



412581S-2025



周口芋蓐食品加工有限公司企业标准

Q/ZQS 0001S-2025

魔芋凝胶制品

2025-09-01 发布

2025-09-01 实施

周口芋蓐食品加工有限公司 发布

前 言

本标准由周口芊荨食品加工有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王林林。

H N

Q B

魔芋凝胶制品

1 范围

本标准规定了魔芋凝胶制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以魔芋粉、魔芋精粉中的一种或两种为原料，加入或不加入食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白、蕨根粉、葛根粉、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、海藻粉、天然胡萝卜素、D-异抗坏血酸钠、二氧化钛、葡萄糖酸- δ -内酯中的一种或几种，经加水搅拌糊化、凝固、搅拌[加氢氧化钙(加工助剂)水溶液]、加热成型、浸泡（柠檬酸水溶液）、沥水，添加或不添加食用植物油(大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、食用植物调和油、芝麻油中的一种或几种)、畜禽肉（鸡肉、牛肉、猪肉中的一种或几种）、酱腌菜（藕片、泡椒、黄花菜、泡菜中的一种或几种）、调味海带、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、鸡精调味料、鸡粉调味料、固态复合调味料、酵母抽提物、香辛料（八角、洋葱、大蒜、砂仁、月桂叶、山奈、肉豆蔻、小茴香、草果、香茅、芫荽、辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、生姜、桂皮、豆蔻、丁香、孜然、甘草中的一种或几种）、陈皮粉（橘皮粉）、辣椒油、香辣油、酱油中的一种或几种，添加或不添加D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、乳酸、冰乙酸、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、酪蛋白酸钠、羟丙基淀粉、单、双甘油脂肪酸酯、食品用香精中的一种或多种，经拌料或不拌料、卤制或不卤制、调味或不调味、内包装、杀菌或不杀菌、等工艺包装加工而成的魔芋凝胶制品。

按食用方式不同可分为：即食产品、非即食产品。

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、魔芋精粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.3食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.5蕨根粉、葛根粉、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.7D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.8二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。

2.1.9葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

2.1.10氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。

2.1.11柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.12食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.13畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.14酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.15海藻粉、调味海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.16食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.19鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.20鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.21固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.22酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.23香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24陈皮粉(橘皮粉)应清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.25辣椒油、香辣油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.27乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.28冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.295'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.31酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.32单,双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.33羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.34食品用香精应符合 GB 30616 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	取样品适量,将样品倒入洁净的白色瓷盘中,在自然光下,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	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有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	

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 ^a （以 NaCl 计）/（g/100g）	≤	6.0	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.28	GB 5009.12
二氧化钛 ^b /（g/kg）	≤	2.5	GB 5009.246
^a 适用于使用食用盐的产品的检验； ^b 适用于使用二氧化钛的产品的检验； *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

即食产品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
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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.6 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。

2.7 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。

2.8 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；农药残留限量应符合 GB 2763 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（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以魔芋粉、魔芋精粉中的一种或两种为原料，加入或不加入食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白、蕨根粉、葛根粉、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、海藻粉、天然胡萝卜素、D-异抗坏血酸钠、二氧化钛、葡萄糖酸- δ -内酯中的一种或几种，经加水搅拌糊化、凝固、搅拌[加氢氧化钙(加工助剂)水溶液]、加热成型、浸泡（柠檬酸水溶液）、沥水，添加或不添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、食用植物调和油、芝麻油中的一种或几种）、畜禽肉（鸡肉、牛肉、猪肉中的一种或几种）、酱腌菜（藕片、泡椒、黄花菜、泡菜中的一种或几种）、调味海带、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、鸡精调味料、鸡粉调味料、固态复合调味料、酵母抽提物、香辛料（八角、洋葱、大蒜、砂仁、月桂叶、山奈、肉豆蔻、小茴香、草果、香茅、芫荽、辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、生姜、桂皮、豆蔻、丁香、孜然、甘草中的一种或几种）、陈皮粉（橘皮粉）、辣椒油、香辣油、酱油中的一种或几种，添加或不添加D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、乳酸、冰乙酸、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、酪蛋白酸钠、羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精中的一种或多种，经拌料或不拌料、卤制或不卤制、调味或不调味、内包装、杀菌或不杀菌、等工艺包装加工而成的魔芋凝胶制品。

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，微生物参照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。

周口芋尊食品加工有限公司