



410999S-2021



卢氏橡源生物科技有限公司企业标准

Q/LXSK 0001S-2021

凉粉

2021-05-16 发布

2021-05-16 实施

卢氏橡源生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由卢氏橡源生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘洋。

H N

Q B

凉粉

1 范围

本标准规定了凉粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以橡子淀粉、红薯淀粉、食用玉米淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉中的一种或多种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、脱氢乙酸钠，经搅拌混合、加热成型、冷却、包装而成的凉粉。

按照原辅料不同分为：凉粉、橡子凉粉、红薯凉粉、玉米凉粉、绿豆凉粉、豌豆凉粉、木薯凉粉、马铃薯凉粉、小麦凉粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 橡子淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 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	在自然光线下观察其色泽和性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本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	≤ 87	GB 5009.3
淀粉, %	≥ 12.0	GB 5009.9

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
注: *该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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	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 第二法
a样品的采集及处理按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

应符合 GB 2760、GB 2762、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、水分、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

本标准适用于以橡子淀粉、红薯淀粉、食用玉米淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉中的一种或多种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、脱氢乙酸钠，经搅拌混合、加热成型、冷却、包装而成的凉粉。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》要求，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。

卢氏橡源生物科技有限公司

H N

Q B