



413150S-2024



河南禾润萌粉食品有限公司企业标准

Q/HRMF 0003S-2024

凉粉

2024-12-17 发布

2024-12-17 实施

河南禾润萌粉食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南禾润萌粉食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李佳纹

H N

Q B

凉粉

1 范围

本标准规定了凉粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用盐中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和浆、蒸煮（熟制）、冷却成型、分切或不分切、包装、灭菌加工而成的即食凉粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 红薯淀粉应符合 GB/T 34321 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 食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	取适量样品，置于洁净白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味，并检查无外来杂质。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	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	≤	90.0	GB 5009.3
*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

淀粉, g/100g (以干基计)	>	50.0	GB 5009.9
注:* 铅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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10	10^3	GB 4789.10
注: 样品的采样及处理按 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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、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

本标准适用于以食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用盐中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和浆、蒸煮（熟制）、冷却成型、分切或不分切、包装、灭菌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。

河南禾润萌粉食品有限公司