



410484 S-2026



河南优尼客食品有限公司企业标准

Q/HYNK 0001S-2026

# 魔芋制品

2026-03-10 发布

2026-03-10 实施

河南优尼客食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南优尼客食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：潘锦达、吴伟超、孟彩霞、滕玉颖。

H N

Q B

# 魔芋制品

## 1 范围

本标准规定了魔芋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于魔芋制品为主要原料，搭配或不搭配外购料【复合调味料包、调味油包、辣椒油包、芝麻油包、芝麻酱包、花生酱包、菜料包、酱腌菜包、熟制坚果籽类制品包、食醋包、酱腌菜包、熟肉制品包、熟制水产品包、方便菜肴包、食用菌包、豆制品包、面筋包、藻类制品包中的一种或几种】，经过组合或不组合、包装加工而成的即食或非即食魔芋制品。

魔芋制品是以生活饮用水、魔芋粉（或魔芋精粉）为原料，添加氢氧化钙（加工助剂）、氯化钙（加工助剂）、氢氧化钠（加工助剂）中的一种或几种，添加或不添加食用淀粉、果蔬粉、谷物杂粮粉、食用蕨根粉、食糖、淀粉糖、海藻糖、海藻粉【麒麟菜（鹿角菜、犄角菜）、羊栖菜、石花菜、浒苔（苔菜）、石莼（海菜、海莴苣）、海带、裙带菜中的一种或几种】或其提取物（水提）、墨鱼汁/粉、可可粉、大豆膳食纤维、粮谷纤维、果蔬纤维、食用植物油、食用动物油脂、食用盐、味精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、酿造食醋、酿造酱油、蚝油、复合调味料、酱腌菜（藕、椒、姜、竹笋、莴笋、黄花菜、泡菜、豇豆、贡菜、萝卜、豆角、金针菇中的一种或几种）、剁辣椒、香辛料或其粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、食用菌（香菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、木耳中的一种或多种）、芝麻、熟青豆、熟花生仁、熟黄豆、熟豌豆、葵花籽仁、核桃仁、调味油中的一种或几种，添加或不添加卡拉胶、瓜尔胶、黄原胶、结冷胶、可得然胶、羧甲基纤维素钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、海藻酸钠、羟丙基淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、聚丙烯酸钠、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、冰乙酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、D-异抗坏血酸及其钠盐、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、二氧化钛、辣椒红、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、甜菜红、食品用香精、食品用香料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经配料、糊化、精炼（斩拌）、熟制成型、分切或不分切、浸泡、冷冻或不冷冻、解冻或不解冻、脱水或不脱水制成魔芋胚，再经调味、包装、杀菌制成的调味型即食魔芋制品；或经配料、糊化、精炼（斩拌）、熟制成型、分切或不分切、浸泡、冷冻或不冷冻、解冻或不解冻、脱水或不脱水、包装、杀菌制成的非即食魔芋制品；或经配料、糊化、精炼（斩拌）、熟制成型、分切或不分切、浸泡、脱水或不脱水、包装、杀菌等工序，搭配独立包装的方便料包制成的方便型即食魔芋制品。

根据所用辅料、工艺不同，以及是否搭配料包，产品分为：调味型即食魔芋制品、非即食魔芋制品、方便型即食魔芋制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.3 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.4 氢氧化钙应符合 GB 1886.375 的规定。
- 2.1.5 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.6 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.7 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 果蔬粉应清洁、卫生、无污染，或符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.9 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 食用蕨根粉应符合 QB/T 5996 的规定。
- 2.1.11 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 海藻糖应符合 GB/T 23529 或 QB/T 2848 的规定。
- 2.1.14 海藻粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.15 海藻提取物应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.16 墨鱼汁/粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.17 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.18 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.19 粮谷纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.20 果蔬纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.21 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.23 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.24 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.26 鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、辣椒酱、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.27 豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.28 芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.30 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.31 蚝油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.32 酱腌菜、剁辣椒应符合 GB 2714 的规定。

- 2.1.33 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.34 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.35 芝麻、熟青豆、熟花生仁、熟黄豆、熟豌豆、葵花籽仁、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.36 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.37 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.38 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.39 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.40 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.41 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.42 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.43 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.44 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.45 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.46 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.47 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.48 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.49 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.50 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.51 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.52 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.53 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.54 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.55 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.56 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.57 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.58 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.59 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.60 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.61 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.62 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.63 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.64 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.65 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。

