



410563S-2021



新郑市梨河镇忆之香食品加工坊企业标准

Q/XLS 0001S-2021

淀粉制品(凉粉)

2021-03-18 发布

2021-03-18 实施

新郑市梨河镇忆之香食品加工坊 发布

前 言

本标准由新郑市梨河镇忆之香食品加工坊提出并起草。

本标准主要起草人：宋香芬。

H N

Q B

淀粉制品(凉粉)

1 范围

本标准规定了淀粉制品(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，添加水、复配淀粉制品防腐剂(脱氢乙酸钠、抗坏血酸钠、氯化钾、葡萄糖酸-δ-内酯)，经搅拌、过滤储浆、蒸煮成型、冷却、包装而成的非即食的淀粉制品(凉粉)。

产品根据原料不同分为不同的类别。

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 红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 复配淀粉制品防腐剂应符合 GB 26687 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	具有本产品应有的性状	将适量样品置于洁净干燥的白瓷盘中，在室内自然光下检查色泽、性状、杂质；嗅其气味，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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
水分, g/100g	≤ 70	GB 5009. 3
酸度, °T	≤ 4. 0	GB 5009. 239
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 22
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0. 4	GB 5009. 12
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 121
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

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，添加水、复配淀粉制品防腐剂（脱氢乙酸钠、抗坏血酸钠、氯化钾、葡萄糖酸- δ -内酯），经搅拌、过滤储浆、蒸煮成型、冷却、包装而成的非即食的淀粉制品（凉粉）。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新郑市梨河镇忆之香食品加工坊

H N
Q B