



412753S-2017



商丘市合雅食品有限公司企业标准

Q/SHS 0001S-2017

谷物冲调粉

2017-11-23 发布

2017-11-23 实施

商丘市合雅食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由商丘市合雅食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李虹、葛玉梅。

H N

Q B

谷物冲调粉

1 范围

本标准规定了谷物冲调粉的分类、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、大豆、山药、莲子、红豆、花生、木瓜、黑芝麻、黑豆、大麦、燕麦、糯米、玉米、小米、高粱、绿豆、番薯、马铃薯、枸杞、红枣、山楂、核桃仁、白砂糖中的几种为原料，经筛选、烘焙、晾制（冷却）、粉碎、混合、包装而成的直接冲调即可食用的谷物冲调粉。

2 要求

2.1 原料辅料质量要求

2.1.1 黑芝麻、山药、枸杞、山楂、莲子、木瓜应符合《中华人民共和国药典》2015版一部的规定。

2.1.2 花生应符合NY/T 420 的规定。

2.1.3 大豆、红豆、黑豆应符合NY/T 285的规定。

2.1.4 大米应符合GB 2715和GB/T 1354 的规定。

2.1.5 大麦应符合GB 2715和NY/T 891的规定。

2.1.6 燕麦应符合GB 2715和NY/T 892的规定。

2.1.7 小米应符合GB 2715和GB/T 11766的规定。

2.1.8 高粱应符合GB 2715和GB/T 8231的规定。

2.1.9 绿豆应符合GB 2715和GB/T 10462的规定。

2.1.10 番薯应符合GB 2715和LS/T 3104的规定。

2.1.11 红枣应符合GB/T 5835的规定。

2.1.12 核桃仁应符合LY/T 1922和GB 19300的规定。

2.1.13 糯米、马铃薯、玉米应符合GB 2715的规定。

2.1.14 白砂糖应符合GB/T 317的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定

表 1 感官要求

项 目	指 标	试验方法
性状	呈干燥、疏松的粉末状	随机取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、杂质。按标签上所述的使用方法于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其气味，辨其滋味，并检查冲调性。
色泽	具有本品固有的正常色泽	
滋味和气味	具有该产品原料应有的气味和滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
冲调性	用适量 80℃ 以上的开水冲调均匀后呈糊状	

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	试验方法
水分, %	≤ 10.0	GB 5009.3
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 B1, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
氰化物(以HCN计) ^a , mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.36
展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：^a只适合使用山楂的产品。
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌	5	2	50	100	GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 规定,食品中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的要求,食品中污染物限量应符合 GB 2762 的要求,食品的农药残留限量应符合 GB 2763 的要求。

3 检验

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

编制说明

谷物冲调粉是以大米、大豆、山药、莲子、红豆、花生、木瓜、黑芝麻、黑豆、大麦、燕麦、糯米、玉米、小米、高粱、绿豆、番薯、马铃薯、枸杞、红枣、山楂、核桃仁、白砂糖中的几种为原料，经筛选、烘焙、晾制（冷却）、粉碎、混合、包装而成的直接冲调即可食用的谷物冲调粉。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，参照 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》，GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌的限量》规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

商丘市合雅食品有限公司

2017年10月28日