



412459S-2026



河南向易食品科技有限公司企业标准

Q/HXYS 0005S-2026

复合魔芋粉

2026-08-24 发布

2026-08-24 实施

河南向易食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南向易食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩永强、刘兰。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HXYS 0005S-2026 ， 备案号：410393S-2026。

H N

Q B

复合魔芋粉

1 范围

本标准规定了复合魔芋粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以魔芋粉为主要原料，添加大豆蛋白粉、谷朊粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、果蔬纤维粉、白砂糖、食用葡萄糖中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂（果胶、卡拉胶、黄原胶、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、甲基纤维素、结冷胶、碳酸钠、柠檬酸钠、氯化钾中的一种或几种），经过筛、配料、混合搅拌、包装制成的非即食复合魔芋粉。

根据配方不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.2 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.4 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 果蔬纤维粉应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.9 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.10 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.12 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.14 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.15 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.17 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。

2.1.19 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1、GB 15203 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	试验方法
性状	粉末状	从样品中取出10g，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质
色泽	具有该产品应有的正常色泽	
气味、滋味	具有本品特有的气味和滋味，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
水分，g/100g	≤ 16.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用符合 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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以魔芋粉为主要原料，添加大豆蛋白粉、谷朊粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、果蔬纤维粉、白砂糖、食用葡萄糖中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂（果胶、卡拉胶、黄原胶、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、甲基纤维素、结冷胶、碳酸钠、柠檬酸钠、氯化钾中的一种或几种），经过筛、配料、混合搅拌、包装制成的非即食复合魔芋粉。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，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。

河南向易食品科技有限公司