

Q/HXS 0002S-2026



河南鑫莼食业有限公司企业标准

Q/HXS 0002S-2026

魔芋凝胶制品

2026-01-28 发布

2026-01-28 实施

河南鑫莼食业有限公司 发布

前 言

本标准由河南鑫苑食业有限公司提出。

本标准起草单位：河南鑫苑食业有限公司。

本标准主要起草人：尚建国、孟继生。

本标准自发布实施之日起代替标准：Q/HXS 0002S-2025。

H N

Q B

魔芋凝胶制品

1 范围

本标准规定了魔芋凝胶制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生产用水、魔芋粉为主要原料，经搅拌，添加氢氧化钙（加工助剂），添加或不添加大豆蛋白粉、菠菜粉、南瓜粉、蓝莓粉、葛根粉、山药粉、胡萝卜粉、红豆粉、绿豆粉、黑豆粉、燕麦、藜麦米、奇亚籽、椰片、椰奶、荞麦粉、蛋黄粉、全蛋粉、番茄粉、西兰花粉、怀山药粉、茯苓粉、莲子粉、紫薯粉、红薯粉、苹果粉、红枣粉、黑芝麻粉、杏仁（甜、苦）（粉碎）、核桃（粉碎）、牛肉粉、鸡肉粉、猪肝粉、三文鱼粉、鳕鱼粉、虾粉、紫菜粉、螺旋藻粉、海苔粉、黄豆粉、豌豆粉、花生粉、大麦粉、全麦粉、高粱粉、小米粉、薏米粉、黑米粉、玉米粉、燕麦粉、黑麦粉、青稞粉、莜麦粉、藜麦粉、甜菜根粉、小麦胚芽粉、黑木耳粉、香菇粉、芹菜粉、大麦苗粉、桑叶粉、桑叶提取物、荷叶粉、枸杞粉、火龙果粉、山楂粉、石榴粉、草莓粉、树莓粉、紫甘蓝粉、蔓越莓粉、菠萝粉、香蕉粉、槐花粉、菊花粉（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、人参（5年及5年以下人工种植的人参）、人参粉（5年及5年以下人工种植的人参）、红参（由人参经洗刷、蒸制、干燥加工而成，人参人工种植5年及5年以下）（粉碎）、白扁豆、黄豆、豌豆、花生仁、玉米仁、小麦仁、薏米仁、黑米、莜麦、芸豆、豇豆、黑豆、绿豆、红豆、木豆、红枣（大枣、酸枣、黑枣）（粉碎或切片）、紫薯（粉碎）、莲子、茯苓、番茄、山药（粉碎）、冬瓜（粉碎）、玉米须、芡实、赤小豆、陈皮（橘皮）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、茉莉花、代代花、桃仁、决明子、蒲公英、金银花、马齿苋、鱼腥草、薄荷、黄芪（粉碎）、党参（粉碎）、桂圆肉、黄精、玉竹、麦冬、桑椹、亚麻籽、菊粉、低聚果糖、燕麦麸皮、糙米、藜麦、沙棘、黑加仑、迷迭香、共轭亚油酸、肉桂、生姜（粉碎）、辣椒、绿茶粉、瓜尔胶、百合、银耳、罗汉果、胖大海（粉碎）、荷叶、鸡内金、海带、昆布、羊肚菌、竹荪、干制海虹、干制海蜇、酸橙、西柚、蔓越莓、巴西莓、夏威夷果、碧根果、青稞、黑麦、鹰嘴豆、眉豆、刀豆、青豆、木薯粉、蜂蜜、蜂王浆、花粉、螺旋藻（钝顶螺旋藻、极大螺旋藻）、阿胶、铁皮石斛（粉碎）、芥菜、紫苏、小茴香、八角茴香、马铃薯粉、马铃薯、羽衣甘蓝、黑枸杞、黑芝麻、枸杞、红米、丁香、小茴、山楂、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、甘草、白芷、白果、白扁豆花、肉豆蔻、余甘子、佛手、牡蛎、麦芽、郁李仁、青果、干姜、枳椇子、栀子、砂仁、香橼、香薷、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、莱菔子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、黄秋葵粉、梨果仙人掌果粉、墨鱼汁粉、羽衣甘蓝粉中的一种或多种，添加或不添加食品用香料、柠檬酸、二氧化钛、木薯淀粉、玉米淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、果葡糖浆、白砂糖、赤藓糖醇、木糖醇、食用盐中的一种或多种，添加或不添加黑糖糖浆、草莓香精、香草香精、香芋香精、苹果香精、牛奶香精、咖啡香精、香橙香精中的一种，再经精炼、凝胶固化、定型、添加或不添加柠檬酸（加工助剂）清洗脱模、分切、包装、杀菌而制成的即食的魔芋凝胶制品。

