



411316S-2026



河南食城记食品科技有限公司企业标准

Q/HSS 0007S-2026

魔芋凝胶制品

2026-05-22 发布

2026-05-22 实施

河南食城记食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南食城记食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘爱银、池建敏。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购的各种风味的魔芋凝胶制品，配以外购的蔬菜制品菜肴包、藻类制品包、调味菌菇包、酱腌菜包、蛋制品包、花生脆包、脱水蔬菜包、调味肉包、调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、辣椒油包、紫菜包、调味醋包、芝麻油包、芝麻酱包、豆制品包、动物性水产制品包、甜玉米包中的一种或几种，组合包装而成的即食魔芋凝胶制品。

魔芋凝胶制品：以生产用水、魔芋粉为主要原料，经搅拌后添加氢氧化钙（加工助剂），添加或不添加海藻粉（海苔、羊栖菜中的一种或多种）、褐藻纤维粉、果蔬粉（南瓜粉、山药粉、香菜粉、苹果粉、柠檬粉、山楂粉、胡萝卜粉、黄瓜粉、藕粉、荆芥粉、红枣粉、苹果粉、草莓粉、枸杞粉、柠檬粉、山楂粉、芒果粉、蓝莓粉、菠萝粉、木瓜粉、柠檬粉、蔓越莓粉、香蕉粉、火龙果粉、芋头粉、桑椹粉中的一种或多种）、食用菌粉（香菇粉、金针菇粉、茶树菇粉、草菇粉、鸡腿菇粉、银耳粉、猴头菇粉中的一种或多种）、杂粮粉（荞麦粉、燕麦粉、藜麦粉、苦荞粉、青稞粉、糙米粉、高粱粉、紫薯粉、白芸豆粉、土豆粉、玉米粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉中的一种或多种）、杂粮（鹰嘴豆、白芸豆、红豆、荞麦仁、红藜麦、高粱米、青稞、紫糯米、燕麦米、藜麦粒中的一种或多种）、辣木叶、螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）、海带粉、大麦苗青汁粉、大豆蛋白粉、果葡糖浆、白砂糖、核桃粉、抹茶粉、菊花粉、罗汉果粉、椰子粒、奇亚籽、甜玉米粒、食用淀粉、柠檬酸、二氧化钛、羟丙基二淀粉磷酸酯、赤藓糖醇、木糖醇中的一种或多种，经精炼（凝胶固化），熟化定型，分切，添加或不添加食用菌及制品（香菇、平菇、牛肝菌、金针菇、蛹虫草中的一种或多种）、豆制品（豆腐干、豆腐串中的一种或多种）、速冻调制食品（肉丸、鱼豆腐）、新鲜蔬菜（萝卜、土豆、山药中的一种或多种）、藻类及其制品（紫菜、裙带菜、龙须菜、石花菜、海白菜中的一种或多种）、鸡蛋、黑米、黑豆粉、香辛料、味精、食用盐、复合调味料中的一种或多种，煮制或不煮制、调配或不调配、包装、杀菌、包装加工而成。

根据所用原料不同可分为：原味魔芋凝胶制品、海藻风味魔芋凝胶制品、南瓜风味魔芋凝胶制品、山药风味魔芋凝胶制品、荞麦风味魔芋凝胶制品、调配魔芋凝胶制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 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 氢氧化钙应符合 GB 1886.375 的规定。
- 2.1.4 褐藻纤维粉、大麦苗青汁粉、抹茶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.5 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.6 杂粮粉应符合 LS/T 3302 的规定。

