

T/SPBA

山西省品牌协会团体标准

T/SPBA XXXX—2025

应县凉粉

Yingxian bean jelly

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

山西省品牌协会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 原材料 1

5 质量要求 1

 5.1 感官要求 1

 5.2 理化要求 2

 5.3 卫生要求 2

6 检验方法 2

 6.1 感官检验 2

 6.2 理化检验 2

 6.3 卫生检验 2

7 检验规则 2

 7.1 检验批次 3

 7.2 出厂检验 3

 7.3 型式检验 3

 7.4 判定规则 3

8 标签和包装 3

 8.1 标签 3

 8.2 包装 3

9 储存和运输 3

 9.1 储存 3

 9.2 运输 3

附录 A（资料性） 原材料要求 4

 A.1 主料 4

 A.2 配料 4

附录 B（资料性） 区域品牌标识示意图 5

参考文献 6

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。

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。

本文件由山西省品牌协会提出并归口。

本文件起草单位：应县工业产业融合发展中心、山西二女农副产品开发有限公司、应县霞女凉粉店、麦斯达夫（山西）集团有限公司。

本文件主要起草人：

应县凉粉

1 范围

本文件规定了应县凉粉的原材料及制作工艺、质量要求、检验方法、检验规则、标签和包装、储存和运输。
本文件适用于山西省应县凉粉的生产和销售。

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 1886.229 食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸铝钾（又名钾明矾）
GB 2719 食品安全国家标准 食醋
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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
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 8884 食用马铃薯淀粉
GB/T 23494 豆腐干
GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB/T 40006.3 塑料 再生塑料 第3部分：聚丙烯（PP）材料
SB/T 11192 辣椒油

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

应县凉粉 Yingxian bean jelly

山西省朔州市应县一带，以马铃薯淀粉为主要原料，添加姜汤、盐水、醋、辣椒油和黑豆腐干等辅料制作而成的特色小吃。

4 原材料

原材料要求见附录A。

5 质量要求

5.1 感官要求

应县凉粉的感官要求见表1。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	清透
香味	香油香
味道	咸鲜、微辣
质感	爽滑筋道
杂质	产品中无肉眼可见的杂质

5.2 理化要求

应县凉粉的理化要求见表 2。

表2 理化要求

项目	要求
水分 (g/100g)	≤75.0
淀粉 (g/100g)	≥20.0
灰分 (g/100g)	≤0.80
明矾 (g/200g马铃薯淀粉)	<0.4

5.3 卫生要求

5.3.1 污染物限量

应符合 GB 2762 的要求。

5.3.2 农药残留限量

应符合 GB 2763 的要求。

5.3.3 食品添加剂

应符合 GB 2760 的要求。

5.3.4 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的要求。

6 检验方法

6.1 感官检验

采用视觉观察、嗅觉闻香和触觉感知的方法，对凉粉的色泽、香味、味道和质感进行综合检验。详细记录不符合感官质量标准的样品信息。计算不合格率时，以不符合感官要求的样品质量占抽检样品总质量的百分比来确定。

6.2 理化检验

6.2.1 水分检验应按 GB 5009.3 的规定执行。

6.2.2 淀粉检验应按 GB 5009.9 的规定执行。

6.2.3 灰分检验应按 GB 5009.4 的规定执行。

6.2.4 明矾检验应按 GB 1886.229 的规定执行。

6.3 卫生检验

6.3.1 污染物检验应按照 GB 2762 的规定执行。

6.3.2 农药残留限量检验应按照 GB 2763 的规定执行。

6.3.3 食品添加剂检验应按照 GB 2760 的规定执行。

6.3.4 真菌毒素检验应按照 GB 2761 的规定执行。

7 检验规则

7.1 检验批次

同产地、同原料、同工艺、同设备加工的应县凉粉为一批次。

7.2 出厂检验

出厂检验项目为本文件第 5 章的内容，检验方法按照第 6 章的要求执行。

7.3 型式检验

有下列情形之一时，应进行型式检验：

- 原料、工艺或设备发生重大变化；
- 停产恢复生产；
- 出厂检验结果异常；
- 监管部门要求；
- 新产品试制鉴定或转厂生产；
- 客户要求。

7.4 判定规则

若检验结果中存在任何检测项目未达到第 5 章规定的要求，允许从同批次产品中再次抽取双倍样本进行复检。若复检中仍有任一项目不符合要求，则该批次产品将被判定为不合格。

8 标签和包装

8.1 标签

应符合GB 7718的要求。

8.2 包装

8.2.1 内包装

固态凉粉的包装应采用真空密封的食品级塑料袋包装，应符合GB/T 40006.3的要求；调料包应采用适量体积大小的食品级塑料袋包装，应符合GB/T 28118的要求。

8.2.2 外包装

包装材料使用纸箱，纸箱应符合GB/T 6543的要求。外包装应明确标注应县区域品牌标识（参见附录B）。

9 储存和运输

9.1 储存

9.1.1 在夏季时置于冰箱冷藏保存，保质期可达 15d；冬季可在常温下保存，保质期为 20d。

9.1.2 从装盘到食用，建议时间控制在 5 min 以内，食用温度以 5℃至 10℃为最佳。

9.2 运输

9.2.1 在运输过程中，应确保产品防潮、防晒，并避免重压和踩踏。严禁将产品与有毒、有害或具有腐蚀性的物品混装运输。

9.2.2 运输工具应保持清洁卫生、无污染，满足卫生标准。

附 录 A
(资料性)
原材料要求

A.1 主料

主料中使用的马铃薯淀粉应符合GB/T 8884的要求。

A.2 配料

A.2.1 豆腐干应符合GB/T 23494的要求。

A.2.2 辣椒油应符合SB/T 11192的要求。

A.2.3 醋应符合GB 2719的要求。

附 录 B
(资料性)
区域品牌标识示意图

应县区域品牌标识Logo以应县木塔的经典剪影为核心造型，巧妙地将应县极具辨识度的地方标志性元素与当地重要的经济支柱产业相融合。这一设计精准地展现出应县独特的地域文化特色，生动诠释了文化与经济相辅相成、深度融合的发展理念。在色彩运用上，选用红、橙、黄、绿、青、蓝、紫等多种鲜明且富有活力的色彩进行搭配，营造出强烈的视觉冲击力，不仅传递出应县历史品牌的深厚设计底蕴，更彰显出其独特的艺术价值。

区域品牌标识示意图见图B.1。



图 B.1 区域品牌标识示意图

参 考 文 献

- [1] GB/T 23587 粉条
 - [2] NY/T 1039 绿色食品 淀粉及淀粉制品
 - [3] DB14/T 1872 浑源凉粉制作规范
-