



411242S-2026



禹州市逍遥游食品厂企业标准

Q/YXS 0001S-2026

# 魔芋制品

2026-05-13 发布

2026-05-13 实施

禹州市逍遥游食品厂 发布

## 前 言

本标准由禹州市逍遥游食品厂提出并起草。

本标准起草人：杨伟升。

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。

本标准适用于以魔芋精粉或魔芋粉、饮用水为主要原料，添加或不添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、天然胡萝卜素、二氧化钛、氢氧化钙（加工助剂）、海藻酸钠、红烧酱料（复合调味料）、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、聚丙烯酸钠、微晶纤维素、柠檬酸、辣椒红、可可粉、高粱红、海藻粉中的一种或几种，经配料、搅拌糊化、精炼、定型蒸煮（加热凝胶固化）、切片（或不切片）、切丝（或不切丝）、浸泡、包装而成的非即食魔芋制品。

根据状态不同分为以下几种：素虾仁状魔芋制品、素肚丝状魔芋制品、素肚片状魔芋制品、素腰花状魔芋制品、素蛋片状魔芋制品、耳丝状魔芋制品、串串香状魔芋制品、素火腿片状魔芋制品、素百叶状魔芋制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.6 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.7 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.8 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.9 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.10 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.12 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.13 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.14 海藻粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.16 红烧酱料（复合调味料）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.18 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.19 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 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
色泽	具有本品应有的色泽	从样品中取出 100 g，倒入白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质、嗅其气味，温水漱口，品其滋味。
性状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，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
固形物含量, g/100g	≥ 20	GB/T 10786
水分, g/100g	≤ 95	GB 5009.3
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
二氧化钛(TiO <sub>2</sub> ) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 2.5	GB 5009.246

带\*严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；  
a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验。

### 2.4 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：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物含量、水分。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精粉或魔芋粉、饮用水为主要原料，添加或不添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、天然胡萝卜素、二氧化钛、氢氧化钙（加工助剂）、海藻酸钠、红烧酱料（复合调味料）、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、聚丙烯酸钠、微晶纤维素、柠檬酸、辣椒红、可可粉、高粱红、海藻粉中的一种或几种，经配料、搅拌糊化、精炼、定型蒸煮（加热凝胶固化）、切片（或不切片）、切丝（或不切丝）、浸泡、包装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，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。

本标准属于魔芋凝胶制品。

禹州市逍遥游食品厂

QB