- 2.1.66辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.67天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.68高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.69柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.70甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.71食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.72食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.73谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.745'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.75复合调味料包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.76调味油包、辣椒油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.77芝麻油包应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.78芝麻酱包、花生酱包、熟制坚果籽类制品包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.79菜料包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.80酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.81食醋包应符合 GB 2719 的规定
- 2.1.82熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.83熟制水产品包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.84方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.85食用菌包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.86豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.87面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.88藻类制品包应符合 GB 19643 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	具有产品应有的状态	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽和杂质，闻其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

## 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
<sup>a</sup> *铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.29	GB 5009.12
<sup>b</sup> 酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
<sup>b</sup> 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
<sup>c</sup> 甜蜜素（以环己氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
<sup>c</sup> 二氧化钛，g/kg	≤ 2.5	GB 5009.246

注1：a仅适用于魔芋制品的检验；  
b仅适用于料包的混合检验，且脂肪含量≥10%以上，其中酸价不适用于含发酵型配料和酸性配料的产品；  
c仅适用于添加了该种添加剂的魔芋制品的检验；  
注：\*铅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 <sup>a</sup> 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
<sup>b</sup> 菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
<sup>b</sup> 大肠菌群，CFU/g	5	2	20	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
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

注：a样品的采样和处理按GB 4789.1执行；  
b仅限于即食类产品的检测，且未搭配料包的即食类产品仅对魔芋制品进行检验，搭配料包的即食类产品将魔芋制品与料包混合后进行检验。

## 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，污染物限量应符合GB 2762的规定。

## 3 出厂检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅适用于即食类产品）、大肠菌群（仅适用于即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于魔芋制品为主要原料，搭配或不搭配外购料【复合调味料包、调味油包、辣椒油包、芝麻油包、芝麻酱包、花生酱包、菜料包、酱腌菜包、熟制坚果籽类制品包、食醋包、酱腌菜包、熟肉制品包、熟制水产品包、方便菜肴包、食用菌包、豆制品包、面筋包、藻类制品包中的一种或几种】，经过组合或不组合、包装加工而成的即食或非即食魔芋制品。

魔芋制品是以生活饮用水、魔芋粉（或魔芋精粉）为原料，添加氢氧化钙（加工助剂）、氯化钙（加工助剂）、氢氧化钠（加工助剂）中的一种或几种，添加或不添加食用淀粉、果蔬粉、谷物杂粮粉、食用蕨根粉、食糖、淀粉糖、海藻糖、海藻粉【麒麟菜（鹿角菜、犄角菜）、羊栖菜、石花菜、浒苔（苔菜）、石莼（海菜、海莴苣）、海带、裙带菜中的一种或几种】或其提取物（水提）、墨鱼汁/粉、可可粉、大豆膳食纤维、粮谷纤维、果蔬纤维、食用植物油、食用动物油脂、食用盐、味精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、酿造食醋、酿造酱油、蚝油、复合调味料、酱腌菜（藕、椒、姜、竹笋、莴笋、黄花菜、泡菜、豇豆、贡菜、萝卜、豆角、金针菇中的一种或几种）、剁辣椒、香辛料或其粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、食用菌（香菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、木耳中的一种或多种）、芝麻、熟青豆、熟花生仁、熟黄豆、熟豌豆、葵花籽仁、核桃仁、调味油中的一种或几种，添加或不添加卡拉胶、瓜尔胶、黄原胶、结冷胶、可得然胶、羧甲基纤维素钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、海藻酸钠、羟丙基淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、聚丙烯酸钠、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、冰乙酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、D-异抗坏血酸及其钠盐、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、二氧化钛、辣椒红、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、甜菜红、食品用香精、食品用香料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经配料、糊化、精炼（斩拌）、熟制成型、分切或不分切、浸泡、冷冻或不冷冻、解冻或不解冻、脱水或不脱水制成魔芋胚，再经调味、包装、杀菌制成的调味型即食魔芋制品；或经配料、糊化、精炼（斩拌）、熟制成型、分切或不分切、浸泡、冷冻或不冷冻、解冻或不解冻、脱水或不脱水、包装、杀菌制成的非即食魔芋制品；或经配料、糊化、精炼（斩拌）、熟制成型、分切或不分切、浸泡、脱水或不脱水、包装、杀菌等工序，搭配独立包装的方便料包制成的方便型即食魔芋制品。

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》的有关规定制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准所涉及产品在GB 2760中的类别为16.07其他（魔芋凝胶制品）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南优尼客食品有限公司