



411838S-2022



襄城县汇丰淀粉加工坊企业标准

Q/HHF 0001S-2022

# 凉粉

2022-07-08 发布

2022-07-08 实施

襄城县汇丰淀粉加工坊 发布

## 前 言

本标准由襄城县汇丰淀粉加工坊提出。

本标准起草单位：襄城县汇丰淀粉加工坊。

本标准主要起草人：陈会锋。

HHN

QB

# 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、绿豆凉粉、豌豆凉粉、马铃薯凉粉。

## 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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 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。
- 2.1.5 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.7 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.8 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.9 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.10 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.11 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 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	具有本品应有的色泽	
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	
水分, g/100g	≤	87.0	GB 5009.3
淀粉, %	≥	12.0	GB 5009.9
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验。			

#### 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; 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、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，制订本企业标准，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。

襄城县汇丰淀粉加工坊

HHNN  
QB