



411826S-2026



河南田掌柜食品有限公司企业标准

Q/HTS 0002S-2026

魔芋淀粉制品

2026-06-30 发布

2026-06-30 实施

河南田掌柜食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南田掌柜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：田秀梅。

本标准自实施之日起代替 Q/HTS 0002S-2024（备案号：413298S-2024）。

HN

QB

魔芋淀粉制品

1 范围

本标准规定了魔芋淀粉制品的分类、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、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、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)、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（大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、鸡油、羊油、猪油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、味精、玉米发酵粉、花生酱、芝麻酱、冰糖、豆豉、蚝油、酱油、食醋、辣椒酱、豆腐乳、大豆膳食纤维粉、低聚果糖、香辛料或其粉（辣椒、麻椒、藤椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜、洋葱、姜、葱、蒜、丁香、肉桂、山奈、姜黄、月桂叶、香菜籽中的一种或几种）、陈皮、白芷、郫县豆瓣、白酒、酱腌菜（泡椒、泡姜、剁辣椒、酸笋、酸苕笋、藕片、豇豆、酸黄花菜、泡菜、泡豇豆、剁椒、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、干制蔬菜类（黄花菜、萝卜、辣椒、黄瓜、笋干、茼蒿干、黄秋葵干、百合干、紫薯干、红薯干、山药干、芋头干中的一种或几种）、食用菌类（木耳、香菇、杏鲍菇、金针菇、茶树菇、平菇、鹿茸菇、牛肝菌、松茸、猴头菇、木耳中的一种或几种）、酱卤肉制品【鸡肉及其副产品（鸡翅、鸡胗、鸡爪、鸡心、鸡肠、鸡肚、鸡脖、鸡架、鸡舌）、鸭肉及其副产品（鸭翅、鸭胗、鸭爪、鸭心、鸭肠、鸭脖、鸭头、鸭舌、鸭肝、鸭肚）、牛肉及其副产品（牛肚、毛肚、牛喉脆骨、牛心膜片、牛皮、牛蹄筋、牛肠、牛脆骨、牛蹄、牛心、牛舌、牛耳、牛肝、牛肺）、猪肉及其副产品（猪肚、猪脆骨、猪心膜片、猪皮、猪蹄筋、猪蹄、猪心、猪耳、猪肝、猪肠、猪肺、猪头肉、猪舌）中的一种或几种】、熟制水产制品（墨鱼、鱿鱼、鲍鱼、海蜇、八爪鱼、海贝、扇贝、鳗鱼、泥鳅、深海小鱼、海刁鱼、沙丁鱼、武昌鱼、牛蛙、甲鱼、深海鲈鱼、海螺、花螺、海参、螺丝、银鱼、虾、蟹、带鱼、扒皮鱼、小黄鱼、大黄鱼、鲈鱼、鲤鱼、白条鱼、白鲢鱼、草鱼、桂花鱼、秋刀鱼、蚌肉中的一种或几种）、食品加工用大豆蛋白（经预处理）、玉米粒（经预处理）、虾米、鱿鱼（经预处理）、海水鱼（可食用）、鲜葱（经预处理）、生姜（经预处理）、大蒜（经预处理）、鲜辣椒（经预处理）、鲜洋葱（经预处理）、柠檬、竹笋（经预处理）、土豆（经预处理）、贡菜（经预处理）、鹌鹑蛋、海带、莲子、黄豆（经

预处理)、花生、芝麻、蛹虫草(虫草花)、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、黄原胶、食用香精、食用香料中的一种或几种,经调味、杀菌或不杀菌、包装而成的魔芋淀粉制品。

根据原辅料不同,可分为不同口味的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 外购魔芋淀粉制品应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 小麦淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉、大米淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉、蕨根淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.8 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.9 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.10 墨鱼汁粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.11 蕨根粉应符合 QB/T 5996 的规定。
- 2.1.12 西红柿(番茄)粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉应清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.15 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.16 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.17 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.18 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.22 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.23 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.24 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

- 2.1.25 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.26 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.27 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.28 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.29 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.30 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.31 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.32 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.33 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.34 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.35 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.36 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.37 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.38 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.39 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.40 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.41 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.42 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.43 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.44 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.45 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.46 陈皮、白芷、莲子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版 一部的规定。
- 2.1.47 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.48 白酒应符合 GB 2757 或 GB 2758 的规定。
- 2.1.49 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.50 干制蔬菜类应无虫蚀、无发霉变质，且符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.51 食用菌类应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.52 酱卤肉制品应符合 GB/T 23586 的规定。
- 2.1.53 熟制水产制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.54 食品加工用大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.55 玉米粒应清洁、卫生、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.56 虾米、鱿鱼、海水鱼（可食用）应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.57 鲜葱、生姜、大蒜、鲜辣椒、鲜洋葱、竹笋、土豆、贡菜应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