根据所用原料不同可分为：菠菜魔芋面、南瓜魔芋面、蓝莓魔芋面、葛根魔芋面、山药魔芋面、红

豆魔芋面、绿豆魔芋面、黑豆魔芋面、大豆蛋白魔芋面、原味魔芋块、草莓味魔芋块、香草味魔芋块、香芋味魔芋块、苹果味魔芋块、牛奶味魔芋块、咖啡味魔芋块、香橙味魔芋块、黑糖味魔芋块、风味魔芋凝胶制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 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 氢氧化钙应符合 GB 1886.375 的规定。

2.1.4 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。

2.1.7 木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.9 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.10 红豆粉、绿豆粉、黑豆粉、荞麦粉、紫薯粉、红薯粉、黄豆粉、豌豆粉、花生粉、大麦粉、全麦粉、高粱粉、小米粉、薏米粉、黑米粉、玉米粉、燕麦粉、黑麦粉、青稞粉、莜麦粉、藜麦粉、小麦胚芽粉、白扁豆、黄豆、豌豆、花生仁、玉米仁、小麦仁、薏米仁、黑米、莜麦、紫薯、燕麦麸皮、糙米、藜麦、青稞、黑麦、鹰嘴豆、眉豆、刀豆、青豆、芸豆、豇豆、黑豆、绿豆、红豆、木豆、马铃薯、红米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.11 胡萝卜粉、番茄粉、西兰花粉、苹果粉、甜菜根粉、芹菜粉、羽衣甘蓝粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.12 山药粉、葛根粉、怀山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.13 菠菜粉、南瓜粉、蓝莓粉、火龙果粉、山楂粉、石榴粉、草莓粉、树莓粉、紫甘蓝粉、蔓越莓粉、菠萝粉、香蕉粉、马铃薯粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.15 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.17 黑糖糖浆应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。

2.1.18 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.19 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.20 草莓香精、香草香精、香芋香精、苹果香精、牛奶香精、咖啡香精、香橙香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.21 燕麦应符合 LS/T 3260 的规定。

- 2.1.22 奇亚籽、黑芝麻粉、核桃、夏威夷果、碧根果、黑芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 椰片应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.24 椰奶应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.25 藜麦米应符合 LS/T 3245 的规定。
- 2.1.26 蛋黄粉、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.27 茯苓粉、莲子粉、红枣粉、桑叶粉、桑叶提取物、荷叶粉、枸杞粉、槐花粉、菊花粉（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、杏仁（甜、苦）、红枣（大枣、酸枣、黑枣）、莲子、茯苓、山药、芡实、赤小豆、决明子、代代花、蒲公英、金银花、马齿苋、鱼腥草、薄荷、陈皮（橘皮）、桂圆肉、黄精、玉竹、桑椹、肉桂、生姜、百合、罗汉果、胖大海、荷叶、鸡内金、昆布、紫苏、小茴香、八角茴香、阿胶、桃仁、黑枸杞、枸杞、丁香、小蓟、山楂、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、甘草、白芷、白果、白扁豆花、肉豆蔻、余甘子、佛手、牡蛎、麦芽、郁李仁、青果、干姜、枳椇子、栀子、砂仁、香橼、香薷、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、莱菔子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.28 番茄、冬瓜、酸橙、西柚、蔓越莓、巴西莓、芥菜、黑加仑、羽衣甘蓝、黄秋葵粉应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.29 牛肉粉、鸡肉粉、猪肝粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.30 三文鱼粉、鳕鱼粉、虾粉、干制海虹、干制海蜇、墨鱼汁粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.31 紫菜粉、螺旋藻粉、海苔粉、海带、螺旋藻应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.32 黑木耳粉、香菇粉、银耳、羊肚菌、竹荪应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.33 大麦苗粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.34 人参(5 年及 5 年以下人工种植的人参)、人参粉(5 年及 5 年以下人工种植的人参)应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（卫生部公告 2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.35 木薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.36 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.37 玉米须应符合《卫生部关于玉米须有关问题的批复》（卫生部卫监督函〔2012〕306 号）的规定。
- 2.1.38 茉莉花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.39 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫健委公告 2010 年第 3 号《关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。
- 2.1.40 黄芪、党参、铁皮石斛应符合国家卫生健康委员会 2023 年第 9 号《关于党参等 9 种

新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》的规定。

2.1.41 麦冬应符合国家卫生健康委员会 2024 年第 4 号《关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告》的规定。

2.1.42 亚麻籽应符合 GB/T 15681 的规定。

2.1.43 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。

2.1.44 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.45 沙棘应符合 GB/T 23234 的规定。

2.1.46 迷迭香应符合 GB/T 22301 的规定。

2.1.47 共轭亚油酸应符合《关于批准 γ -氨基丁酸、初乳碱性蛋白、共轭亚油酸、共轭亚油酸甘油酯、植物乳杆菌（菌株号 ST-III）、杜仲籽油为新资源食品的公告》（2009 年 第 12 号）的规定。

2.1.48 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.49 绿茶粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.50 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.51 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.52 蜂王浆应符合 GB 9697 的规定。

