



410122S-2019



河南容大食品科技有限公司企业标准

Q/HRS 0008S-2019

凉粉、粉条预拌粉

2019-01-14 发布

2019-01-14 实施

河南容大食品科技有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南容大食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴西昆。

H N

Q B

凉粉、粉条预拌粉

1 范围

本标准规定了凉粉、粉条预拌粉的分类、要求、检验方法、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、绿豆淀粉、马蹄淀粉、葛根淀粉、马铃薯淀粉、山药淀粉、紫薯淀粉中的一种为主要原料配上适量红薯淀粉、豌豆淀粉，绿豆淀粉、马蹄淀粉、葛根淀粉、马铃薯淀粉、山药淀粉、食用木薯淀粉、紫薯淀粉中的几种，加入食用盐、魔芋粉、食品添加剂（海藻酸钠，卡拉胶，黄原胶、碳酸钾、碳酸钠），经混合、包装加工而成的凉粉、粉条预拌粉。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 红薯淀粉、豌豆淀粉，绿豆淀粉、马蹄淀粉、葛根淀粉、马铃薯淀粉、山药淀粉、紫薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.3 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.4 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.6 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。

2.1.7 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.10 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
色 泽	具有本品应有的色泽	从适量样品置于洁净、干燥的白色盘（瓷

气, 滋味	具有本品应有的气、滋味, 无异味	盘或同类容器) 中、在自然光线下, 观察其色泽和性状及杂质, 闻其气味, 品其滋味。
性状	粉末或颗粒状	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 18.0	GB 5009.3
食用盐, g/100g	≤ 1.5	GB 5009.44
* 铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
* 铅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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

凉粉、粉条预拌粉是以红薯淀粉、绿豆淀粉、马蹄淀粉、葛根淀粉、马铃薯淀粉、山药淀粉、紫薯淀粉中的一种为主要原料配上适量红薯淀粉、豌豆淀粉，绿豆淀粉、马蹄淀粉、葛根淀粉、马铃薯淀粉、山药淀粉、食用木薯淀粉、紫薯淀粉中的几种，加入食用盐、魔芋粉、食品添加剂（海藻酸钠，卡拉胶，黄原胶、碳酸钾、碳酸钠），经混合、包装加工而成的凉粉、粉条预拌粉。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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南容大食品科技有限公司

H N

Q B