

Q/SQGS

广西梧州双钱实业有限公司企业标准

Q/SQGS 0044S—2022

代替 Q/SQGS 0044S—2020



即食凉粉



2022 - 01 - 20 发布

2022 - 02 - 15 实施



广西梧州双钱实业有限公司

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《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》制定。

请注意本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。

本文件代替Q/SQGS 0044S—2020《即食凉粉》。

本文件与Q/SQGS 0044S—2020相比，主要变化如下：

——按GB/T 1.1—2020的规定格式对文件进行了修改；

——修改了第1章“范围”；

——修改更新了第2章部分规范性引用文件；

——增加了术语和定义；

——修改了产品分类；

——修改了第4章部分要求。

本文件由广西梧州双钱实业有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：杨阳、包佛军、程二虎、李玲芝。

本文件于2022年1月20日发布，2022年2月15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、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以饮用水、凉粉草、食用淀粉主要原料，将凉粉草洗干净后用提取锅按凉粉草重量的10—20倍加水熬煮1.5—2小时，制得凉粉草提取液，加入食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉，添加或不添加白砂糖、蜂蜜、红豆，配制后经灌装、封口、杀菌而制成的即食凉粉。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.26 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- 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 10786 罐头食品的检验方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- NY/T 599 红小豆
- DB45/T 1471 凉粉草

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 凉粉冻

配料：饮用水、凉粉草、食用淀粉。

4.2 植物果冻

配料：饮用水、白砂糖、食用淀粉、凉粉草。

4.3 红豆植物果冻

配料：饮用水、白砂糖、红豆、食用淀粉、凉粉草。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.1.2 凉粉草

应符合DB45/T 1471的规定。

5.1.3 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

5.1.4 食用淀粉

应符合GB 31637的规定。

5.1.5 蜂蜜

应符合GB 14963的规定。

5.1.6 红豆

应符合NY/T 599、GB 2762、GB 2763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	呈均匀的棕褐色至黑褐色

表1 感官要求(续)

项 目	要 求
组织形态	有弹性的膏体, 可有与该品种相符的固体颗粒
气味和滋味	带有凉粉草和与品种名称相符的特有气味, 无其它异味
杂 质	不得有正常视力可见的杂质、焦屑

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
锡 ^a (以Sn计) / (mg/kg)	≤ 150.0
pH	5.0~9.0
固形物/%	≥ 60.0
可溶性固形物 ^b (20℃, 折光计法) / (%)	≥ 6.0
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤ 0.5
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.4
黄曲霉毒素B ₁ / (μg/kg)	≤ 5.0
二氧化硫残留量 / (mg/kg)	≤ 30.0
^a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品。	
^b 仅限配料中添加白砂糖或蜂蜜的产品。	

5.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求。

6 食品添加剂

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

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 试验方法

8.1 感官要求

取1~2个最小单元的独立包装样品, 打开包装, 将其倒出置于洁净的白色搪瓷皿中, 立即用鼻嗅其气味, 在明亮的自然光线下用正常视力肉眼观察其色泽, 然后用小刀从中切开并轻压, 检验其组织形态和杂质。

8.2 理化指标

8.2.1 pH值

将原样打碎，在研钵中研磨，将得到的样品加入等量的刚煮沸过的冷却蒸馏水（或纯水）、混匀，然后按GB/T 10786规定的方法测定。

8.2.2 固形物

按GB/T 10786规定的方法测定。

8.2.3 可溶性固形物

按GB/T 10786规定的方法测定。

8.2.4 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

8.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.6 锡

按GB 5009.16规定的方法测定。

8.2.7 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

8.2.8 二氧化硫残留量

按GB 5009.34规定的方法测定。

8.3 微生物指标

8.3.1 商业无菌

按GB 4789.26规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

8.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法进行。

9 检验规则

9.1 检验分类

产品应经本企业质检部门检验合格，并附有检验合格证或该有合格章后方准出厂，检验分出厂检验与型式检验。

9.2 组批

以同一批次原料、同一工艺配方、同一生产日期、同一班次，在同一条生产线上加工的同品种同一包装规格的产品为检验批。

9.3 取样方法和取样量

抽样技术不得少于200罐（碗、杯），每批随机抽取18罐（碗、杯），将所抽样品分成两份，1份检验，1份备查。

9.4 出厂检验

每批产品出厂前必须进行检验。检验项目为感官要求、固形物、可溶性固形物、pH值、微生物指标、净含量。

9.5 型式检验

9.5.1 正常生产时每年应进行二次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- b) 产品长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.5.2 型式检验项目：包括本文件中 5.2、5.3、5.4 和 6.2 条规定的项目。

9.6 判定规则

9.6.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品合格。

9.6.2 微生物项目检验结果不符合本文件要求时，判定该批产品不合格，不应复检。除微生物项目外，其他项目检验结果不符合本文件要求时，可重新从该批超重抽取两倍样品进行复检。复检结果全部符合本文件要求时，该批产品判为合格。如果复检结果仍有不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存及保质期

10.1 标签标志

10.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

10.1.2 运输包装的标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

10.2.1 产品预包装材料应无毒无害无异味，防透水性好，并符合国家相关食品安全标准的规定。

10.2.2 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输

10.3.1 运输工具应清洁卫生，干燥，不得与有毒或不洁物混装混运。

10.3.2 运输过程应防晒晒、雨淋、受潮，防污染。

10.4 贮存

贮存仓库应干燥，通风，清洁，有防潮设施。不得与有毒或不洁物混合堆放。产品应离地10cm，离墙30cm堆放。

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，采用罐头工艺生产的产品常温下保质期为24个月，采用其他工艺生产的产品常温下保质期为12个月。

