理、煮制）、蔬菜新鲜品或其干制品（葱、姜、蒜、辣椒、黄花菜、贡菜、萝卜、芥菜、芹菜、胡萝卜、青豆、玉米、竹笋、茼蒿、香菜、萝卜、茼蒿、山药、芋头、土豆、红薯、紫薯、莲藕、四季豆、豇豆、豌豆、毛豆、蚕豆中的一种或几种）（经预处理、煮制）、鹌鹑蛋（经预处理、煮制）、牛肚（熟制品，或生制品经预处理、煮制）、芝麻、熟青豆、熟花生仁、熟黄豆、熟豌豆、葵花籽仁、核桃仁、调味油【以植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、菜籽油、山茶油、橄榄油）中的一种或几种）为原料，添加香辛料（辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶、荜拨、砂仁、欧芹、芫荽籽、干姜中的一种或几种），添加或不添加芝麻、食品用香精中的一种或几种，经熬制而成】、D-异抗坏血酸及其钠盐、阿拉伯胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、黄原胶、卡拉胶、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、海藻酸钠、醋酸酯淀粉、甲基纤维素、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基甲基纤维素、酸处理淀粉、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、辛烯基琥珀酸淀粉钠、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、聚丙烯酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、甘油、谷氨酸钠、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、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）、氯化钙（加工助剂）、氢氧化钙（加工助剂）、氢氧化钠（加工助剂）、食品用香精、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、八角茴香油、生姜油、香叶油、大蒜油、小茴香油、孜然油、花椒提取物、乙基麦芽酚中的多种，经原辅料处理或不处理、调粉、熟制

成型、分切或不分切、浸泡或不浸泡、冷冻或不冷冻、解冻或不解冻、脱水或不脱水，调味或不调味、包装、杀菌或不杀菌、装箱工艺加工而成的各种形态的即食或非即食魔芋淀粉制品。

或以外购魔芋淀粉制品，加入食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻香油、玉米油、菜籽油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、鸡油、羊油、猪油中的一种或几种）、鲜葱、鲜姜、鲜辣椒、食用盐、白砂糖、味精、酵母抽提物、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、剁辣椒、豆瓣酱、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拨、砂仁、欧芹、芫荽籽、干姜、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种】、食品用香精、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、天然胡萝卜素、高粱红、甜菜红、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、乙基麦芽酚中的多种，经解冻、脱水、调味、包装、杀菌、装箱工艺加工而成的各种形态的即食魔芋淀粉制品。

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，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。

河南优粮生物科技有限公司

QB