



410530S-2018



新乡市鸿泰食品有限公司企业标准

Q/XHT 0001S-2018

---

# 魔芋素食淀粉制品

2018-02-09 发布

2018-02-09 实施

---

新乡市鸿泰食品有限公司 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。

本标准由新乡市鸿泰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜小红。

H N

Q B

# 魔芋素食淀粉制品

## 1 范围

本标准规定了魔芋素食淀粉制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以魔芋粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、天然胡萝卜素中的几种为原料，加生活饮用水搅拌和浆，辅以加工助剂氢氧化钙，加热成型，再加柠檬酸溶液（柠檬酸、生活饮用水）浸泡，冷冻或不冷冻，解冻或不解冻，辅以白砂糖、食用盐、食用大豆油、香辛料（泡椒粉、辣椒粉、花椒粉、八角粉）、辣椒油、味精、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、乳酸、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠中的几种调味或不调味，真空包装，杀菌，包装加工而成的魔芋素食淀粉制品。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 生活饮用水（生产用水）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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 及 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 及 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 及 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 食用大豆油应符合 GB/T 1535 及 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 香辛料（辣椒粉、八角粉、花椒粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 及 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB/T 8967 及 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.12 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.15 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.16 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.17 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.18 泡椒粉应符合 DB52/T 981 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	检测方法
色泽	具有本品特有有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净烧杯中，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。
性状	原味型产品固液混合包装，其它型呈软固态	
气、滋味	具有本品特有气滋味，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	检测方法
水分, g/100g	≤ 83	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	GB 5009.22
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121

注 1: \*指标为严于食品安全国家标准 GB 2762;

### 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 中平板计数法
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 1: 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 的规定。

### 2.6 食品生产加工过程中的要求

应符合 GB 14881 的规定要求。

### 2.7 其它要求

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。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量、水分、菌落总数及大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以魔芋粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、天然胡萝卜素中的几种为原料，加生活饮用水搅拌和浆，辅以加工助剂氢氧化钙，加热成型，再加柠檬酸溶液（柠檬酸、生活饮用水）浸泡，冷冻或不冷冻，解冻或不解冻，辅以白砂糖、食用盐、食用大豆油、香辛料（泡椒粉、辣椒粉、花椒粉、八角粉）、辣椒油、味精、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、乳酸、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠中的几种调味或不调味，真空包装，杀菌，包装加工而成的魔芋素食淀粉制品。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，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准规定了魔芋素食淀粉制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

新乡市鸿泰食品有限公司

Q B