



410412S-2026



魔莱仕（河南）食品科技有限公司企业标准

Q/MLS 0001S-2026

魔芋制品

2026-02-12 发布

2026-02-12 实施

魔莱仕（河南）食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由魔莱仕（河南）食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：范敬华、丁梦楠、吴阿蔓、高明。

H N

Q B

魔芋制品

1 范围

本标准规定了魔芋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、魔芋粉（或魔芋精粉）为原料，添加氢氧化钙（加工助剂）、氯化钙（加工助剂）、氢氧化钠（加工助剂）中的一种或几种，添加或不添加食用淀粉、果蔬粉、谷物杂粮粉、食用蕨根粉、食糖、淀粉糖、海藻糖、海藻粉【麒麟菜（鹿角菜、犄角菜）、羊栖菜、石花菜、浒苔（苔菜）、石莼（海菜、海莴苣）、海带、裙带菜中的一种或几种】或其提取物（水提）、墨鱼汁/粉、可可粉、大豆膳食纤维、粮谷纤维、果蔬纤维中的一种或几种，添加或不添加卡拉胶、瓜尔胶、黄原胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、海藻酸钠、羟丙基淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、聚丙烯酸钠、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠（溶液）、碳酸钠、碳酸氢钠、二氧化钛、辣椒红、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、甜菜红、D-异抗坏血酸及其钠盐、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经配料、糊化、精炼、加热固化成型、分切或不分切、浸泡、包装、杀菌、加工而成的非即食魔芋制品。

根据所用辅料不同，产品分为不同类型的魔芋制品。

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 氢氧化钙应符合 GB 1886.375 的规定。
- 2.1.5 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.6 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.7 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 果蔬粉应清洁、卫生、无污染，或符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.9 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 食用蕨根粉应符合 QB/T 5996 的规定。
- 2.1.12 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 海藻糖应符合 GB/T 23529 或 QB/T 2848 的规定。
- 2.1.14 海藻粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.15 海藻提取物应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.16 墨鱼汁/粉应符合 GB 10136 的规定。

- 2.1.17 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.18 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.19 粮谷纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.20 果蔬纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.21 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.22 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.23 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.24 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.25 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.26 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.27 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.28 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.29 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.30 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.31 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 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 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.34 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.35 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.36 冰乙酸应符合 GB 1886.10 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。
- 2.1.39 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.40 乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.41 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.42 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.43 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.44 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.45 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.46 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.47 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.48 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.49 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。

2.1.50D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.51 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.52 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	具有产品应有的状态	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽和杂质，闻其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味，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
固形物含量, g/100g	≥ 40	GB/T 10786
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.29	GB 5009.12
二氧化钛, g/kg	≤ 2.5 (仅适用于添加二氧化钛的产品)	GB 5009.246

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 出厂检验

出厂检验项目为：感官要求、固形物、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、魔芋粉（或魔芋精粉）为原料，添加氢氧化钙（加工助剂）、氯化钙（加工助剂）、氢氧化钠（加工助剂）中的一种或几种，添加或不添加食用淀粉、果蔬粉、谷物杂粮粉、食用蕨根粉、食糖、淀粉糖、海藻糖、海藻粉【麒麟菜（鹿角菜、犄角菜）、羊栖菜、石花菜、浒苔（苔菜）、石莼（海菜、海莴苣）、海带、裙带菜中的一种或几种】或其提取物（水提）、墨鱼汁/粉、可可粉、大豆膳食纤维、粮谷纤维、果蔬纤维中的一种或几种，添加或不添加卡拉胶、瓜尔胶、黄原胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、海藻酸钠、羟丙基淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、聚丙烯酸钠、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠（溶液）、碳酸钠、碳酸氢钠、二氧化钛、辣椒红、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、甜菜红、D-异抗坏血酸及其钠盐、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经配料、糊化、精炼、加热固化成型、分切或不分切、浸泡、包装、杀菌、加工而成的非即食魔芋制品。

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》的有关规定制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准所涉及产品在GB 2760中的类别为16.07其他（魔芋凝胶制品）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

魔莱仕（河南）食品科技有限公司

QB