



411609S-2018



开封市旺亨食品有限公司企业标准

Q/KWS 0002S-2018

---

# 魔芋淀粉制品

2018-06-04 发布

2018-06-04 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》规则编写。

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。

本标准自实施日起替代 Q/KWS 0002S-2017（备案号：412948S-2017，2017-12-11 发布及实施）。

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、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、明胶、聚丙烯酸钠、黄原胶、麦芽糊精、海藻酸钠、氯化钙、碳酸钙、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、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、胡椒、豆蔻、孜然、陈皮、草果、肉豆蔻、高良姜中的多种，经粉碎）、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，经加热糊化、搅拌、固化、蒸煮、冷却、分切、漂洗、调味或不调味、杀菌或不杀菌、包装而成的魔芋淀粉制品。

## 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 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、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 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.11 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.12 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.13 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.14 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

- 2.1.15 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.16 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.17 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.18 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.19 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 香辛料（辣椒、麻椒、花椒、八角、茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。
- 2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.27 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.28 乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.29 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.30 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.31 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.32 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。
- 2.1.33 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.34 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.35 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.36 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 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  | 指 标              | 试验方法  |
|------|------------------|---|
| 性 状  | 具有产品应有的性状        | 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 的规定。

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 <sub>1</sub> , 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 <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/(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

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、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、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、明胶、聚丙烯酸钠、黄原胶、麦芽糊精、海藻酸钠、氯化钙、碳酸钙、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、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、胡椒、豆蔻、孜然、陈皮、草果、肉豆蔻、高良姜中的多种，经粉碎）、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，经加热糊化、搅拌、固化、蒸煮、冷却、分切、漂洗、调味或不调味、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》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 GB 2762 的规定。

开封市旺亨食品有限公司

QB