



412948S-2017



开封市旺亨食品有限公司企业标准

Q/KWS 0002S-2017

魔芋淀粉制品

2017-12-11 发布

2017-12-11 实施

开封市旺亨食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由开封市旺亨食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘毕魁。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以魔芋精粉、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、大米淀粉、木薯淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉中的一种或多种）、生活饮用水为原料，辅以氢氧化钙、柠檬酸、脱氢乙酸钠、黄原胶、天然胡萝卜素、高粱红、辣椒粉、泡椒、植物油（大豆油或菜籽油）、食用盐、白砂糖、香辛料（辣椒、麻椒、花椒、八角、茴香、桂皮，经粉碎后混合）、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸、乙酸、食用香料（辣椒油树脂、乙基麦芽酚）、酵母抽提物、食用香精（鸡肉粉、牛肉粉、牛肉膏状香精、香辛味膏状香精）中的多种为原料，经加热糊化、搅拌、固化、蒸煮、冷却、分切、漂洗、调味或不调味、包装而成的各种形态的魔芋淀粉制品。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 小麦淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、大米淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.10 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.11 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.12 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.13 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.15 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 香辛料应符合 GB/T 15691 的要求。
- 2.1.19 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。
- 2.1.21 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.22 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.23 乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.24 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.25 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.26 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.27 食用香精（鸡肉粉，牛肉粉、牛肉膏状香精、香辛味膏状香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 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 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	试验方法
性 状	条状、片状、块状、圆柱状	从样品中取出 1 袋，置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	白色、淡红色至红色、微黄色至黄色	
气、滋味	具有魔芋特有的气滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 80.0	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
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）, g/kg	≤ 1	GB 5009.121

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 微生物指标

即食产品的微生物指标还应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

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	100	1000	GB 4789.10 第二法

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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 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

出厂检验项目为：感官、净含量、水分、菌群总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）的检验；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以魔芋精粉、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、大米淀粉、木薯淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉中的一种或多种）、生活饮用水为原料，辅以氢氧化钙、柠檬酸、脱氢乙酸钠、黄原胶、天然胡萝卜素、高粱红、辣椒粉、泡椒、植物油（大豆油或菜籽油）、食用盐、白砂糖、香辛料（辣椒、麻椒、花椒、八角、茴香、桂皮,经粉碎后混合）、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸、乙酸、食用香料（辣椒油树脂、乙基麦芽酚）、酵母抽提物、食用香精（鸡肉粉、牛肉粉、牛肉膏状香精、香辛味膏状香精）中的多种为原料，经加热糊化、搅拌、固化、蒸煮、冷却、分切、漂洗、调味或不调味、包装而成的各种形态的魔芋淀粉制品。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》制定本企业标准。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国家安全标准 GB 2762 的规定。

开封市旺亨食品有限公司