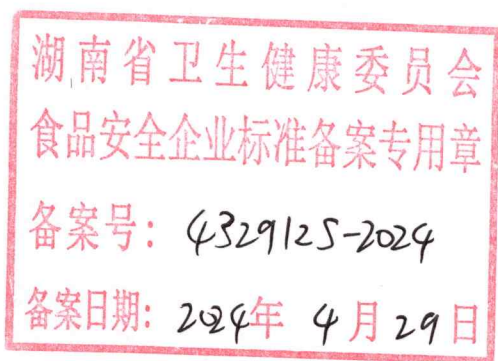


湖南金瑞食品科技有限公司企业标准

Q/HNJR 0001S—2024

食品安全企业标准 凉粉



2024 - 04 - 06 发布

2024 - 04 - 06 实施

湖南金瑞食品科技有限公司

发布

前 言

本标准依据GB/T1.1-2020《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。

本标准由湖南金瑞食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：湖南金瑞食品科技有限公司。

本标准由湖南金瑞食品科技有限公司负责解释。

本标准主要起草人：杨双龙、杨光明



食品安全企业标准

凉粉

1 范围

本标准规定了凉粉的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以食用淀粉、食用葡萄糖、添加或不添加水果粉为原料，添加食品添加剂，经混合、包装等工艺制成的凉粉。

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 包装储运图示标志
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料及制品
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 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB/T 6543 运输包装用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 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/T 29605 感官分析 食品感官质量控制导则
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。



表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	GT/T29605, 将样品置于白色搪瓷皿中, 在自然光线下, 观察其色泽、组织形态、杂质, 嗅其气味, 品其滋味。
滋味气味	具有产品应有的滋味和气味, 无霉味及其他异味	
组织形态	粉末状, 无结块, 无霉变	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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)	≤ 10.0	GB5009.3
酸度/ (° T)	≤ 2.0	GB5009.229

3.4 污染物限量

应符合表3规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.4	GB5009.12

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

项 目	采样方案 ^a 及限量 (CFU/g)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB4789.3 中的平板计数法
霉菌/ (CFU/g)	20				GB4789.15

^a样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 执行。

3.5.2 致病菌限量应符合表 4 的要求。

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	-	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB4789.10 第二法

^a样品的采样按 GB4789.1 执行和 GB/T4789.21 执行。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 及相关公告的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令 (2023) 第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按 JJF1070规定的方法执行。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一生产日期、同一投料、同一工艺过程内生产的，质量具有均一性的一定数量的产品为一批。

5.2 抽样

从同一规格、同一批次的产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于200个包装，抽样数量为1Kg（不少于30个最小独立包装），样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应由公司检验部门按本标准进行检验，附合格证方能出厂销售。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分。

5.4 型式检验

型式检验项目包括要求中的全部项目。正常生产时每半年应进行一次型式检验；有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有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产六个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督管理部门提出进行型式检验的要求时。

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（微生物项目除外）不符合本标准，应对同批次产品留样复检，复检后仍不符合本标准，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 标签按 GB7718、GB28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 内包装为塑料袋，应符合 GB4806.7 的规定。

6.2.2 外包装采用瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。

6.3 运输

应符合GB31621的规定。

6.4 贮存

应符合GB31621的规定。

6.5 保质期

在符合上述贮存条件下，保质期为18个月。

