



410361S-2023



河南念怡食品有限公司企业标准

Q/HNY 0001S-2023

凉粉

2023-03-02 发布

2023-03-02 实施

河南念怡食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南念怡食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈玉枝、王鹏。

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绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用芋头淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种为主要原料，添加羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、果味果酱（草莓味果酱、苹果味果酱、凤梨味果酱、桑葚味果酱、黄桃味果酱、青苹果味果酱、蓝莓味果酱、榴莲味果酱、梨味果酱、无花果味果酱、木瓜味果酱、芒果味果酱、山楂味果酱中的一种或几种）、食用盐、碳酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经加水调配混合、加热熬制、灌装（或真空包装）、杀菌或不杀菌，辅以或不辅以外购调味料包（红油料包、液态复合调味料包、醋包、芝麻酱包、辣椒油包、调味油包、调味酱包、调味粉包中的一种或几种）组合包装加工而成的即食凉粉。

根据配料不同可将产品分为不同种类：原味凉粉、果味凉粉、调味凉粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用绿豆淀粉、食用红薯淀粉、食用芋头淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 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 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.7 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.8 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.9 果味果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.12 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.13 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 外购调味包（红油料包、液态复合调味料包、芝麻酱包、辣椒油包、调味油包、调味酱包、调味粉包）应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.15 外购醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 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
色 泽	具有本品特有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味。
性 状	凉粉呈软固态，调味料包应具有性状	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
铅 [*] (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氢乙酸钠 ^b (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121

注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

注 2: a 指标仅适用于外购调味包(红油料包、芝麻酱包、辣椒油包、调味油包、调味酱包);

注 3: b 指标仅适用于使用该添加剂的凉粉;

其中铅、黄曲霉毒素 B₁ 指标的检验: 附调味包的产品将凉粉和调味包混合后进行检验, 未附调味包产品只对凉粉进行检验。

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 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法
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

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 规定执行;

注 2: 附调味包的产品将凉粉和调味包混合后进行检验, 未附调味包产品只对凉粉进行检验。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用芋头淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种为主要原料，添加羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、果味果酱（草莓味果酱、苹果味果酱、凤梨味果酱、桑葚味果酱、黄桃味果酱、青苹果味果酱、蓝莓味果酱、榴莲味果酱、梨味果酱、无花果味果酱、木瓜味果酱、芒果味果酱、山楂味果酱中的一种或几种）、食用盐、碳酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经加水调配混合、加热熬制、灌装（或真空包装）、杀菌或不杀菌，辅以或不辅以外购调味料包（红油料包、液态复合调味料包、醋包、芝麻酱包、辣椒油包、调味油包、调味酱包、调味粉包中的一种或几种）组合包装加工而成的即食凉粉。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南念怡食品有限公司

QB