



412372S-2017



孟州市铭业食品有限公司企业标准

Q/MMS 0005S-2017

早餐粉

2017-10-09 发布

2017-10-09 实施

孟州市铭业食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由孟州市铭业食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李文杰。

H N

Q B

早餐粉

1 范围

本标准规定了早餐粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红豆、薏米、红枣、山药粉、核桃、糙米、黑豆、绿豆、燕麦、莲子、黑米、白砂糖、生活饮用水为原料，经混合配比、磨浆、煮熟、均质、喷雾干燥、包装加工而成的早餐粉。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 薏米、黑豆、红豆应符合清洁、卫生、无污染、无霉变的要求，并符合 GB 2715、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 燕麦应符合 LS/T 3102 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 黑米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.8 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.9 核桃应符合 SB/T 10556 和 LY/T 1922 的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 山药粉应符合 DBS41/009 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	指 标	试验方法
性 状	粉状	取样品 1 份，倒入一白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的颜色	
气、滋味	味甜，且具有本品应有的气、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	检验方法
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15

注: 1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 的规定, 食品中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 食品中污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 食品中农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

早餐粉是以红豆、薏米、红枣、山药粉、核桃、糙米、黑豆、绿豆、燕麦、莲子、黑米、白砂糖、生活饮用水为原料，经混合配比、磨浆、煮熟、均质、喷雾干燥、包装加工而成的早餐粉。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。

本标准规定了早餐粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

孟州市铭业食品有限公司
2017年09月07日