



412514S-2025



雅客（漯河）食品有限公司企业标准

Q/YKL 0002S-2025

方便魔芋制品

2025-08-19 发布

2025-08-19 实施

雅客（漯河）食品有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由雅客（漯河）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张忠山、陈家彬、陈长铨、陈春焕。

本标准自发布实施日起替代 Q/YKL 0002S-2024（备案号：413049S-2024）。

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，添加或不添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、墨鱼汁/粉、大豆膳食纤维粉、二氧化钛、DL-苹果酸、L-苹果酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠中的多种，经原辅料处理或不处理、调粉、乳化、精炼、成型固化、切花、浸泡、冷冻、解冻或不解冻、蒸煮或不蒸煮、脱水或不脱水、调味或不调味{加入食用盐、味精、白砂糖、芝麻酱、花生酱、复合调味料、食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、玉米油、菜籽油中的一种或几种）、泡椒、泡姜、笋丝、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、姜、高良姜、蒜、葱、姜中的一种或几种】、芝麻、D-异抗坏血酸及其钠盐、辣椒红、食品用香精、DL-苹果酸、L-苹果酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠、辣椒油树脂（增味剂、着色剂）、食用香料（八角茴香油、生姜油、香叶油、大蒜油、花椒提取物、洋葱油、香葱油、小茴香油、孜然油中的一种或几种）中的几种}、包装、杀菌（或不杀菌）、加工而成的即食或非即食方便魔芋制品。

根据工艺及所用辅料的不同，产品分类为：即食方便魔芋制品、非即食方便魔芋制品。

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 食用玉米淀粉、食用木薯淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.8 墨鱼汁/粉应符合GB 10136的规定。
- 2.1.9 大豆膳食纤维应符合GB/T 22494的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.11 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合GB 13104的规定。

- 2.1.13 芝麻酱、花生酱、芝麻应符合GB 19300的规定。
- 2.1.14 复合调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.15 食用植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.16 泡椒、泡姜、笋丝应符合GB 2714的规定。
- 2.1.17 香辛料或其粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.18D-异抗坏血酸应符合GB 1886.49的规定。
- 2.1.19D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.20 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.21 二氧化钛应符合GB 1886.341的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.23DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.24L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.25 冰乙酸应符合GB 1886.10的规定。
- 2.1.26 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.27 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.28 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.29 乳酸钠应符合GB 25537的规定。
- 2.1.30 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.31 八角茴香油应符合GB 1886.140的规定。
- 2.1.32 生姜油应符合GB 1886.29的规定。
- 2.1.33 香叶油应符合GB 1886.200的规定。
- 2.1.34 大蒜油应符合GB 1886.272的规定。
- 2.1.35 花椒提取物、洋葱油、香葱油、小茴香油、孜然油应符合GB 29938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	≤ 0.29	GB 5009.12
^a 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	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

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

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	
^b 菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
^b 大肠菌群，CFU/g	5	2	20	10 ²	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；
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，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。

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。

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，添加或不添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、墨鱼汁/粉、大豆膳食纤维粉、二氧化钛、DL-苹果酸、L-苹果酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠中的多种，经原辅料处理或不处理、调粉、乳化、精炼、成型固化、切花、浸泡、冷冻、解冻或不解冻、蒸煮或不蒸煮、脱水或不脱水、调味或不调味{加入食用盐、味精、白砂糖、芝麻酱、花生酱、复合调味料、食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、玉米油、菜籽油中的一种或几种）、泡椒、泡姜、笋丝、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、姜、高良姜、蒜、葱、姜中的一种或几种】、芝麻、D-异抗坏血酸及其钠盐、辣椒红、食品用香精、DL-苹果酸、L-苹果酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠、辣椒油树脂（增味剂、着色剂）、食用香料（八角茴香油、生姜油、香叶油、大蒜油、花椒提取物、洋葱油、香葱油、小茴香油、孜然油中的一种或几种）中的几种}、包装、杀菌（或不杀菌）、加工而成的即食或非即食方便魔芋制品。

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。

雅客（漯河）食品有限公司