



410411S-2026



辉县市九芝源食品有限公司企业标准

Q/HJZYS 0001S-2026

风味魔芋制品

2026-02-12 发布

2026-02-12 实施

辉县市九芝源食品有限公司 发布

前 言

本标准由辉县市九芝源食品有限公司提出。

本标准起草单位：辉县市九芝源食品有限公司。

本标准主要起草人：王伟 侯艳霞。

H N

Q B

风味魔芋制品

1 范围

本标准规定了风味魔芋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以魔芋凝胶制品为主要原料，加入或不加入生活饮用水、蒸煮或不蒸煮，辅以食用植物油、花生酱、芝麻酱、番茄酱、香菇酱、西瓜酱、麻酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、黄豆酱、海鲜酱、豆豉、蚝油、复合调味料、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、食糖、淀粉糖、食用葡萄糖、蜂蜜、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡精调味料、食用调味油、香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、蒜粉、葱粉、姜粉、洋葱粉、辣椒、陈皮粉、咖喱粉、味精、调味料酒、白酒、大豆蛋白制品、卤蛋、熟肉制品、鱼糜制品、甜不辣、可食用动物性水产制品、非发酵豆制品[豆腐、豆腐干、豆腐丝、豆腐结、豆腐串、豆腐皮、腐竹、豆筋、千张、油豆泡中的一种或几种]、面筋制品（面筋卷、面筋、面筋泡、烤麸中的一种或几种）、食用菌（黑木耳、平菇、金针菇、鸡腿菇、白玉菇、蟹味菇、香菇、草菇、猴头菇、杏鲍菇、茶树菇、银耳、灵芝、蛹虫草、羊肚菌、鸡油菌、赤松茸、鸡松茸、鹿茸菌、海鲜菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、口蘑、松露、牛肝菌、牛排菌、鸡枞菌、蛹虫草中的一种或几种）、熟制坚果籽类【芝麻、花生仁、大豆（黄豆）、青豆、豌豆、芸豆、蚕豆、板栗、杏仁、松子仁、葵花籽仁、核桃仁、杏仁、南瓜子仁中的一种或几种】、玉米、鲜辣椒、小米椒、甜椒、剁椒、泡椒、泡姜、酸白菜、海带、海苔、紫菜、酵母抽提物中的一种或几种，添加或不添加甘油、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、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、辣椒红、柑橘黄、赤藓糖醇、木糖醇、乳糖醇、谷氨酸钠（味精）、食品用香精、食品用香料中的一种或多种，经调配混合、内包装、杀菌、外包装等工艺加工而成的风味魔芋制品。

根据添加的原辅料不同、形状不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

- 2.1.1 魔芋凝胶制品应符合 GB/T 41811 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 花生酱应符合 QB/T 1733.4 或 NY/T 958 或 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.5 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.6 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.7 香菇酱、西瓜酱、麻酱、复合调味料、海鲜粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.9 豆瓣酱、海鲜酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.10 黄豆酱应符合 GB/T 24399、GB 2718 的规定。
- 2.1.11 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.12 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

- 2.1.13 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.14 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.15 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.21 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.22 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.23 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.24 食用调味油应符合 NB/T 2111 的规定。
- 2.1.25 香辛料或料粉、蒜粉、葱粉、姜粉、洋葱粉、辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.26 陈皮粉应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.27 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.28 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.29 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.30 白酒应符合 GB/T 10781.2 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.31 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.32 卤蛋应符合 GB/T 23970 的规定。
- 2.1.33 熟肉制品应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.34 鱼糜制品、甜不辣应符合 GB/T 41233 的规定。
- 2.1.35 可食用动物性水产制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.36 非发酵豆制品应符合 GB/ 22106 的规定。
- 2.1.37 面筋制品应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.38 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.39 坚果与籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.40 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.41 鲜辣椒、小米椒、甜椒应清洁、卫生、无污染、无杂质、无异味、无腐烂、无腐败变质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.42 剁椒、泡椒、泡姜、酸白菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.43 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.44 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.45 紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.46 酵母提取物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

- 2.1.47 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.48 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.49 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.50 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.51 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.52 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.53 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.54 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.55 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.56 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.57 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.58 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.59 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.60 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.61 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.62 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.63 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.64 食品用香料应符合 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
性 状	具有产品具有的性状	取样品一份,置于洁净干燥的白色瓷盘中,在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,样品经熟制后、用温开水漱口,品尝其滋味。
色 泽	具有产品具有的色泽	
气、滋味	具有产品具有的气味、无异味	
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
pH 值	9~12	GB 5009.237
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 6	GB 5009.44

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.28	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 同一功能的食品添加剂（着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。			

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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	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 样品的采样及处理按 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应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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，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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以魔芋凝胶制品为主要原料，加入或不加入生活饮用水、蒸煮或不蒸煮，辅以食用植物油、花生酱、芝麻酱、番茄酱、香菇酱、西瓜酱、麻酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、黄豆酱、海鲜酱、豆豉、蚝油、复合调味料、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、食糖、淀粉糖、食用葡萄糖、蜂蜜、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡精调味料、食用调味油、香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、蒜粉、葱粉、姜粉、洋葱粉、辣椒、陈皮粉、咖喱粉、味精、调味料酒、白酒、大豆蛋白制品、卤蛋、熟肉制品、鱼糜制品、甜不辣、可食用动物性水产制品、非发酵豆制品[豆腐、豆腐干、豆腐丝、豆腐结、豆腐串、豆腐皮、腐竹、豆筋、千张、油豆泡中的一种或几种]、面筋制品（面筋卷、面筋、面筋泡、烤麸中的一种或几种）、食用菌（黑木耳、平菇、金针菇、鸡腿菇、白玉菇、蟹味菇、香菇、草菇、猴头菇、杏鲍菇、茶树菇、银耳、灵芝、蛹虫草、羊肚菌、鸡油菌、赤松茸、鸡松茸、鹿茸菌、海鲜菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、口蘑、松露、牛肝菌、牛排菌、鸡枞菌、蛹虫草中的一种或几种）、熟制坚果籽类【芝麻、花生仁、大豆（黄豆）、青豆、豌豆、芸豆、蚕豆、板栗、杏仁、松子仁、葵花籽仁、核桃仁、杏仁、南瓜子仁中的一种或几种】、玉米、鲜辣椒、小米椒、甜椒、剁椒、泡椒、泡姜、酸白菜、海带、海苔、紫菜、酵母抽提物中的一种或几种，添加或不添加甘油、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、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、辣椒红、柑橘黄、赤藓糖醇、木糖醇、乳糖醇、谷氨酸钠（味精）、食品用香精、食品用香料中的一种或多种，经调配混合、内包装、杀菌、外包装等工艺加工而成的风味魔芋制品。

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，参照 GB/T 41811《魔芋凝胶食品质量通则》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。

辉县市九芝源食品有限公司