

ICS 67.040

CCS X 10

# 团 体 标 准

T/5115YBAPS ×××—202×

## 双河葡萄井凉糕

Shuanghe Putaojin cold pastry

(征求意见稿)

202×-××-×× 发布

202×-××-×× 实施

宜宾市标准化促进会 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：标准化文件的的结构和起草规则》的规定起草。

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专利的责任。

本文件由宜宾市标准化促进会提出并归口。

本文件起草单位：宜宾市粮油质量监测站、宜宾学院、四川省粮油中心监测站、四川威尔检测技术股份有限公司、长宁县文旅有限公司、四川轻化工大学、长宁县五谷粮食购销有限公司、长宁县双河凉糕协会。

本文件主要起草人：



## 引 言

双河葡萄井凉糕是中国特色传统小吃、宜宾名小吃，起源于宜宾长宁县双河镇葡萄井，已有 1300 多年的历史，相传为诸葛亮平定巴蜀为士兵解暑消渴的主要食品。双河葡萄井凉糕采用位于北纬 30 度特有环境条件下生产的籼稻米和葡萄井井水为主要原料，从选材到成品需经 13 道工序，以传统手工工艺加工而成，产品入口爽滑、鲜嫩、可口、回味无穷，深受广大消费者喜爱，有“东方冰淇淋”和“火锅伴侣”的美誉，被称为生态、健康的养身绿色食品，获评四川省第五批非物质文化遗产。



# 双河葡萄井凉糕

## 1 范围

本文件给出了双河葡萄井凉糕的术语和定义，规定了产品分类、技术要求、检验规则、标签、包装、运输、贮存和保质期等要求，描述了取样和试验方法。

本文件适用于双河葡萄井凉糕生产和销售。

## 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 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备
  - 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 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 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
  - GB 5009.237 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定
  - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
  - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
  - GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
  - NY/T 2639 稻米直链淀粉的测定 分光光度法
  - QB 1007 罐头食品净重和固形物含量的测定
  - JF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 术语和定义

### 3.1

**双河葡萄井凉糕** Shuanghe Putaojin cold pastry

以籼稻米、双河葡萄井水等为主要原料，辅以食用碱等添加剂，经过泡米、磨浆、煮浆、熬糖、点浆、定型、冷却等工艺制作，根据消费者不同喜好分别添加熬制红糖、辣椒酱、菠萝酱等配料而成。

T/5115YBAPS ×××—202×

### 3.2

#### 双河葡萄井水 Shuanghe Putaojin water

为四川省长宁县长宁镇南双河镇东门外的古迹葡萄井（经度104.8986、纬度28.38555）内天然泉水井所产井水。因井内泉水涌动，形状如一颗颗晶莹的葡萄而得名。该井已有1300多年的历史。

## 4 产品分类

按口味不同可分为原味凉糕和风味凉糕。

4.1 原味凉糕：添加熬制红糖。

4.2 风味凉糕：添加辣椒酱、菠萝酱汁等调味配料。

## 5 技术要求

### 5.1 原料要求

5.1.1 籼稻米符合 T/5115YBAPS ×××—202×《双河葡萄井凉糕 稻米》的规定。

5.1.2 加工用水硬度≤0 mg/L（以 CaO 计）、pH 6.5~7.0，且应符合 GB/T 11730 的规定。

5.1.3 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

### 5.2 生产过程

应符合 T/5115YBAPS ×××—202×《双河葡萄井凉糕生产技术规程》的规定。

### 5.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
组织、形态	表面光滑，无皮层，组织紧密，粘结适宜，无明显颗粒，外形整齐，内外一致。
色泽	具有本产品固有的色泽，乳白、略带米色。
杂质	无肉眼可见外来杂质。
滋味与口感	具有本产品特有的滋味，回味甘甜，爽滑，有弹性，可口，无异味。

### 5.4 理化指标

理化指标应符合表 2 要求。

表 2 理化指标

项目	指标
----	----



水分（%），≤	95
固形物（%），≥	80
pH	7.0~10.0
碱度，mmol/g	0.010~0.050
淀粉（以湿基计，%），≥	4.5
直链淀粉（以干基计，%）	6.0~14

### 5.5 微生物指标

应符合 GB 29921 的规定。

### 5.6 食品安全及食品添加剂要求

5.6.1 食品安全指标应符合 GB 2761、GB 2762 的规定。

5.6.2 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

### 5.7 净含量及允差

符合标签标注，偏差符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 6 试验方法

**警告：**试验方法规定的一些过程可能导致危险情况，操作者应采取适当的安全和防护措施。

除非另有说明，本文件所用的试剂和水，均指分析纯试剂和 GB/T 6682 中规定的三级用水；所有滴定分析用标准溶液按 GB/T 601 配制和标定。

### 6.1 感官检验

取适量试样置于白磁盘上，在自然光线下观其色泽，嗅其味。

### 6.2 水分

按 GB 5009.3 规定执行。

### 6.3 固形物

按 QB/T 1007 规定执行。

### 6.4 pH

按 GB 5009.237 规定执行。

### 6.5 淀粉

按 GB 5009.9 规定执行。

### 6.6 直链淀粉

T/5115YBAPS ×××—202×

按 NY/T 2639 规定执行

## 6.7 微生物指标

### 6.7.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定执行。

### 6.7.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 MPN 计数法规定执行。

### 6.7.3 霉菌

按 GB 4789.15 规定执行。

### 6.7.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定执行。

### 6.7.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定执行。

## 6.8 净含量

按 JJF 1070 规定执行。

## 7 检验规则

按 GB/T 20977 规定执行。出厂检验指标为感官、固形物、pH。

## 8 标签、包装、运输、贮存和保质期

### 8.1 标签

预包装上的标签除了应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定外，应标识凉糕的类型，属风味类的应明确具体风味名称：如：风味类（菠萝味）。

预包装内的最小包装应有食品名称、配料和生产日期、保质期、加工作坊地址等标签信息。

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 包装材料、包装容器应清洁、无毒、无异味，符合相关标准及规定。

8.2.2 最小使用包装应封口严密，密闭性好。

8.2.3 包装可采用定量包装和称重（称量）销售包装两种形式。

### 8.3 运输

运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有异味、有腐蚀性等污染物货物混运，运输过程中

应防止挤压、碰撞、日晒雨淋、冻结，严禁抛抛掷。有条件的，可采取冷链运输方式。

#### 8.4 贮存

产品应储存在阴凉、干燥、通风的仓库内，不得与有毒、有味、有腐蚀性货物混存，避免阳光直射和靠近热源，防止冻结；储存环境温度以 5℃~20℃为宜。

#### 8.5 保质期

在 9.4 规定的储存条件下，15℃~25℃环境下保质期不超过 5 天；5℃~15℃环境下保质期不超过 10 天。

---