



410637S-2025



许昌禹周源食品有限公司企业标准

Q/XYS 0002S-2025

凉粉

2025-03-05 发布

2025-03-05 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，添加乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、柠檬酸钠、微晶纤维素、葡萄糖酸- δ -内酯、酿造酱油、食用盐、肉桂酸钾、食品用香精中的几种，经和浆、加热成型、冷却、包装而成的非即食凉粉。

按照原料分为不同产品。

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- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.11 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.12 肉桂酸钾应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 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	87	GB 5009.3
淀粉(以干基计), % $>$	50.0	GB 5009.9
铅*(以Pb计), mg/kg \leq	0.4	GB 5009.12

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，添加乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、柠檬酸钠、微晶纤维素、葡萄糖酸- δ -内酯、酿造酱油、食用盐、肉桂酸钾、食品用香精中的几种，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

Q B