



412352 S-2025



河南金蝌蚪食品科技有限责任公司企业标准

Q/HJS 0006S-2025

方便魔芋制品

2025-08-05 发布

2025-08-05 实施

河南金蝌蚪食品科技有限责任公司 发布

前 言

本标准由河南金蝌蚪食品科技有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：张金龙、张宏勋、李勇、崔伟。

本产品自实施之日起代替 Q/HJS 0006S-2025（备案号 412131S-2025）。

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、试验方法、检验规则等。

本标准适用于以魔芋块、魔芋制品包、搭配或不搭配外购酱包、调味粉包、辣椒油包、调味汁包、脱水蔬菜包、海带包、花生包、酱腌菜包、豆制品包、鹌鹑蛋包、醋包、芝麻酱包、酱卤肉制品包、熟制动物性水产品包、果酱包中的一种或几种，组合包装（普通包装或真空包装或充氮锁鲜包装）或不组合包装，加工而成的即食魔芋制品。

魔芋块是以生活饮用水和魔芋粉、魔芋精粉中的一种或两种为主要原料，按比例加入食用淀粉（食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉、蕨根淀粉、橡子淀粉中的一种或几种）、可可粉、大豆分离蛋白、鱼胶原蛋白肽、水解胶原蛋白、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、碳酸钠、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）、二氧化钛、柠檬酸（加工助剂、酸度调节剂）、乳酸、乳酸钠、谷氨酰胺转氨酶（来源于茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、蕨根粉、大米粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、墨鱼汁粉、海藻粉（羊栖菜粉）、氢氧化钙（加工助剂）、可得然胶、辣椒红中的一种或几种，经原辅料处理或不处理、调粉、熟制成型、浸泡、冷冻或不冷冻、蒸煮或不蒸煮、脱水或不脱水、包装（普通包装或真空包装或充氮锁鲜包装）、杀菌（高温杀菌或巴氏杀菌或微波杀菌或辐照杀菌）或不杀菌、装箱等工艺加工而成。

魔芋制品包是以魔芋块为主要原料，添加食用盐、甘油、黄原胶、阿拉伯胶、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、果葡糖浆、固体饮料（南瓜粉、青金桔粉、柠檬粉、橙粉、生姜粉、百香果粉中的一种或几种）、酵母抽提物、食用植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油、玉米油、亚麻籽油、花生油、油茶籽油、葵花籽油中的一种或几种）、复合调味油、食用动物油脂（牛油、鸡油、羊油、猪油中的一种或几种）、酱油、食醋、冰糖、辣椒酱、豆腐乳、大豆膳食纤维粉、芝麻、低聚果糖、辣椒（稳定态二氧化氯清洗）、香辛料（辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、洋葱、姜、蒜、姜黄、月桂叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、迷迭香、圆叶当归、山奈、甘草、肉豆蔻、豆蔻、香茅、荜拔、砂仁、欧芹、芫荽籽、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种）、白芷（切断或粉碎）、陈皮粉（橘皮粉）、党参（切断或粉碎）、红枣、枸杞、天麻（切断或粉碎）、罗汉果（切断或粉碎）、紫苏（清洗）、D-异抗坏血酸钠、冰乙酸（酸度调节剂）、郫县豆瓣、番茄酱罐头、调味料酒、豆豉、骨素、白酒、黄酒、葡萄酒、啤酒、蜂蜜、芝士、奶酪、鲜、冻水果肉或水果罐头或水果干（杨梅、荔枝、榴莲、苹果、桔子、橙子、葡萄、西梅、芒果、凤梨、香蕉、梅子、芭乐果、百香果、草莓、桑葚、菠萝、蓝莓、梨、桂圆、无花果、木瓜、红枣、柠檬、枇杷中的一种或几种）、液体复合调味料、半固态复合调味料、复合调味粉、酱卤肉制品（鸡肉及其副产品、鸭肉及其副产品、鹅肉

