



412875S-2025



河南胶之素淀粉生物技术有限公司企业标准

Q/HJZS 0002S-2025

冷冻米面制品用复合魔芋粉

2025-09-28 发布

2025-09-28 实施

河南胶之素淀粉生物技术有限公司 发布

前 言

本标准由河南胶之素淀粉生物技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘超、游晓伟。

H N

Q B

冷冻米面制品用复合魔芋粉

1 范围

本标准规定了冷冻米面制品用复合魔芋粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以魔芋粉为主要原料、添加糯米粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉中的一种或几种，经配料、混合、包装等工艺加工制成的冷冻米面制品用复合魔芋粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.2 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。

2.1.3 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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	粉状	取适量样品，倒入洁净的白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽及杂质，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	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.26	GB 5009.12

注：铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以魔芋粉为主要原料、添加糯米粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉中的一种或几种，经配料、混合、包装等工艺加工制成的冷冻米面制品用复合魔芋粉。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南胶之素淀粉生物技术有限公司

Q B