



411636S-2017



宁陵县华茗生物科技制品厂企业标准

Q/NHS 0001S-2017

谷物固体饮料

2017-07-19 发布

2017-07-19 实施

宁陵县华茗生物科技制品厂 发布

前 言

本标准按照GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由宁陵县华茗生物科技制品厂提出并起草。

本标准主要起草人：路传章、路玉华。

H N

Q B

谷物固体饮料

1 范围

本标准规定了谷物固体饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦、糙米、玉米为主要原料，经磁选、烘烤、粉碎、筛选、添加麦芽糊精、柠檬酸钠、混合、红外线杀菌、包装制成的谷物固体饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 小麦应符合GB 1351的规定。

2.1.3 糙米应符合GB/T 18810的规定。

2.1.4 玉米应符合GB 1353的规定。

2.1.5 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。

2.1.6 柠檬酸钠应符合GB 1886.25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	试验方法
性 状	粉末状、无结块	取5g左右的被测样品，置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态，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，立即嗅其香气，辨其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无异物
色 泽	具有该产品应有的色泽，色泽均匀一致	
气、滋味	具有该品种应有的气、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的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: *铅项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	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
霉菌 (CFU/g) ≤	50				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

注1: a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行;
 注2: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合GB 12695的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合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, 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

编制说明

谷物固体饮料是以小麦、糙米、玉米为主要原料，经磁选、烘烤、粉碎、筛选、添加麦芽糊精、柠檬酸钠、混合、红外线杀菌、包装制成的。

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。

本标准规定了谷物固体饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

宁陵县华茗生物科技制品厂

2017年06月15日