



411803S-2026



郑州嘉德龙食品有限公司企业标准

Q/ZJS 0003S-2026

魔芋淀粉制品

2026-06-25 发布

2026-06-25 实施

郑州嘉德龙食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州嘉德龙食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王启春、赵占强。

本标准自发布实施之日起替代：Q/ZJS 0003S-2026，备案号：411173S-2026。

H N

Q B

魔芋淀粉制品

1 范围

本标准规定了魔芋淀粉制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购魔芋淀粉胚或自制魔芋淀粉胚【以食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、木薯淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉、大米淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉、蕨根淀粉、橡子淀粉中的一种或几种）、生活饮用水为主要原料，添加魔芋粉、魔芋精粉中的一种或两种，添加大豆分离蛋白、墨鱼汁粉、蕨根粉、果蔬粉、柠檬酸、明胶、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、聚丙烯酸钠、黄原胶、麦芽糊精、海藻酸钠、氯化钙(加工助剂)、氢氧化钙(加工助剂)、氢氧化钠(加工助剂)、碳酸钙、葡萄糖酸 δ -内酯、天然胡萝卜素、高粱红中的几种，经加热糊化、搅拌、固化、蒸煮、冷却、分切、漂洗、杀菌或不杀菌，加工而成】为主要原料，添加辣椒粉、食用植物油、食用调和油、食用动物油脂、食用盐、白砂糖、味精、冰糖、豆豉、蚝油、酱油、食醋、白酒、料酒、鸡精、辣椒酱、豆瓣酱、郫县豆瓣、腐乳、芝麻酱、花生酱、混合芝麻花生酱、麻酱、复合调味料、大豆膳食纤维粉、海藻糖、低聚果糖、淀粉糖、食糖、香辛料、香辛料粉、陈皮、白芷、枸杞子、莲子、山楂、酱腌菜、干制蔬菜类、食用菌及其制品【木耳、香菇、杏鲍菇、金针菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、羊肚菌、杏鲍菇、猴头菌（猴头菇）、赤松茸（皱环球盖菇）、白玉菇、真姬菇、海鲜菇、鹿茸菇、金福菇（白松茸）、猴头菌（猴头菇）、白木耳（银耳）、蛹虫草（虫草花）、滑子蘑、竹荪、秀珍菇、姬菇、姬松茸、白灵菇、鸡油菌中的一种或几种】、熟制畜禽肉制品、动物性水产制品、即食藻类制品【裙带菜、海带、海白菜、紫菜、龙须菜、石花菜、羊栖菜、螺旋藻（极大螺旋藻、钝顶螺旋藻）、发菜、昆布、鹿角菜中的一种或几种】、食品加工用大豆蛋白、虾米、玉米粒、鲜葱、生姜、大蒜、鲜辣椒、鲜洋葱、柠檬、竹笋、土豆、贡菜、新鲜果蔬、脱水蔬菜、谷物杂粮、豆类、鹌鹑蛋、黄豆、花生、芝麻、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、酵母抽提物、抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钙、阿拉伯胶、卡拉胶、瓜尔胶、磷酸酯双淀粉、食品用香料、食品用香精中的几种，经调味、杀菌或不杀菌、包装而成的魔芋淀粉制品。

根据配料不同可分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 魔芋淀粉胚应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.2 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.5 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

- 2.1.6 大豆分离蛋白、食品加工用大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.7 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.8 蕨根粉、果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.11 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.12 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.13 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.14 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.15 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.16 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6、GB 15203 的规定。
- 2.1.17 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.18 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.19 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.20 氢氧化钙应符合 GB 1886.375 的规定。
- 2.1.21 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.22 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.23 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.24 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.25 辣椒粉应符合 GB/T 23183 或 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.26 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.28 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.29 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.30 食用调和油应符合 GB/T 40851 的规定。
- 2.1.31 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.32 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.33 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.34 蚝油应符合 GB/T 21999 或 GB 10133 的规定。
- 2.1.35 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.36 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.37 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.38 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

