



412760 S-2022



许昌家之味食品有限公司企业标准

Q/XJZW 0003S-2022

凉粉

2022-09-29 发布

2022-09-29 实施

许昌家之味食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌家之味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：骆玲玲。

H N

Q B

凉粉

1 范围

本标准规定了凉粉的术语和定义、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、橡子淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或多种为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐、碳酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经搅拌混合、加热成型、冷却、包装而成的非即食凉粉。

根据产品所用原辅料不同分为以下品种：红薯凉粉、豌豆凉粉、绿豆凉粉、橡子凉粉、马铃薯凉粉、凉粉。

2 要求

2.1 原料要求

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

2.1.2 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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	从样品中取出适量，置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以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	≤ 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

*铅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

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

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

出厂检验项目包括感官要求、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

本标准适用于以红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、橡子淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或多种为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐、碳酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经搅拌混合、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》制订本企业标准，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。

许昌家之味食品有限公司

H N

Q B