



411325S-2017



焦作市御香食品有限公司

企业标准

Q/JYX 0003S-2017

---

# 红豆薏米粉

2017-06-14 发布

2017-06-14 实施

---

焦作市御香食品有限公司  
发布

## 前 言

本标准文本按 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。

本标准由焦作市御香食品有限公司提出并起草。

本标准的主要起草人为：王玉兴。

本标准于 2017 年 05 月 19 日首次发布。

H N

Q B

# 红豆薏米粉

## 1 范围

本标准规定了红豆薏米粉的要求、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、冰糖、山药、燕麦、枸杞为原料，红豆、薏米、山药、燕麦、枸杞经炒制、粉碎，辅以冰糖（粉碎），经搅拌、混合、包装而成的即食红豆薏米粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 山药应符合 DBS41/ 009 的规定。

2.1.3 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 薏米应符合 NY/T 1294 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.6 燕麦应符合 NY/T 892 的规定。

2.1.7 枸杞应符合 GB/T 18672 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	检验方法
性状	粉状	从样品中随机取出100g，置一白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，嗅其气味、冲调后，热水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有原辅料混合后特有的颜色	
气味和滋味	具有该产品特有的香味，甜香适口，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 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 6.5	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

\*铅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 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 15
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
<sup>a</sup> 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

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 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 其他卫生要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

## 编制说明

红豆薏米粉以红豆、薏米、冰糖、山药、燕麦、枸杞为原料，红豆、薏米、山药、燕麦、枸杞经炒制、粉碎，辅以冰糖（粉碎），经搅拌、混合、包装而成的即食红豆薏米粉。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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了红豆薏米粉的要求、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食品安全国家标准 GB 2762。

焦作市御香食品有限公司

2017年05月19日