及其副产品、牛肉及其副产品、猪肉及其副产品、驴肉及其副产品、羊肉及其副产品中的一种或几种)、熟制动物性水产制品(墨鱼、鱿鱼、鲍鱼、海蜇、八爪鱼、海贝、扇贝、鳗鱼、泥鳅、深海小鱼、海刁鱼、沙丁鱼、武昌鱼、牛蛙、甲鱼、深海蝶鱼、海螺、花螺、海参、螺蛳、银鱼、虾、蟹、带鱼、扒皮鱼、小黄鱼、大黄鱼、鲈鱼、鲤鱼、白条鱼、白鲢鱼、草鱼、桂花鱼、秋刀鱼、蚌肉中的一种或几种)、酱腌菜(藕片、泡椒、剁辣椒、泡姜、笋、莴笋、酸黄花菜、泡菜、泡姜、豇豆、贡菜、剁椒、酸萝卜、酸豆角、金针菇中的一种或几种)、食用菌类(香菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、猴头菇、木耳中的一种或多种,经清洗、切制、清水煮制)、大豆蛋白、玉米粒(煮制)、动物性水产品【虾米、鱿鱼、扇贝、海参、海水鱼、螺肉、海蜇中的一种或几种,经挑选、清洗、切制、熟制(用大豆油、玉米油、色拉油油炸/蒸煮/烤制)或不熟制】、调味海带、鲜葱(经挑选、清洗、切制)、鲜姜(经挑选、清洗、切制)、鲜辣椒(经挑选、清洗、切制)、鲜柠檬(经挑选、清洗、切制)、竹笋(经清洗、切制、清水煮制)、鹌鹑蛋(经清洗、清水煮熟、剥皮)、白砂糖、食用葡萄糖、味精、干制蔬菜(黄花菜、萝卜、贡菜中的一种或几种)(经泡发)、莲子(清洗、煮制)、黄豆(清洗、煮制)、花生(清洗、煮制)、红薯(清洗、去皮、切块)、芋头(清洗、去皮、切块)、食品用香精、食品用香精(含辣椒油树脂)、食品用香料(大蒜油、生姜油树脂、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、丁香叶油、丁香花蕾油、孜然油、肉桂皮油、乙基麦芽酚、黑胡椒油中的一种或几种)、天然胡萝卜素、牛奶、黄油、鸡蛋(经清洗、清水煮制、剥皮)、鸡精调味料中的几种,经调味或不调味、包装(普通包装或真空包装或充氮锁鲜包装)、杀菌(高温杀菌或巴氏杀菌或微波杀菌或辐照杀菌)或不杀菌、装箱等工艺加工而成的魔芋制品包(魔芋凝胶制品)。魔芋制品包根据添加辅料不同可分为:调味魔芋制品、魔芋菜肴制品。

根据工艺、所用辅料及是否搭配料包不同,产品分为魔芋块、魔芋块+料包、魔芋制品、魔芋制品+料包。

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 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.6 鱼胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.7 水解胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.8 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.9 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

- 2.1.10 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.11 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.12 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.15 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.16 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.17 蕨根粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.18 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.19 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.21 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.22 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.27 固体饮料应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.28 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.29 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.30 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.31 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.32 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.33 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.34 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.35 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.36 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.37 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.38 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.39 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.40 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.41 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.42 白芷、陈皮粉、罗汉果、紫苏应干燥、洁净、无霉变、无虫蛀，符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.43 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.44 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.45 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.46 酱卤肉制品应符合 GB/T 23586 的规定。
- 2.1.47 熟制动物性水产品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.48 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.49 食用菌类应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.50 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.51 玉米粒应清洁、卫生、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.52 墨鱼汁粉、虾米、鱿鱼、海水鱼（可食用）应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.53 调味海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.54 鲜葱、鲜姜、鲜辣椒、鲜柠檬、竹笋应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.55 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.56 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.57 黄花菜、萝卜、贡菜应符合无虫蚀、无发霉变质，且符合 GB 2761、GB 2762 的规定。
- 2.1.58 海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.59 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.60 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.61 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.62 食品用香精、食品用香精（含辣椒油树脂）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.63 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.64 酱包、调味粉包、辣椒油包、调味汁包、脱水蔬菜包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.65 海带包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.66 花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.67 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.68 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.69 鹌鹑蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.70 醋包应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.71 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.72 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。

