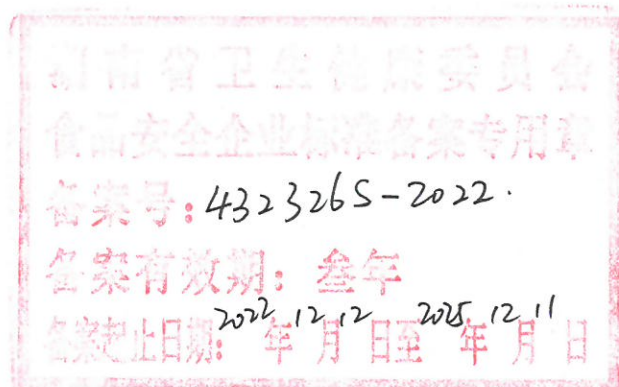




长沙鑫港食品有限公司企业标准

Q/AFXG 0001S-2022

食品安全企业标准 凉皮（淀粉制品）



2022-11-09 发布

2022-12-09 实施

长沙鑫港食品有限公司 发布

湖
南



前言

本标准依据 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》编写。

本标准由长沙鑫港食品有限公司提出。

本标准起草单位：长沙鑫港食品有限公司。

本标准由长沙鑫港食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：陈惠阳。

本标准有效期三年。

本标准代替 Q/AFXG 0001S-2022。



凉皮（淀粉制品）

1 范围

本标准规定了凉皮（淀粉制品）的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以小麦淀粉、水为原料，小麦粉、食用盐、食用淀粉为辅料，添加或不添加食品添加剂，经和面、洗面、沉淀、过滤、熟制、冷却、成型、包装等工序生产而成的凉皮（淀粉制品）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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	包装贮运图示标志
GB/T 1355	小麦粉
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8883	食用小麦淀粉
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 要求

3.1 原辅料要求



- 3.1.1 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 的规定。
 3.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。
 3.1.3 小麦粉应符合 GB 2715、GB/T 1355 的规定。
 3.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
 3.1.5 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定

3.2 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	具有产品应有的色泽，白色或浅黄色	按 GB/T 29605 执行，将样品置于洁净的白瓷盘内，在自然光下，观察色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，品其滋味
组织形态	具有产品应有的形态，表面光滑、厚薄均匀、略有弹性，不发黏，无霉变，口尝无砂质	
气味、滋味	具有产品应有的滋味、气味，无酸味、霉味及其他异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标要求应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	限量	检验方法
水分/(%)	≤ 80.0	GB 5009.3

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	0.4	GB 5009.12

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

微生物项目	采样方案 ^a 及限量(以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

^a样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行

3.5.2 致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 5 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行

3.6 食品添加剂



3.6.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.6.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 中的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法检验。

4 生产加工过程中的卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

5.2 抽样

每批产品随机抽取样品 2kg，分成两份，一份用于检验，一份作备查样。净含量的抽样方法按《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品由厂质检部门检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准规定的全部要求。

5.4.2 型式检验每 6 个月进行一次，凡属下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判为合格品。

5.5.2 如有检验项目（微生物指标除外）不符合本标准，应对同批次产品留样复验，复验后如仍不符合本标准，判定不合格。

5.5.3 微生物项目不符合本标准，判为不合格品，不得复验。

6 标志、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志

6.1.1 预包装产品标志应符合 GB 7718 、 GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

5.2.1 内包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。

5.2.2 外包装纸箱、瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。



6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

6.4.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.4.2 贮存温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 。

6.5 保质期

在上述贮运条件下，保质期为 48 小时。