- 2.1.7 杂粮应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 辣木叶应符合 NY/T 3604 的规定。
- 2.1.9 螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.10 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 核桃粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.14 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.16 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.17 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.18 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.19 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.20 食用菌及制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.21 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.22 速冻调制食品应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.23 海藻粉、藻类及其制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.24 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.25 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.26 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.27 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.28 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.29 新鲜蔬菜具有该品种应有的色泽、形态，无病虫害、无腐烂霉变现象、并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.30 菊花粉、山药粉应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.31 椰子粒应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.32 甜玉米粒应符合 NY/T 523 的规定。
- 2.1.33 食用盐、海盐包应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.34 花生脆包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.35 调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.36 辣椒油包应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.37 紫菜包应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.38 调味醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.39 芝麻油包应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.40 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.41 蔬菜制品菜肴包、蔬菜制品菜肴包、藻类制品包、调味菌菇包、酱腌菜包、蛋制品包、花生脆包、脱水蔬菜包、调味肉包、动物性水产制品包、甜玉米包应符合 QB/T 5471 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	具有各产品应有的性状	取适量样品，倒入的洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味。用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气味，无异味、无异嗅	
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（以 NaCl 计），g/100g	≤ 12.0	GB 5009.44
酸价 ^a （KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。适用于产品的混合检测。
^a仅适用含花生脆包、调味酱包（含油型）、调味油包、辣椒油包、芝麻酱包、芝麻油包的产品。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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 平板计数法
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

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

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

食品添加剂使用应符合GB 2760的规定，外购料包中食品添加剂的使用也应符合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。

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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

HIN

QB

编制说明

本标准适用于以外购的各种风味的魔芋凝胶制品，配以外购的蔬菜制品菜肴包、藻类制品包、调味菌菇包、酱腌菜包、蛋制品包、花生脆包、脱水蔬菜包、调味肉包、调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、辣椒油包、紫菜包、调味醋包、芝麻油包、芝麻酱包、豆制品包、动物性水产制品包、甜玉米包中的一种或几种，组合包装而成的即食魔芋凝胶制品。

魔芋凝胶制品：以生产用水、魔芋粉为主要原料，经搅拌后添加氢氧化钙（加工助剂），添加或不添加海藻粉（海苔、羊栖菜中的一种或多种）、褐藻纤维粉、果蔬粉（南瓜粉、山药粉、香菜粉、苹果粉、柠檬粉、山楂粉、胡萝卜粉、黄瓜粉、藕粉、荆芥粉、红枣粉、苹果粉、草莓粉、枸杞粉、柠檬粉、山楂粉、芒果粉、蓝莓粉、菠萝粉、木瓜粉、柠檬粉、蔓越莓粉、香蕉粉、火龙果粉、芋头粉、桑椹粉中的一种或多种）、食用菌粉（香菇粉、金针菇粉、茶树菇粉、草菇粉、鸡腿菇粉、银耳粉、猴头菇粉中的一种或多种）、杂粮粉（荞麦粉、燕麦粉、藜麦粉、苦荞粉、青稞粉、糙米粉、高粱粉、紫薯粉、白芸豆粉、土豆粉、玉米粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉中的一种或多种）、杂粮（鹰嘴豆、白芸豆、红豆、荞麦仁、红藜麦、高粱米、青稞、紫糯米、燕麦米、藜麦粒中的一种或多种）、辣木叶、螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）、海带粉、大麦苗青汁粉、大豆蛋白粉、果葡糖浆、白砂糖、核桃粉、抹茶粉、菊花粉、罗汉果粉、椰子粒、奇亚籽、甜玉米粒、食用淀粉、柠檬酸、二氧化钛、羟丙基二淀粉磷酸酯、赤藓糖醇、木糖醇中的一种或多种，经精炼（凝胶固化），熟化定型，分切，添加或不添加食用菌及制品（香菇、平菇、牛肝菌、金针菇、蛹虫草中的一种或多种）、豆制品（豆腐干、豆腐串中的一种或多种）、速冻调制食品（肉丸、鱼豆腐）、新鲜蔬菜（萝卜、土豆、山药中的一种或多种）、藻类及其制品（紫菜、裙带菜、龙须菜、石花菜、海白菜中的一种或多种）、鸡蛋、黑米、黑豆粉、香辛料、味精、食用盐、复合调味料中的一种或多种，煮制或不煮制、调配或不调配、包装、杀菌、包装加工而成。

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。

河南食城记食品科技有限公司