- 2.1.73 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.74 液体复合调味料、半固态复合调味料、复合调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.75 复合调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.76 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.77 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.78 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.79 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.80 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）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.81 海藻粉（羊栖菜粉）应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.82 酱卤肉制品包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.83 熟制动物性水产品包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.84 番茄酱罐头应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.85 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.86 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.87 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.88 白酒应符合 GB/T 20822 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.89 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.90 葡萄酒应符合 GB/T 15037 的规定。
- 2.1.91 啤酒应符合 GB/T 4927 的规定。
- 2.1.92 蜂蜜应符合 GH/T 18796 和 GB 14963 的规定。
- 2.1.93 芝士、奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.94 牛奶应符合 GB 25190 或 GB 19645 的规定。
- 2.1.95 鲜、冻水果肉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.96 水果罐头应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.97 水果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.98 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.99 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.100 果酱包应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.101 红薯应符合 LS/T 3104 的规定。
- 2.1.102 芋头应符合 DB45/T 2210 的规定。
- 2.1.103 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.104 红枣应符合 GB/T 5835 或 GB/T 26150 的规定。

2.1.105 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.106 党参、天麻应洁净、干燥、无虫蛀、无霉变，并符合《中华人民共和国药典》和国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023 年 第 9 号）的规定。

2.1.107 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。

2.1.108 氮气应清洁、卫生、无污染。

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	具有该产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入一洁净、无色、透明的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气滋味	具有该产品应有的滋味、气味	
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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食用盐（以 NaCl 计）， g/100g （仅限魔芋制品包）	≤ 6.0	GB 5009.44
总酸（以乙酸计）， g/100mL	≥ 仅限醋包	GB 12456
酸价（以脂肪计）（KOH）， mg/g	≤ 仅限花生包、豆制品包、芝麻酱包	GB 5009.229
	≤ 酱包、辣椒油包、含油的魔芋制品包	
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤ 仅限花生包、豆制品包、芝麻酱包、酱包、辣椒油包、含油的魔芋制品包	GB 5009.227
二氧化钛， g/kg （仅限添加该食品添加剂的魔芋块）	≤ 2.5	GB 5009.246
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ， μ g/ kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素， μ g/ kg （仅限含有苹果的魔芋制品包）	≤ 20	GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 铅、黄曲霉毒素B ₁ 、展青霉素为搭配料包的产品和配料包的混合检验，未搭配料包的产品只检测魔芋制品包。		

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/（CFU/g）	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789. 2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	20	10 ²	GB 4789. 3 中的平板计数法
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： ^a 样品的采样及处理按GB 4789. 1 和 GB 4789. 22 执行。 搭配料包的产品魔芋制品包和配料包的混合检验，未搭配料包的产品只检测魔芋制品包。					

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 规定。

2. 6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 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；外购料包的食品添加剂应符合 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，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以魔芋块、魔芋制品包、搭配或不搭配外购酱包、调味粉包、辣椒油包、调味汁包、脱水蔬菜包、海带包、花生包、酱腌菜包、豆制品包、鹌鹑蛋包、醋包、芝麻酱包、酱卤肉制品包、熟制动物性水产品包、果酱包中的一种或几种，组合包装（普通包装或真空包装或充氮锁鲜包装）或不组合包装，加工而成的即食魔芋制品。

魔芋块是以生活饮用水和魔芋粉、魔芋精粉中的一种或两种为主要原料，按比例加入食用淀粉（食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉、蕨根淀粉、橡子淀粉中的一种或几种）、可可粉、大豆分离蛋白、鱼胶原蛋白肽、水解胶原蛋白、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、碳酸钠、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）、二氧化钛、柠檬酸（加工助剂、酸度调节剂）、乳酸、乳酸钠、谷氨酰胺转氨酶（来源于茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、蕨根粉、大米粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、墨鱼汁粉、海藻粉（羊栖菜粉）、氢氧化钙（加工助剂）、可得然胶、辣椒红中的一种或几种，经原辅料处理或不处理、调粉、熟制成型、浸泡、冷冻或不冷冻、蒸煮或不蒸煮、脱水或不脱水、包装（普通包装或真空包装或充氮锁鲜包装）、杀菌（高温杀菌或巴氏杀菌或微波杀菌或辐照杀菌）或不杀菌、装箱等工艺加工而成。

