



411463S-2018



禹州市无梁镇众富源淀粉制品加工厂企业标准

Q/YWZ 0003S-2018

凉粉

2018-05-22 发布

2018-05-22 实施

禹州市无梁镇众富源淀粉制品加工厂 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由禹州市无梁镇众富源淀粉制品加工厂提出并起草。

本标准起草人：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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红薯淀粉、食用玉米淀粉、绿豆淀粉、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、脱氢乙酸钠，经和浆、加热成型、冷却、包装而成的非即食凉粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 红薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 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 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 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	指 标	检验方法
性 状	具有产品应有的性状	取适量样品在自然光线下观察其色泽和性状、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	≤ 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

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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以红薯淀粉、食用玉米淀粉、绿豆淀粉、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、脱氢乙酸钠，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国家标准 GB 2762 的规定。

禹州市无梁镇众富源淀粉制品加工厂

H N
Q B