- 2.1.58 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.59 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.60 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.61 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.62 花生应符合 GB /T 1532 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.63 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.64 5′ -呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.65 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.66 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.67 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.68 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.69 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.70 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.71 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.72 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。
- 2.1.73 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.74 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.75 蛹虫草（虫草花）应符合卫计委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号） 的规定。
- 2.1.76 玉米发酵粉应符合 GB/T 20886.1 和 GB 31639 的规定。
- 2.1.77 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	具有产品应有的组织性状，无霉变	取适量试样置于洁净 的白色瓷盘中，在自然 光线下用肉眼观察性 状、色泽、杂质，嗅其 气味，然后以温开水漱 口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无酸败，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
水分, g/100g	≤ 90.0	GB 5009.3
*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: *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	
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 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注: 1、 ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 2、n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 生产加工过程的卫生要求

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; 食药物质的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检测项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、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)、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（大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、鸡油、羊油、猪油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、味精、玉米发酵粉、花生酱、芝麻酱、冰糖、豆豉、蚝油、酱油、食醋、辣椒酱、豆腐乳、大豆膳食纤维粉、低聚果糖、香辛料或其粉（辣椒、麻椒、藤椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜、洋葱、姜、葱、蒜、丁香、肉桂、山奈、姜黄、月桂叶、香菜籽中的一种或几种）、陈皮、白芷、郫县豆瓣、白酒、酱腌菜（泡椒、泡姜、剁辣椒、酸笋、酸莴笋、藕片、豇豆、酸黄花菜、泡菜、泡豇豆、剁椒、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、干制蔬菜类（黄花菜、萝卜、辣椒、黄瓜、笋干、莴笋干、黄秋葵干、百合干、紫薯干、红薯干、山药干、芋头干中的一种或几种）、食用菌类（木耳、香菇、杏鲍菇、金针菇、茶树菇、平菇、鹿茸菇、牛肝菌、松茸、猴头菇、木耳中的一种或几种）、酱卤肉制品【鸡肉及其副产品（鸡翅、鸡胗、鸡爪、鸡心、鸡肠、鸡肚、鸡脖、鸡架、鸡舌）、鸭肉及其副产品（鸭翅、鸭胗、鸭爪、鸭心、鸭肠、鸭脖、鸭头、鸭舌、鸭肝、鸭肚）、牛肉及其副产品（牛肚、毛肚、牛喉脆骨、牛心膜片、牛皮、牛蹄筋、牛肠、牛脆骨、牛蹄、牛心、牛舌、牛耳、牛肝、牛肺）、猪肉及其副产品（猪肚、猪脆骨、猪心膜片、猪皮、猪蹄筋、猪蹄、猪心、猪耳、猪肝、猪肠、猪肺、猪头肉、猪舌）中的一种或几种】、熟制水产制品（墨鱼、鱿鱼、鲍鱼、海蜇、八爪鱼、海贝、扇贝、鳗鱼、泥鳅、深海小鱼、海刁鱼、沙丁鱼、武昌鱼、牛蛙、甲鱼、深海鲈鱼、海螺、花螺、海参、螺丝、银鱼、虾、蟹、带鱼、扒皮鱼、小黄鱼、大黄鱼、鲈鱼、鲤鱼、白条鱼、白鲢鱼、草鱼、桂花鱼、秋刀鱼、蚌肉中的一种或几种）、食品加工用大豆蛋白（经预处理）、玉米粒（经预处理）、虾米、鱿鱼（经预处理）、海水鱼（可食用）、鲜葱（经预处理）、生姜（经预处理）、大蒜（经预处理）、鲜辣椒（经预处理）、鲜洋葱（经预处理）、柠檬、竹笋（经预处理）、土豆（经预处理）、贡菜（经预处理）、鹌鹑蛋、海带、莲子、黄豆（经预处理）、花生、芝麻、蛹虫草（虫草花）、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、黄原胶、食用香精、食用香料中的一种或几种，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》的要求制订本企业标准，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。

河南田掌柜食品有限公司

H N

Q B