魔芋制品包是以魔芋块为主要原料，添加食用盐、甘油、黄原胶、阿拉伯胶、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、果葡糖浆、固体饮料（南瓜粉、青金桔粉、柠檬粉、橙粉、生姜粉、百香果粉中的一种或几种）、酵母抽提物、食用植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油、玉米油、亚麻籽油、花生油、油茶籽油、葵花籽油中的一种或几种）、复合调味油、食用动物油脂（牛油、鸡油、羊油、猪油中的一种或几种）、酱油、食醋、冰糖、辣椒酱、豆腐乳、大豆膳食纤维粉、芝麻、低聚果糖、辣椒（稳定态二氧化氯清洗）、香辛料（辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、洋葱、姜、蒜、姜黄、月桂叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、迷迭香、圆叶当归、山奈、甘草、肉豆蔻、豆蔻、香茅、荜拨、砂仁、欧芹、芫荽籽、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种）、白芷（切断或粉碎）、陈皮粉（橘皮粉）、党参（切断或粉碎）、红枣、枸杞、天麻（切断或粉碎）、罗汉果（切断或粉碎）、紫苏（清洗）、D-异抗坏血酸钠、冰乙酸（酸度调节剂）、郫县豆瓣、番茄酱罐头、调味料酒、豆豉、骨素、白酒、黄酒、葡萄酒、啤酒、蜂蜜、芝士、奶酪、鲜、冻水果肉或水果罐头或水果干（杨梅、荔枝、榴莲、苹果、桔子、橙子、葡萄、西梅、芒果、凤梨、香蕉、梅子、芭乐果、百香果、草莓、桑葚、菠萝、蓝莓、梨、桂圆、无花果、木瓜、红枣、柠檬、枇杷中的一种或几种）、液体复合调味料、半固态复合调味料、复合调味粉、酱卤肉制品（鸡肉及其副产品、鸭肉及其副产品、鹅肉及其副产品、牛肉及其副产品、猪肉及其副产品、驴肉及其副产品、羊肉及其副产品中的一种或几种）、熟制动物性水产制品（墨鱼、鱿鱼、鲍鱼、海蜇、八爪鱼、海贝、扇贝、鳗鱼、泥鳅、深海小鱼、海刁鱼、沙丁鱼、武昌鱼、牛蛙、甲鱼、深海鲈鱼、海螺、花螺、海参、螺蛳、银鱼、虾、蟹、带鱼、扒皮

鱼、小黄鱼、大黄鱼、鲈鱼、鲤鱼、白条鱼、白鲢鱼、草鱼、桂花鱼、秋刀鱼、蚌肉中的一种或几种）、酱腌菜（藕片、泡椒、剁辣椒、泡姜、笋、莴笋、酸黄花菜、泡菜、泡姜、豇豆、贡菜、剁椒、酸萝卜、酸豆角、金针菇中的一种或几种）、食用菌类（香菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、猴头菇、木耳中的一种或多种，经清洗、切制、清水煮制）、大豆蛋白、玉米粒（煮制）、动物性水产品【虾米、鱿鱼、扇贝、海参、海水鱼、螺肉、海蜇中的一种或几种，经挑选、清洗、切制、熟制（用大豆油、玉米油、色拉油油炸/蒸煮/烤制）或不熟制】、调味海带、鲜葱（经挑选、清洗、切制）、鲜姜（经挑选、清洗、切制）、鲜辣椒（经挑选、清洗、切制）、鲜柠檬（经挑选、清洗、切制）、竹笋（经清洗、切制、清水煮制）、鹌鹑蛋（经清洗、清水煮熟、剥皮）、白砂糖、食用葡萄糖、味精、干制蔬菜（黄花菜、萝卜、贡菜中的一种或几种）（经泡发）、莲子（清洗、煮制）、黄豆（清洗、煮制）、花生（清洗、煮制）、红薯（清洗、去皮、切块）、芋头（清洗、去皮、切块）、食品用香精、食品用香精（含辣椒油树脂）、食品用香料（大蒜油、生姜油树脂、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、丁香叶油、丁香花蕾油、孜然油、肉桂皮油、乙基麦芽酚、黑胡椒油中的一种或几种）、天然胡萝卜素、牛奶、黄油、鸡蛋（经清洗、清水煮制、剥皮）、鸡精调味料中的几种，经调味或不调味、包装（普通包装或真空包装或充氮锁鲜包装）、杀菌（高温杀菌或巴氏杀菌或微波杀菌或辐照杀菌）或不杀菌、装箱等工艺加工而成的魔芋制品包（魔芋凝胶制品）。魔芋制品包根据添加辅料不同可分为：调味魔芋制品、魔芋菜肴制品。

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。

本产品在 GB 2760 中的产品类别为 16.07 其他（魔芋凝胶制品）。

河南金蝌蚪食品科技有限责任公司