2.1.53 花粉应符合 GB 31636 的规定。

2.1.54 红参应符合 GB/T 22538 的规定。

2.1.55 梨果仙人掌果粉应符合 GB/T 29602 的规定，其中，梨果仙人掌应符合原卫生部《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》（2012 年 第 19 号）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	具有产品应有的性状	从样品中取出 1 袋，将本品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽及有无外来杂质，闻其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
-----	-----	------

固形物含量, g/100g	≥	40	GB/T 10786
食用盐 ^a (以 NaCl 计), g/100g	≤	8.0	GB 5009.44
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
二氧化钛 ^b , g/kg	≤	2.5	GB 5009.246
注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
注 2: a 指标仅限于添加食用盐的产品的检验。			
注 3: b 指标仅限于添加该食品添加剂的产品的检验。			

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 ^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
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 的规定。

2.6 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; 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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定; 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、固形物含量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生产用水、魔芋粉为主要原料，经搅拌，添加氢氧化钙（加工助剂），添加或不添加大豆蛋白粉、菠菜粉、南瓜粉、蓝莓粉、葛根粉、山药粉、胡萝卜粉、红豆粉、绿豆粉、黑豆粉、燕麦、藜麦米、奇亚籽、椰片、椰奶、荞麦粉、蛋黄粉、全蛋粉、番茄粉、西兰花粉、怀山药粉、茯苓粉、莲子粉、紫薯粉、红薯粉、苹果粉、红枣粉、黑芝麻粉、杏仁（甜、苦）（粉碎）、核桃（粉碎）、牛肉粉、鸡肉粉、猪肝粉、三文鱼粉、鳕鱼粉、虾粉、紫菜粉、螺旋藻粉、海苔粉、黄豆粉、豌豆粉、花生粉、大麦粉、全麦粉、高粱粉、小米粉、薏米粉、黑米粉、玉米粉、燕麦粉、黑麦粉、青稞粉、莜麦粉、藜麦粉、甜菜根粉、小麦胚芽粉、黑木耳粉、香菇粉、芹菜粉、大麦苗粉、桑叶粉、桑叶提取物、荷叶粉、枸杞粉、火龙果粉、山楂粉、石榴粉、草莓粉、树莓粉、紫甘蓝粉、蔓越莓粉、菠萝粉、香蕉粉、槐花粉、菊花粉（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、人参（5年及5年以下人工种植的人参）、人参粉（5年及5年以下人工种植的人参）、红参（由人参经洗刷、蒸制、干燥加工而成，人参人工种植5年及5年以下）（粉碎）、白扁豆、黄豆、豌豆、花生仁、玉米仁、小麦仁、薏米仁、黑米、莜麦、芸豆、豇豆、黑豆、绿豆、红豆、木豆、红枣（大枣、酸枣、黑枣）（粉碎或切片）、紫薯（粉碎）、莲子、茯苓、番茄、山药（粉碎）、冬瓜（粉碎）、玉米须、芡实、赤小豆、陈皮（橘皮）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、茉莉花、代代花、桃仁、决明子、蒲公英、金银花、马齿苋、鱼腥草、薄荷、黄芪（粉碎）、党参（粉碎）、桂圆肉、黄精、玉竹、麦冬、桑椹、亚麻籽、菊粉、低聚果糖、燕麦麸皮、糙米、藜麦、沙棘、黑加仑、迷迭香、共轭亚油酸、肉桂、生姜（粉碎）、辣椒、绿茶粉、瓜尔胶、百合、银耳、罗汉果、胖大海（粉碎）、荷叶、鸡内金、海带、昆布、羊肚菌、竹荪、干制海虹、干制海蜇、酸橙、西柚、蔓越莓、巴西莓、夏威夷果、碧根果、青稞、黑麦、鹰嘴豆、眉豆、刀豆、青豆、木薯粉、蜂蜜、蜂王浆、花粉、螺旋藻（钝顶螺旋藻、极大螺旋藻）、阿胶、铁皮石斛（粉碎）、芥菜、紫苏、小茴香、八角茴香、马铃薯粉、马铃薯、羽衣甘蓝、黑枸杞、黑芝麻、枸杞、红米、丁香、小茴、山楂、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、甘草、白芷、白果、白扁豆花、肉豆蔻、余甘子、佛手、牡蛎、麦芽、郁李仁、青果、干姜、枳椇子、栀子、砂仁、香橼、香薷、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、莱菔子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、黄秋葵粉、梨果仙人掌果粉、墨鱼汁粉、羽衣甘蓝粉中的一种或多种，添加或不添加食品用香料、柠檬酸、二氧化钛、木薯淀粉、玉米淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、果葡糖浆、白砂糖、赤藓糖醇、木糖醇、食用盐中的一种或多种，添加或不添加黑糖糖浆、草莓香精、香草香精、香芋香精、苹果香精、牛奶香精、咖啡香精、香橙香精中的一种，再经精炼、凝胶固化、定型、添加或不添加柠檬酸（加工助剂）清洗脱模、分切、包装、杀菌而制成的即食的魔芋凝胶制品。

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，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

Q B