



410896S-2022



许昌禹周源食品有限公司企业标准

Q/XYS 0002S-2022

# 凉粉

2022-04-18 发布

2022-04-18 实施

许昌禹周源食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由许昌禹周源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘亚南、周勇帅。

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。

本标准适用于以食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用绿豆淀粉、食用红薯淀粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、柠檬酸钠、微晶纤维素、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、酿造酱油、食用盐、脱氢乙酸钠中的几种，经和浆、加热成型、冷却、包装而成的非即食凉粉。

按照原辅料不同分为：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 原辅料要求

- 2.1.1 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉、食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.8 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.9 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.10 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.14 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.15 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、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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g $\leq$	8.7	GB 5009.3
淀粉, % $\geq$	12.0	GB 5009.9
铅* (以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.4	GB 5009.12
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg $\leq$	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 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用绿豆淀粉、食用红薯淀粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、柠檬酸钠、微晶纤维素、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、酿造酱油、食用盐、脱氢乙酸钠中的几种，经和浆、加热成型、冷却、包装而成的非即食凉粉。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。

许昌禹周源食品有限公司

QHNB