

Q/LBL

灵山县滨乐食品厂企业标准

Q/LBL 0003S—2024

即食凉粉

2024-01-10 发布

2024-04-20 实施

灵山县滨乐食品厂 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由灵山县滨乐食品厂提出并起草。

本文件起草人：颜开忠、甘翀宇。

本文件于2024年1月10日发布，2024年4月20日实施。

即食凉粉

1 范围

本文件规定了即食凉粉的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本文件适用于以凉粉草、淀粉、白砂糖为主要原料，添加或不添加（详见第4章），经蒸煮、浓缩、配料、熟制、包装、杀菌等生产工序加工制成的即食凉粉。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件。不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品中污染物限量
- GB 2763 食品中农药残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10462 绿豆
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB/T 22427.13 淀粉及其衍生物二氧化硫含量的测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 494 魔芋粉

NY/T 599 红小豆

NY/T 875 食用木薯淀粉

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

4.1 按原料不同分为：

- 即食黑凉粉：由水、凉粉草、木薯淀粉、白砂糖制成；
- 即食白凉粉：由水、凉粉草、木薯淀粉、魔芋粉、白砂糖、卡拉胶制成；
- 红豆仙草冻：由水、凉粉草、木薯淀粉、红豆、白砂糖制成；
- 绿豆仙草冻：由水、凉粉草、木薯淀粉、绿豆、白砂糖制成。

4.2 按包装形式不同分为：

易拉罐装即食凉粉、塑盒装即食凉粉、杯装即食凉粉、其他定型包装即食凉粉。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 水

应符合GB 5749的规定。

5.1.2 凉粉草

应无变质，无虫蛀，植物胶含量不少于5%，其污染物限量、农药最大残留限量应符合GB 2762、GB 2763中蔬菜类的规定。

5.1.3 木薯淀粉

应为食用级淀粉，产品质量应符合NY/T 875的规定，或符合其食品安全企业标准的规定。

5.1.4 魔芋粉

应符合NY/T 494的规定。

5.1.5 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

5.1.6 红豆

应符合NY/T 599的规定。

5.1.7 绿豆

应符合GB/T 10462的规定。

5.1.8 卡拉胶

应符合GB 1886.169的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	呈棕黄色至黑褐色，色泽均匀一致
滋味和气味	具有正常淀粉、凉粉草特有的滋味和气味，无焦味及其他异味
组织状态	有弹性的膏体或夹杂有固体豆类颗粒
杂 质	无肉眼可见外来杂质

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
固形物/(g/100g)	≥ 40.0
可溶性固形物(20℃, 折光计法)/(g/100g)	≥ 2.0
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4
锡(以Sn计) ^a /(mg/kg)	≤ 250
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0
二氧化硫残留量/(g/kg)	≤ 0.03

^a 仅适用于易拉罐装即食凉粉。

5.4 微生物指标

金属易拉罐装产品微生物指标应符合商业无菌的要求，其他定型包装应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量(若非指定, 均以/25g表示)			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁵	10 ⁶
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	20	10 ²
霉菌和酵母/(CFU/g) ≤	50			
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000

注: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 食品添加剂要求

- 6.1 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 6.2 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

7 生产加工过程的卫生要求

生产加工卫生应符合GB 14881的规定。

8 试验方法

8.1 感官检验

8.1.1 色泽、组织形态、杂质

取试样置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼直接观察。

8.1.2 滋味气味

取试样直接口尝、鼻闻鉴别评定。

8.2 理化指标

8.2.1 固形物

按GB/T 10786中第4章的规定进行。

8.2.2 可溶物固形物

按GB/T 10786中第3章的规定进行。

8.2.3 总砷

按GB 5009.11的规定进行。

8.2.4 铅

按GB 5009.12的规定进行。

8.2.5 锡

按GB 5009.16的规定进行。

8.2.6 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22的规定进行。

8.2.7 二氧化硫残留量

按GB/T 22427.13的规定进行。

8.3 微生物指标

8.3.1 商业无菌

按GB 4789.26的规定进行。

8.3.2 菌落总数

按GB 4789.2的规定进行。

8.3.3 大肠菌群

按GB 4789.3的规定进行。

8.3.4 霉菌和酵母

按GB 4789.15规定的方法检验，样品的采样和样品处理按GB 4789.1执行。

8.3.5 沙门氏菌

按GB 4789.4的规定进行。

8.3.6 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10的规定进行。

8.4 净含量

按JJF 1070的规定进行。

9 检验规则

9.1 组批

同一批原料、同一班次、同一包装规格的产品为一批。

9.2 抽样

9.2.1 产品质量检验的抽样：净含量小于500g的产品，每批随机抽取20个即食凉粉样品（抽样量应不小于2000g），净含量不小于500g的产品，每批随机抽取6个即食凉粉样品，把样品分成2份，1份用于检验，1份留用备查。

9.2.2 微生物检验的抽样按GB 4789.1中第4章的规定进行。

9.2.3 净含量检验的抽样按JJF 1070的规定进行。

9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品均应进行出厂检验。

9.3.2 出厂检验项目为：感官、固形物、菌落总数、大肠菌群（易拉罐装为商业无菌）、净含量。

9.4 型式检验

9.4.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 产品试制、正式投产时；
- 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 原料、工艺较大变化，可能影响产品质量时；
- 国家监督机构提出要求时。

9.4.2 型式检验项目为 5.2~5.5 和 6.1。

9.5 判定规则

9.5.1 出厂检验项目全部符合本标准，判定为合格品。菌落总数、大肠菌群（易拉罐装为商业无菌）、净含量不符合本标准时，不得复验，判定该批产品为不合格品。其他项目有不符本标准时，可加倍抽样复验，如复验结果有不合格项，则判定该批产品为不合格品。

9.5.2 型式检验项目全部符合本标准，判定产品合格。微生物指标、净含量不符合本标准时，不得复验，判定产品为不合格。其他项目有不符本标准时，可加倍抽样复验，如复验结果有不合格项，则判定产品为不合格。

10 标志、包装、运输、贮存、保质期

10.1 标志

10.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718 的规定。

10.1.2 运输包装图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

即食凉粉销售包装用塑料杯、塑料盒、易拉罐，每杯净含量为200g、250g、500g；每盒净含量为250g、500g；每罐净含量为250g。外包装用纸箱。亦可根据用户需要采用其他包装规格。所有包装材料均应符合有关食品安全的要求。

10.3 运输

运输工具必须清洁、卫生，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运，必须轻装轻卸，严禁摔撞，避免受潮和日晒雨淋。

10.4 贮存

应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防虫、防鼠的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀、有污染等物品混贮。产品应堆放在垫板上，且离地、墙 15cm 以上。

10.5 保质期

在符合上述的贮运规定、产品包装完整、未经启封的条件下，金属易拉罐产品保质期2年；其他定型包装产品保质期为12个月。

