



412488S-2025



河南瑞舫食品有限公司企业标准

Q/HRS 0001S-2025

方便魔芋制品

2025-08-18 发布

2025-08-18 实施

河南瑞舫食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南瑞舫食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人:王太磊、艾远芳。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以魔芋包搭配或不搭配外购的粉包、酱包、醋包、调味汁包、辣椒油（红油）包、葱油包、芝麻香油包、酱腌菜包、脱水蔬菜包、芝麻菜包、芝麻包（熟）、油炸花生包、黄豆包（熟）、海带包、调味海带包中的一种或几种，经组合包装而成的方便魔芋制品。

魔芋包（自制）是以魔芋精粉或魔芋粉、生活饮用水为主要原料，辅以或不辅以食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、食用豌豆淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、荞麦粉、燕麦粉、海带粉、羊栖菜粉、蕨根粉、奇亚籽粉、桑叶粉、番茄粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉（或汁）、芹菜粉、紫甘蓝粉、荠菜粉、红枣粉、枸杞粉、香菇粉、食用葛根粉、蛋白核小球藻粉、食用（极大或钝顶）螺旋藻粉中的一种或几种，添加或不添加大豆油、芝麻油、食用盐、白砂糖、味精、鸡精、酱油、泡椒、香辛料或料粉（洋葱、大蒜、砂仁、月桂叶、山奈、肉豆蔻、小茴香、草果、香茅叶、芫荽籽、辣椒粉、花椒、白胡椒、黑胡椒、生姜、八角、桂皮、豆蔻、丁香、孜然、甘草、葱粉、姜粉、洋葱粉、胡椒粉中的一种或几种）、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、甜菜红、黄原胶、二氧化钛中的一种或几种，经搅拌、糊化、静置、精炼、成型后添加柠檬酸、氢氧化钙（加工助剂）、漂洗、内包装、灭菌、外包装等工艺加工而成的方便魔芋制品。

根据搭配或不搭配料包产品可分为：方便魔芋制品（附调料包）、方便魔芋制品（未附调料包）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.2 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.5 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 燕麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 海带粉、羊栖菜粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.8 蕨根粉、奇亚籽粉、桑叶粉、番茄粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、荠菜粉、红枣粉、枸杞粉应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.9 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.10 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.11 蛋白核小球藻粉应符合关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告(卫生部公告2012年第19号)的规定。

- 2.1.12 食用（极大或钝顶）螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.13 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 鸡精应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.19 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.20 泡椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.21 香辛料、料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 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 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.26 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.27 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.28 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.29 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.30 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.32 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.33 氢氧化钙应符合 GB 1886.375 的规定。
- 2.1.34 粉包、酱包、醋包、调味汁包、辣椒油（红油）包、葱油包、芝麻香油包应符合 GB 31644、SB/T 11194 的规定。
- 2.1.35 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.36 脱水蔬菜包、芝麻菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.37 芝麻包、油炸花生包、黄豆包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.38 海带包、调味海带包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.39 胡萝卜汁应符合 GB/T 31121 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
----	----	------

	魔芋包	调料包	
性状	条状或丝状、性状完整、均匀一致、富有弹性	具有各调料包应有的性状	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,然后用温开水漱口,品其滋味
色泽	具有各产品应有的色泽		
气味、滋味	具有该产品应有的滋味和气味,无酸败变质及其他异味		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

3.3 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 (仅限魔芋包)	≤ 95.0	GB 5009.3	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12	
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22	
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	酱包、辣椒油 (红油) 包、葱油包、芝麻香油包	≤ 5.0	GB 5009.229
	芝麻包、油炸花生包、黄豆包	≤ 3.0	
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	酱包、辣椒油 (红油) 包、葱油包、芝麻香油包	≤ 0.25	GB 5009.227
	芝麻包、油炸花生包、黄豆包	≤ 0.5	
二氧化钛, g/kg (仅限魔芋包)	≤ 2.5	GB 5009.246	
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 铅、总砷、黄曲霉毒素 B ₁ 指标适用于魔芋包和调料包混合后检验,不附调料包的产品仅对魔芋包进行检验。			

2.4 微生物限量

微生物限量适用于魔芋包和调料包的混合检验; 没有调料包的仅对魔芋包进行检验, 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 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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注: a 样品的采样及处理按 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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; 外购调料包的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; 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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(魔芋包)、菌落总数、大肠菌群。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包搭配或不搭配外购的粉包、酱包、醋包、调味汁包、辣椒油（红油）包、葱油包、芝麻香油包、酱腌菜包、脱水蔬菜包、芝麻菜包、芝麻包（熟）、油炸花生包、黄豆包（熟）、海带包、调味海带包中的一种或几种，经组合包装而成的方便魔芋制品。

魔芋包（自制）是以魔芋精粉或魔芋粉、生活饮用水为主要原料，辅以或不辅以食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、食用豌豆淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、荞麦粉、燕麦粉、海带粉、羊栖菜粉、蕨根粉、奇亚籽粉、桑叶粉、番茄粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉（或汁）、芹菜粉、紫甘蓝粉、荠菜粉、红枣粉、枸杞粉、香菇粉、食用葛根粉、蛋白核小球藻粉、食用（极大或钝顶）螺旋藻粉中的一种或几种，添加或不添加大豆油、芝麻油、食用盐、白砂糖、味精、鸡精、酱油、泡椒、香辛料或料粉（洋葱、大蒜、砂仁、月桂叶、山奈、肉豆蔻、小茴香、草果、香茅叶、芫荽籽、辣椒粉、花椒、白胡椒、黑胡椒、生姜、八角、桂皮、豆蔻、丁香、孜然、甘草、葱粉、姜粉、洋葱粉、胡椒粉中的一种或几种）、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、甜菜红、黄原胶、二氧化钛中的一种或几种，经搅拌、糊化、静置、精炼、成型后添加柠檬酸、氢氧化钙（加工助剂）、漂洗、内包装、灭菌、外包装等工艺加工而成的方便魔芋制品。

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。

河南瑞舫食品有限公司

