



410682S-2025



卢氏橡源生物科技有限公司企业标准

Q/LXSK 0001S-2025

# 凉粉

2025-03-06 发布

2025-03-06 实施

卢氏橡源生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由卢氏橡源生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘洋。

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橡子淀粉、食用红薯淀粉、食用玉米淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉中的一种或多种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、食品用香精，经搅拌混合、加热成型、冷却、包装而成的即食和非即食凉粉。

按照原辅料不同分为：凉粉、橡子凉粉、红薯凉粉、玉米凉粉、绿豆凉粉、豌豆凉粉、木薯凉粉、马铃薯凉粉、小麦凉粉。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 食用橡子淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉应符合 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 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 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和性状，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 | ≤ 87 | GB 5009.3 |

|                               |   |      |            |
|-------------------------------|---|------|------------|
| 淀粉（以干基计），%                    | > | 50.0 | GB 5009.9  |
| 铅*（以Pb计），mg/kg                | ≤ | 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 微生物限量

即食产品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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法            |
|-----------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-----------------|
|                             | n                     | c | m               | M               |                 |
| 菌落总数，CFU/g                  | 5                     | 2 | 10 <sup>5</sup> | 10 <sup>6</sup> | GB 4789.2       |
| 大肠菌群，CFU/g                  | 5                     | 2 | 20              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3 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：a 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 规定。

## 2.6 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

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橡子淀粉、食用红薯淀粉、食用玉米淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉中的一种或多种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、食品用香精，经搅拌混合、加热成型、冷却、包装而成的即食和非即食凉粉。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。

卢氏橡源生物科技有限公司

H N

Q B