



412222S-2025



河南优粮生物科技有限公司企业标准

Q/HNYL 0003S-2025

魔芋制品

2025-07-21 发布

2025-07-21 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。

H N
Q B

魔芋制品

1 范围

本标准规定了魔芋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、魔芋精粉（或魔芋粉）为原料，添加氢氧化钙（加工助剂）、氯化钙（加工助剂）、氢氧化钠（加工助剂）中的一种或几种，添加或不添加食用淀粉（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）、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、粮谷纤维、果蔬纤维、麦芽糊精、大豆蛋白、胶原蛋白肽、墨鱼汁/粉、可得然胶、阿拉伯胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、明胶、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、海藻酸钠、甲基纤维素、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基甲基纤维素、微晶纤维素、酸处理淀粉、羧甲基纤维素钠、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、辛烯基琥珀酸淀粉钠、聚丙烯酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、DL-苹果酸、L-苹果酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠（溶液）、碳酸钠、碳酸氢钠、二氧化钛、辣椒红、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、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）、D-异抗坏血酸及其钠盐、食品用香精、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、甘油、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯中的一种或几种，经原辅料处理或不处理、搅拌、糊化、加热固化、熟制成型、分切或不分切、浸泡、冷冻或不冷冻、解冻或不解冻、脱水或不脱水，添加或不添加海藻糖、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、麦芽糊精、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）、剁辣椒、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、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、香茅、薄荷（野薄荷）、香椿、香旱芹、干姜、高良姜、蒜、葱、姜中的一种或几种】、白芷、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、D-异抗坏血酸及其钠盐、食品用香精、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸

二钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠（溶液）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、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，再经调味或不调味、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制品。

根据食用方式的不同，产品分类为即食类魔芋制品、非即食类魔芋制品。

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 氢氧化钙应符合 GB 1886.375 的规定。
- 2.1.5 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.6 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.7 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 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。
- 2.1.9 海藻粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.10 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.11 粮谷纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.12 果蔬纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.13 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.14 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.15 墨鱼汁/粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.16 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.17 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.18 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.19 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.20 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.21 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.22 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.23 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.24 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.25 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

- 2.1.26 磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
- 2.1.27 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.28 甲基纤维素应符合GB 1886.256的规定。
- 2.1.29 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2.1.30 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.31 羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886.109的规定。
- 2.1.32 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 2.1.33 酸处理淀粉应符合GB 29928的规定。
- 2.1.34 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.35 氧化淀粉应符合GB 29927的规定。
- 2.1.36 氧化羟丙基淀粉应符合GB 29933的规定。
- 2.1.37 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.38 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.39 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。
- 2.1.40 聚丙烯酸钠应符合GB 29948的规定。
- 2.1.41 葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.42 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.43 L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.44 冰乙酸应符合GB 1886.10的规定。
- 2.1.45 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.46 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.47 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.48 乳酸钠（溶液）应符合GB 25537的规定。
- 2.1.49 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.50 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.51 二氧化钛应符合GB 1886.341的规定。
- 2.1.52 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.53 天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。
- 2.1.54 高粱红应符合GB 1886.32的规定。
- 2.1.55 甜菜红应符合GB 1886.111的规定。
- 2.1.56 柑橘黄应符合GB 1886.346的规定。
- 2.1.57 复配着色剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.58 D-异抗坏血酸应符合GB 1886.49的规定。

- 2.1.59D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.60食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.61环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.62赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.63罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.64木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.65甘油 GB 29950 应符合的规定。
- 2.1.66酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.67单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.68柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.69海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.70食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.71食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.72食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.73白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.74麦芽糊精、果葡糖浆、食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.75味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.76酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.77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。
- 2.1.78豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.79腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.80芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.81食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.82酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.83蚝油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.84酱腌菜、剁辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.85香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.86白芷应清洁、卫生、无污染、无杂质，其质量要求应符合《中华人民共和国药典》2025 版一部的规定。
- 2.1.87食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.88蔬菜新鲜品、蔬菜干制品应清洁、卫生、无污染。
- 2.1.89鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。

- 2.1.90熟制牛肚应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.91牛肚应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.92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。
- 2.1.93调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.94谷氨酸钠 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.955'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.96 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.975'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.98八角茴香油应符合 GB 1886.140 的规定。
- 2.1.99生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。
- 2.1.100香叶油应符合 GB 1886.200 的规定。
- 2.1.101大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
- 2.1.102小茴香油、孜然油、花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.103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
性 状	具有产品应有的状态	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽和杂质，闻其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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
氯化物（以 Cl ⁻ 计），%	≤5.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤0.29	GB 5009.12
^a 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤3.0	GB 5009.229
^a 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤0.25	GB 5009.227
^b 二氧化钛，g/kg	≤2.5	GB 5009.246
^b 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤0.65	GB 5009.97
注 1：a 仅适用于配料中添加油脂的产品；		

b 仅适用于添加该种添加剂的产品；

注 2：*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

即食类产品的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	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	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样品的采样和处理按GB 4789. 1执行。					

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 出厂检验

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）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、魔芋精粉（或魔芋粉）为原料，添加氢氧化钙（加工助剂）、氯化钙（加工助剂）、氢氧化钠（加工助剂）中的一种或几种，添加或不添加食用淀粉（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）、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、粮谷纤维、果蔬纤维、麦芽糊精、大豆蛋白、胶原蛋白肽、墨鱼汁/粉、可得然胶、阿拉伯胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、明胶、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、海藻酸钠、甲基纤维素、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基甲基纤维素、微晶纤维素、酸处理淀粉、羧甲基纤维素钠、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、辛烯基琥珀酸淀粉钠、聚丙烯酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、DL-苹果酸、L-苹果酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠（溶液）、碳酸钠、碳酸氢钠、二氧化钛、辣椒红、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、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）、D-异抗坏血酸及其钠盐、食品用香精、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、甘油、酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯中的一种或几种，经原辅料处理或不处理、搅拌、糊化、加热固化、熟制成型、分切或不分切、浸泡、冷冻或不冷冻、解冻或不解冻、脱水或不脱水，添加或不添加海藻糖、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、麦芽糊精、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）、剁辣椒、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、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、香茅、薄荷（野薄荷）、香椿、香旱芹、干姜、高良姜、蒜、葱、姜中的一种或几种】、白芷、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、D-异抗坏血酸及其钠盐、食品用香精、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠（溶液）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、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，再经调味或不调味、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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准所涉及产品在GB 2760中的类别为16.07其他（魔芋凝胶制品）。

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

H N
Q B