



412440S-2017



郑州德清堂医药科技有限公司企业标准

Q/ZDQT 0004S-2017

黑杂粮米糊

2017-10-11 发布

2017-10-11 实施

郑州德清堂医药科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由郑州德清堂医药科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：蔺红军。

H N

Q B

黑杂粮米糊

1 范围

本标准规定了黑杂粮米糊的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大米（炒熟），绿芯黑豆（炒熟），黑桑葚（炒熟），黑芝麻（炒熟），淮山药（炒熟），平卧菊三七（炒熟），葛根粉（炒熟），迷迭香提取物、食用盐为原料，经配料、混合、粉碎、包装而成的黑杂粮米糊。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 绿芯黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 黑桑葚、淮山药应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.5 平卧菊三七应符合卫生部 2012 年第 8 号的公告的规定。

2.1.6 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.7 迷迭香提取物应符合 GB 1886.172 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.2 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	检测方法
性 状	粉末状	样品中取出 50g，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光线下观察其外观、性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质，应符合规定。
色 泽	有原料混合后应有的颜色	
气味、滋味	具有原料特有的气味、滋味， 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法

黑杂粮米糊	水分, g/100g	≤	10.0	GB 5009.3
	灰分, g/100g	≤	5.0	GB 5009.4
	黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
	总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
	*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
*指标严于食品安全国家标准。				

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU /g	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌, CFU /g	5	2	50	100	GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金色葡萄球菌, CFU /g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

3.6 生产加工过程卫生的要求

应符合 GB 14881 食品生产通用卫生规范的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：净含量及允许短缺量、感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群指标的检验。型式检验按国家规定执行。

编制说明

本标准适用于以大米（炒熟），绿芯黑豆（炒熟），黑桑葺（炒熟），黑芝麻（炒熟），淮山药（炒熟），平卧菊三七（炒熟），葛根粉（炒熟），迷迭香提取物、食用盐为原料，经配料、混合、粉碎、包装而成的黑杂粮米糊。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标值严于食品安全国家标准 GB 7101。

郑州德清堂医药科技有限公司
2017年09月12日

H N
Q B