



411903S-2026



商丘蓝梦富食品有限公司企业标准

Q/SLS 0005S-2026

魔芋淀粉制品

2026-07-07 发布

2026-07-07 实施

商丘蓝梦富食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘蓝梦富食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马正伟。

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。

本标准适用于以外购魔芋淀粉胚为主要原料，添加辣椒粉、食用植物油、食用调和油、食用动物油脂、食用淀粉、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、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、豆腐乳、花生酱、芝麻酱、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、香辛料或其粉（GB/T 12729.1 中除罂粟外的品种的一种或几种）、陈皮、白芷、枸杞子、莲子、山楂、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、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、天然胡萝卜素、高粱红、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）、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、可食用动物性水产制品、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、玉米粒、虾米、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、莲子、黄豆、花生、芝麻、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、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经预处理、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，可分为不同的产品。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 外购魔芋淀粉制品应符合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 大豆分离蛋白、食品加工用大豆蛋白应符合GB 20371的规定。
- 2.1.5 墨鱼汁粉应符合GB 10136的规定。
- 2.1.6 蕨根粉、果蔬粉应符合GH/T 1456。
- 2.1.7 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.8 明胶应符合GB 6783的规定。
- 2.1.9 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。

- 2.1.10 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.11 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.12 聚丙烯酸钠应符合GB 29948的规定。
- 2.1.13 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.14 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。
- 2.1.15 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.16 氯化钙应符合GB 1886.45的规定。
- 2.1.17 氢氧化钙应符合GB 25572的规定。
- 2.1.18 氢氧化钠应符合GB 1886.20的规定。
- 2.1.19 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.20 葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.21 天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。
- 2.1.22 高粱红应符合GB 1886.32的规定。
- 2.1.23 辣椒粉应符合GB/T 23183的规定。
- 2.1.24 食用植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.25 食用调和油应符合GB/T 40851的规定。
- 2.1.26 食用动物油脂应符合GB 10146的规定。
- 2.1.27 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.28 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.29 味精(谷氨酸钠)应符合GB 2720的规定。
- 2.1.30 花生酱应符合LS/T 3311的规定。
- 2.1.31 芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。
- 2.1.32 混合芝麻花生酱、麻酱、复合调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.33 冰糖应符合GB/T 35883的规定。
- 2.1.34 豆豉应符合GB/T 42464的规定。
- 2.1.35 蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.36 酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.37 食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.38 白酒应符合GB 2757或GB 2758的规定。
- 2.1.39 料酒应符合SB/T 10416的规定。

- 2.1.40 鸡精应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.41 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.42 豆瓣酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.43 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.44 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.45 海藻糖应符合 GB/T 20882.7、GB 15203 的规定。
- 2.1.46 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.47 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.48 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.49 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.50 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。
- 2.1.51 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.52 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.53 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。
- 2.1.54 食用菌及其制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.55 熟制畜禽肉制品应符合 GB/T 23586 的规定。
- 2.1.56 可食用动物性水产制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.57 即食藻类制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.58 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。
- 2.1.59 脱水蔬菜应符合 NY/T 714 的规定。
- 2.1.60 谷物杂粮、豆类应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.61 虾米应符合 GB 10136 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 2715 的规定。
- 2.1.65 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.66 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.67 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.68 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.69 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.70 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.71 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.72 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.73 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.74 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.75 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。
- 2.1.76 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.77 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.78 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.79 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.80 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.81 食品用香料应符合 GB 29938 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	具有产品应有的组织性状	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
*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

*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	10 ²	10 ³	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 生产过程中的卫生要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、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、食用淀粉、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、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、豆腐乳、花生酱、芝麻酱、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、香辛料或其粉（GB/T 12729.1 中除罂粟外的品种的一种或几种）、陈皮、白芷、枸杞子、莲子、山楂、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、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、天然胡萝卜素、高粱红、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）、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、可食用动物性水产制品、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、玉米粒、虾米、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、莲子、黄豆、花生、芝麻、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、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经预处理、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》，特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。