



412389S-2025



滑县宏益食品罐头有限责任公司企业标准

Q/HHSG 0006S-2025

魔芋淀粉制品

2025-08-07 发布

2025-08-07 实施

滑县宏益食品罐头有限责任公司 发布

前 言

本标准由滑县宏益食品罐头有限责任公司提出。

本标准由滑县市场监督管理局滑县产品质量检验检测中心和滑县宏益食品罐头有限责任公司共同起草。

本标准起草人：李科娴、刘兴光。

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。

本标准适用于以食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、大米淀粉、芋头淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉、蕨根淀粉、橡子淀粉中的一种或几种）、生活饮用水为原料，加入魔芋粉、魔芋精粉中的一种或两种，添加或不添加蕨根粉、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、麒麟菜中的一种或几种）、食用盐、味精、香辛料粉【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、干姜、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种】、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、酿造酱油、复合调味料、大豆膳食纤维、大豆蛋白、胶原蛋白肽、墨鱼汁/粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、羧甲基纤维素钠、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、阿拉伯胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、黄原胶、卡拉胶、D-异抗坏血酸及其钠盐、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、食品用香精、氢氧化钙（加工助剂）、氢氧化钠（加工助剂）中的一种或几种，经搅拌、膨化、蒸煮、成型、漂洗、速冻或不速冻、蒸煮或不蒸煮、脱水或不脱水、包装加工而成的非即食魔芋淀粉制品。

根据所用原辅料不同，产品分类为不同类型的魔芋淀粉制品。

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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.9 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.12 鸡精调味料、鸡粉调味料、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.13酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.14大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.15大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.16胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.17墨鱼汁/粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.18羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.19羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.20乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.21酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.22羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.23氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.24氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.25乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.26醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.27海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.28葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.29阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.30瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.31果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.32槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.33黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.34卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.35D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.36D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.37柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.38柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.39DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.40冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.41乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.42乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.43柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.44高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.45天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.46甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

2.1.47食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.48氢氧化钙应符合 GB 1886.375 的规定。

2.1.49氢氧化钠应符合 GB 1886.20 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	具有产品应有的性状	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察性状、色泽及杂质，闻其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
杂 质	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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
食用盐（以氯化钠计），%	≤ 6.0（仅适用于添加食用盐的产品）	GB 5009.44
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	
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不适用于以计量方式销售的预先包装产品；对于预先定量包装的产品，其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（不适用于以计量方式销售的预包装产品）。型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、大米淀粉、芋头淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉、蕨根淀粉、橡子淀粉中的一种或几种）、生活饮用水为原料，加入魔芋粉、魔芋精粉中的一种或两种，添加或不添加蕨根粉、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、麒麟菜中的一种或几种）、食用盐、味精、香辛料粉【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、干姜、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种】、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、酿造酱油、复合调味料、大豆膳食纤维、大豆蛋白、胶原蛋白肽、墨鱼汁/粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、羧甲基纤维素钠、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、阿拉伯胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、黄原胶、卡拉胶、D-异抗坏血酸及其钠盐、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、食品用香精、氢氧化钙(加工助剂)、氢氧化钠(加工助剂)中的一种或几种，经搅拌、膨化、蒸煮、成型、漂洗、速冻或不速冻、蒸煮或不蒸煮、脱水或不脱水、包装加工而成的非即食魔芋淀粉制品。

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。

滑县宏益食品罐头有限责任公司