



412154 S-2026



周口好芋道食品有限公司企业标准

Q/ZHS 0001S-2026

魔芋淀粉制品

2026-07-27 发布

2026-07-27 实施

周口好芋道食品有限公司 发布

前 言

本标准由周口好芋道食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李国庆。

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分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用淀粉（马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、荞麦淀粉、大米淀粉、预糊化淀粉中的一种或多种）为主要原料，辅以魔芋粉、魔芋精粉中的一种或两种，加入或不加入食用盐、淀粉糖、果蔬粉、谷物杂粮粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、海藻粉（海苔、羊栖菜中的一种或两种）、食用菌粉（香菇、猴头菇、金针菇、平菇中的一种或几种）、葛根粉、罗汉果粉、氢氧化钙（加工助剂）、冰乙酸（又名冰醋酸）、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）（抗氧化剂）、海藻酸钠、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、食品用香精中的一种或几种，经配料、加饮用水搅拌混合、精炼、蒸煮、冷却、分切、浸泡或不浸泡、包装而成的非即食魔芋淀粉制品。

根据原辅料的不同产品分为：原味魔芋淀粉制品、风味魔芋淀粉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 果蔬粉应符合 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 大豆蛋白粉、大豆分离蛋白应符合 GB20371 的规定。
- 2.1.9 海藻粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.10 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 葛根粉、罗汉果粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.12 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.13 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.14 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.15 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.18 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.19 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.21 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.22 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.23 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.24 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.25 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.26 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.27 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.28 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.29 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.30 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.31 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.32 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.33 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.34 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.35 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.36 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.37 生产用水应符合 GB 5749 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，倒入一洁净白瓷盘或同类容器中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气 味，样品经熟制后，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
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12

黄曲霉毒素 B ₁ , mg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
氢氰酸, mg/kg	≤	10.0 (仅适用于以木薯淀粉为主料的产品)	GB 5009.36
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	
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
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

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 其它要求

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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量的检验。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以食用淀粉（马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、荞麦淀粉、大米淀粉、预糊化淀粉中的一种或多种）为主要原料，辅以魔芋粉、魔芋精粉中的一种或两种，加入或不加入食用盐、淀粉糖、果蔬粉、谷物杂粮粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、海藻粉（海苔、羊栖菜中的一种或两种）、食用菌粉（香菇、猴头菇、金针菇、平菇中的一种或几种）、葛根粉、罗汉果粉、氢氧化钙（加工助剂）、冰乙酸（又名冰醋酸）、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）（抗氧化剂）、海藻酸钠、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、食品用香精中的一种或几种，经配料、加饮用水搅拌混合、精炼、蒸煮、冷却、分切、浸泡或不浸泡、包装而成的非即食魔芋淀粉制品。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，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。

周口好芋道食品有限公司