



412740S-2017



河南帮太食品有限公司企业标准

Q/HBS 0005S-2017

金黄玉米粒

2017-11-20 发布

2017-11-20 实施

河南帮太食品有限公司 发布

前 言

本标准根据 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南帮太食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李春友、郭长昆、沈冬冬、胡胜利。

本标准替代 Q/HBS 0005S-2014《金黄玉米粒》。

H N

Q B

金黄玉米粒

1 范围

本标准规定了金黄玉米粒的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以玉米粉为原料，加入单硬脂酸甘油酯、黄原胶混合，挤压熟化，切割成型造粒、干燥、烘烤、冷却、包装加工而成的非即食金黄玉米粒。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的要求。

2.1.2 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的要求。

2.1.3 黄原胶应符合 GB 1886.41 的要求。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 要求。

表 1 感官要求

性状	要求	试验方法
色泽	黄色	从样品中取出 100g，将内容物倒入洁净的烧杯中，在室内自然光下观察其外观、性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
气、滋味	具有产品特有的气味、滋味，无异味	
性状	颗粒状	
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，%	≤ 13.5	GB 5009.3
酸度，mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.5 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂使用量应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以玉米粉为原料，加入单硬脂酸甘油酯、黄原胶混合，挤压熟化，切割成型造粒、干燥、烘烤、冷却、包装加工而成的非即食金黄玉米粒。

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 2715《食品安全国家标准 粮食》等有关要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南帮太食品有限公司

2017年10月24日