



413028S-2018



河南念怡食品有限公司企业标准

Q/HNY 0001S-2018

凉粉

2018-09-28 发布

2018-09-28 实施

河南念怡食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南念怡食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王鹏。

本标准自发布实施日起替代 Q/HNY 0001S-2018（备案号：411757S-2018）。

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、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

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、食用马铃薯淀粉中的一种为原料，添加生活饮用水、食用盐、碳酸钠、脱氢乙酸钠，经搅拌混合，熬制，灌装（或真空包装），辅以或不辅以几种调味料包[红油料包（以干姜粉、花椒粉、草果粉、八角粉、桂皮粉、香叶粉、辣椒粉、白芝麻中的几种为原料，经调配混合，花生油油炸，再辅以食醋调味增香，包装而成）；液态调味料包（以食用盐、味精、鸡精调味料、生活饮用水为原料，经调配混合，煮沸，包装而成）；醋包（以食醋为原料，包装而成）；芝麻酱包（以芝麻酱为原料，包装而成）]组合包装，杀菌，包装加工而成的即食凉粉。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 及 GB 31637 的规定。

2.1.3 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

4.1.5 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 及 GB 2721 的规定。

2.1.5 干姜粉、花椒粉、草果粉、八角粉、桂皮粉、香叶粉、辣椒粉、白芝麻应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 花生油应符合 GB/T 1534 及 GB 2716 的规定。

2.1.7 味精应符合 GB 2720 及 GB/T 8967 的规定。

2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.9 食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.10 芝麻酱应符合 LS/T 3220 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
性 状	凉粉呈软固态，调味料包具有应有的性状	
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	水漱口，按照食用方法品其滋味。
-----	-----------	-----------------

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
		凉粉	液态调 味料包	红油包	醋包	芝麻酱 包	
水分, g/100g	≤	70	—	—	—	4.0	GB 5009.3
水分及挥发物, %	≤	—	—	0.2	—	—	GB 5009.236
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤	4.0	—	—	—	—	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	—	—	5.0	—	3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	—	—	0.25	—	0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5	—	—	—	—	GB 5009.22
总酸 (以乙酸计), g/100mL	≥	—	—	—	2.5	—	GB/T 12456
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	1.0	—	—	—	—	GB 5009.121
总砷 (以 As 计) ^a , mg/kg	≤	0.5					GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计) ^a , mg/kg	≤	0.4					GB 5009.12

注 1: a 仅适用于凉粉、调味料包的混合检验; 注 2: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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 第二法

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; 注 2: 有调味包的产品和凉粉混合检验, 没有的调味包凉粉单独检验。

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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数及大肠菌群的检验。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、食用马铃薯淀粉中的一种为原料，添加生活饮用水、食用盐、碳酸钠、脱氢乙酸钠，经搅拌混合，熬制，灌装（或真空包装），辅以或不辅以几种调味料包[红油料包（以干姜粉、花椒粉、草果粉、八角粉、桂皮粉、香叶粉、辣椒粉、白芝麻中的几种为原料，经调配混合，花生油油炸，再辅以食醋调味增香，包装而成）；液态调味包（以食用盐、味精、鸡精调味料、生活饮用水为原料，经调配混合，煮沸，包装而成）；醋包（以食醋为原料，包装而成）；芝麻酱包（以芝麻酱为原料，包装而成）]组合包装，杀菌，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，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、保质期。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南念怡食品有限公司

QB