



417187S-2020



新密市炜煌豆制品作坊企业标准

Q/XWH 0002S-2020

# 方便凉粉

2020-12-25 发布

2020-12-25 实施

新密市炜煌豆制品作坊 发布

## 前 言

本标准由新密市炜煌豆制品作坊提出。

本标准由新密市炜煌豆制品作坊起草。

本标准主要起草人：张新卫。

H N

Q B

# 方便凉粉

## 1 范围

本标准规定了方便凉粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、脱氢乙酸钠，经搅拌、过滤储浆、蒸煮成型、冷却、包装而成的凉粉；搭配外购调味料包组合而成的即食方便凉粉。

调味酱包：棕榈油、大豆油、精炼大豆油（含特丁基对苯二酚）、大豆色拉油、芝麻油、牛油、芝麻酱、辣椒酱、豆酱、甜面酱、豆豉、蚝油、牛肉、食用盐、白砂糖、味精、葱、姜、蒜、洋葱、辣椒、辣椒粉、香辛料（花椒、八角、桂皮、孜然、小茴香、肉豆蔻、豆蔻、香叶）、酱油、牛骨提取物、酵母抽提物、牛肉膏、鸡肉膏、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、食用香精中的多种组成，含两种或两种以上调味料；

调味粉包：食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用葡萄糖、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料粉（花椒、八角、桂皮、孜然、小茴香、肉豆蔻、豆蔻、香叶）、辣椒粉、姜粉、葱粉、洋葱粉、大蒜粉、酵母粉、水解植物蛋白、麦芽糊精、酱油粉、鸡肉粉、玉米淀粉、焦糖色、酵母抽提物、二氧化硅、食用香精中的多种组成，含两种或两种以上调味料；

蔬菜包：脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水辣椒、脱水香菜、脱水胡萝卜、脱水小白菜、脱水葱中的一种或多种为原料，加入或不加入炒制黄豆、炒芝麻、炒制豌豆、脱水豆丁中的一种或多种；

醋味调味包：食醋为原料，加入酱油、白砂糖、冰乙酸、柠檬酸中的一种或多种，包含两种或两种以上调味料；

辣椒油包：辣椒、食用植物油或动物油脂【精炼大豆油（含特丁基对苯二酚）、大豆油、牛油、色拉油中的一种或多种】为原料，加入食用盐、花椒、胡椒、食用香精、辣椒油树脂中的一种或多种；

辣椒调味料包：辣椒干、麦芽糊精、辣椒油树脂；

芝麻调味酱包：芝麻酱为原料，加入花生酱、牛油、大豆色拉油、芝麻油、葱、姜、蒜、酱油、辣椒、料酒、食用盐、食用香精中的一种或多种；

液态调味汁包[配料：饮用水、白砂糖、食用盐、酿造食醋、酱油、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠（味精）、香辛料的一种或多种（含两种或两种以上调味料）]。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.5 调味酱包、调味粉包、芝麻调味酱包、醋味调味包、辣椒油包、辣椒调味料包、液态调味汁包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.6 蔬菜包应符合 SB/T 11194 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
	凉粉	调味料包	
性状	外形整齐、块状或丝条状	具有本品应有的性状	取适量被测样品置 500mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后，按食用方法品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽		
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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, g/100g	≤ 85 (适用于凉粉)	GB 5009.3
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0 (适用于调味酱包、辣椒油包)	GB 5009.229
	≤ 3.0 (适用于芝麻调味酱包)	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (适用于调味酱包、辣椒油包、芝麻调味酱包)	GB 5009.227
*铅 <sup>b</sup> (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 <sup>b</sup> (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>b</sup> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 1.0 (适用于凉粉)	GB 5009.121
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>c</sup> , mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 酸价指标不适用于使用发酵型配料(豆酱、甜面酱、豆豉)的调味酱包; b 适用于凉粉和调味料包的混合检验; c 适用于添加水解植物蛋白的调味粉包的检验。		

## 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 <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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; 微生物限量适用于凉粉和调味料包的混合检验。					

### 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 生产加工过程中的卫生要求

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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、水分(仅适用于凉粉)、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、脱氢乙酸钠，经搅拌、过滤储浆、蒸煮成型、冷却、包装而成的凉粉；搭配外购调味料包组合而成的即食方便凉粉。

**调味酱包：**棕榈油、大豆油、精炼大豆油（含特丁基对苯二酚）、大豆色拉油、芝麻油、牛油、芝麻酱、辣椒酱、豆酱、甜面酱、豆豉、蚝油、牛肉、食用盐、白砂糖、味精、葱、姜、蒜、洋葱、辣椒、辣椒粉、香辛料（花椒、八角、桂皮、孜然、小茴香、肉豆蔻、豆蔻、香叶）、酱油、牛骨提取物、酵母抽提物、牛肉膏、鸡肉膏、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、食用香精中的多种组成，含两种或两种以上调味料；

**调味粉包：**食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用葡萄糖、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料粉（花椒、八角、桂皮、孜然、小茴香、肉豆蔻、豆蔻、香叶）、辣椒粉、姜粉、葱粉、洋葱粉、大蒜粉、酵母粉、水解植物蛋白、麦芽糊精、酱油粉、鸡肉粉、玉米淀粉、焦糖色、酵母抽提物、二氧化硅、食用香精中的多种组成，含两种或两种以上调味料；

**蔬菜包：**脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水辣椒、脱水香菜、脱水胡萝卜、脱水小白菜、脱水葱中的一种或多种为原料，加入或不加入炒制黄豆、炒芝麻、炒制豌豆、脱水豆丁中的一种或多种；

**醋味调味包：**食醋为原料，加入酱油、白砂糖、冰乙酸、柠檬酸中的一种或多种，包含两种或两种以上调味料；

**辣椒油包：**辣椒、食用植物油或动物油脂【精炼大豆油（含特丁基对苯二酚）、大豆油、牛油、色拉油中的一种或多种】为原料，加入食用盐、花椒、胡椒、食用香精、辣椒油树脂中的一种或多种；

**辣椒调味料包：**辣椒干、麦芽糊精、辣椒油树脂；

**芝麻调味酱包：**芝麻酱为原料，加入花生酱、牛油、大豆色拉油、芝麻油、葱、姜、蒜、酱油、辣椒、料酒、食用盐、食用香精中的一种或多种；

**液态调味汁包**[配料：饮用水、白砂糖、食用盐、酿造食醋、酱油、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠（味精）、香辛料的一种或多种（含两种或两种以上调味料）]。

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》，参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制订了本企业标准，作为组织生产、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。