



411837S-2017



漯河市有鹿食品有限公司企业标准

Q/LYS 0001S-2017

---

# 魔芋淀粉制品

2017-08-10 发布

2017-08-10 实施

---

漯河市有鹿食品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由漯河市有鹿食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：耿宝利、丁佳佳。

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、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以魔芋精粉（1%-10%）、淀粉（2%-15%）（食用木薯淀粉、食用玉米淀粉）为主要原料，按比例加入生活饮用水、食品工业用大豆蛋白、泡辣椒、植物油（大豆油、菜籽油）、食用盐、白砂糖、泡菜、香辛料（干辣椒、花椒、孜然、八角、桂皮、肉蔻、小茴香）、食品添加剂（谷氨酸钠、谷氨酰胺转氨酶（来源于茂源链轮丝菌）、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、脱氢乙酸钠、乳酸、乳酸钠、单硬脂酸甘油酯、冰乙酸、氯化钙、氢氧化钙）、食用香料（辣椒油树脂、乙基麦芽酚）、咸味食用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、辣椒风味香精、泡椒风味香精）中的几种或多种，经原辅料处理、调粉、成型、熟制、冷冻或不冷冻、脱水、调味、包装、杀菌、装箱工艺加工而成的即食方便魔芋淀粉制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 白砂糖应符合GB/T 317和食糖GB 13104 的规定。
- 2.1.2 单硬脂酸甘油酯应符合GB 1986 的规定。
- 2.1.3 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535和食品植物油卫生标准GB 2716的规定。
- 2.1.5 菜籽油应符合GB/T 1536和食品植物油卫生标准GB 2716 的规定。
- 2.1.6 冰乙酸应符合GB 1886.10的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.8 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28 的规定。
- 2.1.10 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和食用淀粉GB 31637的规定。
- 2.1.11 谷氨酸钠应符合GB/T 8967和味精卫生标准GB 2720的规定。
- 2.1.12 八角应符合GB/T 7652的规定。
- 2.1.13 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.14 辣椒干应符合GB 10465 的规定。
- 2.1.15 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.16 魔芋精粉应符合GB/T 18104和食用淀粉GB 31637的规定。
- 2.1.17 食品加工用植物蛋白应符合GB 20371的规定。
- 2.1.18 整孜然应符合GB/T 22267的规定。
- 2.1.19 氯化钙应符合GB 1886.45的规定。

- 2.1.20 谷氨酰胺转氨酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.21 乳酸钠(溶液)应符合GB 25537的规定。
- 2.1.22 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.23 氢氧化钙应符合GB 25572的规定。
- 2.1.24 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.25 桂皮应符合GB/T 30381的规定。
- 2.1.26 花椒应符合GB/T 30391的规定。
- 2.1.27 食用木薯淀粉应符合NY/T 875和食用淀粉GB 31637的规定。
- 2.1.28 酱腌菜应符合GB 2714的规定
- 2.1.29 牛肉风味香精、鸡肉风味香精、辣椒风味香精、泡椒风味、植物烧烤风味香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.30 呈味核苷酸二钠应符合QB/T 2845的规定。
- 2.1.31 肉蔻、小茴香应符合《中华人民共和国药典》2015年版第1部的规定。

## 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	条状固体，形态完整，大小基本一致	用感官法测定，随机抽取100g样品，平铺于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，闻其香味，并取少许放于舌尖，仔细品尝其滋味
色泽	应有其产品经加工后特有的色泽	
气味与滋味	气味纯正、口感细腻、无异味，具有其产品特有的滋气味，无不良气味	
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， %	≤ 90	GB 5009.3
食盐（以NaCl计）， %	≤ 5.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计），（KOH） mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（以As计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ， μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121

注：脱水水分仅对产品表面水分进行脱水，食用时无需复水。

\*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU /g	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 <sup>2</sup>	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	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10第二法
志贺氏菌	不得检出				GB 4789.5
a采样方案应符合GB 4789.1的规定。					

## 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881 食品生产通用卫生规范的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂应符合GB 2760中的规定；食品中污染物限量应符合GB 2762标准中的规定；食品中农药最大残留限量应符合GB 2763标准中的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量、水分、食盐、菌落总数、大肠菌群；型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

魔芋淀粉制品是以魔芋精粉（1%–10%）、淀粉（2%–15%）（食用木薯淀粉、食用玉米淀粉）为主要原料，按比例加入生活饮用水、食品工业用大豆蛋白、泡辣椒、植物油（大豆油、菜籽油）、食用盐、白砂糖、泡菜、香辛料（干辣椒、花椒、孜然、八角、桂皮、肉蔻、小茴香）、食品添加剂（谷氨酸钠、谷氨酰胺转氨酶（来源于茂源链轮丝菌）、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、脱氢乙酸钠、乳酸、乳酸钠、单硬脂酸甘油酯、冰乙酸、氯化钙、氢氧化钙）、食用香料（辣椒油树脂、乙基麦芽酚）、咸味食用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、辣椒风味香精、泡椒风味香精）中的几种或多种，经原辅料处理、调粉、成型、熟制、冷冻或不冷冻、脱水、调味、包装、杀菌、装箱工艺加工而成的即食方便魔芋淀粉制品。

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《其他方便食品生产许可证审查细则》和GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》等相关规定，并结合公司产品生产实际加工工艺制定了本标准，

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB2762的规定。

漯河市有鹿食品有限公司

2017年7月 17 日