



411796S-2026



河南彰盛味业食品有限公司企业标准

Q/HZS 0009S-2026

方便魔芋制品

2026-06-25 发布

2026-06-25 实施

河南彰盛味业食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南彰盛味业食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：田战胜、张军。

H N

Q B

方便魔芋制品

1 范围

本标准规定了方便魔芋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于方便魔芋制品为主要原料，搭配或不搭配外购料包【复合调味料包、调味油包、辣椒油包、芝麻油包、芝麻酱包、花生酱包、菜料包、酱腌菜包、熟制坚果籽类制品包、食醋包、酱腌菜包、熟肉制品包、熟制水产品包、方便菜肴包、食用菌包、豆制品包、面筋包、藻类制品包中的一种或几种】，经过组合或不组合、包装加工而成的即食方便魔芋制品。

方便魔芋制品是以生活饮用水、魔芋粉（或魔芋精粉）为原料，添加氢氧化钙（加工助剂），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】或其水提取物、墨鱼汁/粉、可可粉、大豆膳食纤维、粮谷纤维、果蔬纤维、食用植物油、食用动物油脂、食用盐、味精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、食醋、酿造酱油、蚝油、香辛料或其粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、调味油、复合调味料中的一种或几种，添加或不添加卡拉胶、瓜尔胶、黄原胶、结冷胶、可得然胶、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、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、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、D-异抗坏血酸及其钠盐、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、二氧化钛、辣椒红、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、甜菜红、食品用香精、食品用香料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经配料、糊化、精炼、熟制成型、分切或不分切、打结或不打结、浸泡、包装、杀菌、加工而成的即食方便魔芋制品。

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 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 果蔬粉应清洁、卫生、无污染，或符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.7 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 食用蕨根粉应符合 QB/T 5996 的规定。
- 2.1.9 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。

- 2.1.11海藻糖应符合 GB/T 23529 或 QB/T 2848 的规定。
- 2.1.12海藻粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.13海藻提取物应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.14墨鱼汁/粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.15可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.16大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.17粮谷纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.18果蔬纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.19食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.20食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.21食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.22味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.23酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.24鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.26酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.27蚝油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.28香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.29调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.30卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.31瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.32黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.33结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.34可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.35羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.36海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.37单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.38聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.39酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.40葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.41冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.42DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

- 2.1.43L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.44柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.45柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.46乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.47D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.48D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.49环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.50赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.51罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.52木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.53二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.54辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.55天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.56高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.57柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.58甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.59食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.60食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.61谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.625'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.63复合调味料包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.64调味油包、辣椒油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.65芝麻油包应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.66芝麻酱包、花生酱包、熟制坚果籽类制品包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.67菜料包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.68酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.69食醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.70熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.71熟制水产品包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.72方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.73食用菌包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.74豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.75面筋包应符合 GB 2711 的规定。

2.1. 76藻类制品包应符合 GB 19643 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
^a *铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.29	GB 5009.12
^b 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^b 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
^c 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^c 二氧化钛，g/kg	≤ 2.5	GB 5009.246

注：a搭配料包的产品将方便魔芋制品包与料包充分混合后进行检验，未搭配料包的产品仅对方便魔芋制品包进行检验；

b仅适用于料包的混合检验，且脂肪含量≥10%以上，其中酸价不适用于含发酵型配料和酸性配料的产品；

c仅适用于添加了该种添加剂的方便魔芋制品包的检验；

*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	
^b 菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
^b 大肠菌群，CFU/g	5	2	20	10 ²	GB 4789.3
^b 沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
^b 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；

b未搭配料包的仅对方便魔芋制品包进行检验，搭配料包的将方便魔芋制品包与料包混合后进行检验。

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、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。

编制说明

本标准适用于方便魔芋制品为主要原料，搭配或不搭配外购料包【复合调味料包、调味油包、辣椒油包、芝麻油包、芝麻酱包、花生酱包、菜料包、酱腌菜包、熟制坚果籽类制品包、食醋包、酱腌菜包、熟肉制品包、熟制水产品包、方便菜肴包、食用菌包、豆制品包、面筋包、藻类制品包中的一种或几种】，经过组合或不组合、包装加工而成的即食方便魔芋制品。

方便魔芋制品是以生活饮用水、魔芋粉（或魔芋精粉）为原料，添加氢氧化钙（加工助剂），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】或其水提取物、墨鱼汁/粉、可可粉、大豆膳食纤维、粮谷纤维、果蔬纤维、食用植物油、食用动物油脂、食用盐、味精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、食醋、酿造酱油、蚝油、香辛料或其粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、调味油、复合调味料中的一种或几种，添加或不添加卡拉胶、瓜尔胶、黄原胶、结冷胶、可得然胶、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、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、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、D-异抗坏血酸及其钠盐、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、二氧化钛、辣椒红、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、甜菜红、食品用香精、食品用香料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经配料、糊化、精炼、熟制成型、分切或不分切、打结或不打结、浸泡、包装、杀菌、加工而成的即食方便魔芋制品。

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。

河南彰盛味业食品有限公司