- 2.1.39 鸡精应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.40 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.41 豆瓣酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.42 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.43 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.44 花生酱应符合 LS/T 3311 或 QB/T 1733.4 或 NY/T 958 的规定。
- 2.1.45 混合芝麻花生酱、麻酱、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.46 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.47 海藻糖应符合 GB/T 20882.7、GB 15203 的规定。
- 2.1.48 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.49 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.50 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.51 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.52 陈皮、白芷、枸杞子、莲子、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.52 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.53 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.54 干制蔬菜类应符合无虫蚀、无发霉变质，且符合 GB 2761、GB 2762 的规定。
- 2.1.55 食用菌及其制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.56 熟制畜禽肉制品 GB 2726 的规定。
- 2.1.57 动物性水产制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.58 即食藻类制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.59 玉米粒、鲜葱、生姜、大蒜、鲜辣椒、鲜洋葱、柠檬、竹笋、土豆、贡菜、新鲜果蔬应符合无虫蚀、无发霉变质，且符合 GB 2761、GB 2762 的规定。
- 2.1.60 脱水蔬菜应符合 NY/T 714 的规定。
- 2.1.61 谷物杂粮、豆类应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.62 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.63 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.64 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.65 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.66 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.67 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.68 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.69 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

- 2.1.70 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.71 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.72 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.73 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.74 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.75 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.76 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。
- 2.1.77 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.78 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.79 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.80 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.81 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.82 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.83 虾米应符合 GB 10136 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	应有经加工后其产品特有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	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。

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	10^5	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 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; 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以外购魔芋淀粉胚或自制魔芋淀粉胚【以食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、木薯淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉、大米淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉、蕨根淀粉、橡子淀粉中的一种或几种）、生活饮用水为主要原料，添加魔芋粉、魔芋精粉中的一种或两种，添加大豆分离蛋白、墨鱼汁粉、蕨根粉、果蔬粉、柠檬酸、明胶、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、聚丙烯酸钠、黄原胶、麦芽糊精、海藻酸钠、氯化钙(加工助剂)、氢氧化钙(加工助剂)、氢氧化钠(加工助剂)、碳酸钙、葡萄糖酸 δ -内酯、天然胡萝卜素、高粱红中的几种，经加热糊化、搅拌、固化、蒸煮、冷却、分切、漂洗、杀菌或不杀菌，加工而成】为主要原料，添加辣椒粉、食用植物油、食用调和油、食用动物油脂、食用盐、白砂糖、味精、冰糖、豆豉、蚝油、酱油、食醋、白酒、料酒、鸡精、辣椒酱、豆瓣酱、郫县豆瓣、腐乳、芝麻酱、花生酱、混合芝麻花生酱、麻酱、复合调味料、大豆膳食纤维粉、海藻糖、低聚果糖、淀粉糖、食糖、香辛料、香辛料粉、陈皮、白芷、枸杞子、莲子、山楂、酱腌菜、干制蔬菜类、食用菌及其制品【木耳、香菇、杏鲍菇、金针菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、羊肚菌、杏鲍菇、猴头菌（猴头菇）、赤松茸（皱环球盖菇）、白玉菇、真姬菇、海鲜菇、鹿茸菇、金福菇（白松茸）、猴头菌（猴头菇）、白木耳（银耳）、蛹虫草（虫草花）、滑子蘑、竹荪、秀珍菇、姬菇、姬松茸、白灵菇、鸡油菌中的一种或几种】、熟制畜禽肉制品、动物性水产制品、即食藻类制品【裙带菜、海带、海白菜、紫菜、龙须菜、石花菜、羊栖菜、螺旋藻（极大螺旋藻、钝顶螺旋藻）、发菜、昆布、鹿角菜中的一种或几种】、食品加工用大豆蛋白、虾米、玉米粒、鲜葱、生姜、大蒜、鲜辣椒、鲜洋葱、柠檬、竹笋、土豆、贡菜、新鲜果蔬、脱水蔬菜、谷物杂粮、豆类、鹌鹑蛋、黄豆、花生、芝麻、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、酵母抽提物、抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钙、阿拉伯胶、卡拉胶、瓜尔胶、磷酸酯双淀粉、食品用香料、食品用香精中的几种，经调味、杀菌或不杀菌、包装而成的魔芋淀粉制品。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 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制订本企业标准，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。

郑州嘉德龙食品有限公司