



411886S-2017



洛阳深山生物科技有限公司企业标准

Q/LSSK 0035S-2017

方便冲调粉

2017-08-21 发布

2017-08-21 实施

洛阳深山生物科技有限公司 发布

前 言

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。

本标准由洛阳深山生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈小军、李海武。

H N

Q B

方便冲调粉

1 范围

本标准规定了方便冲调粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红豆、薏米、燕麦片、人参（人工种植五年及五年以下）、白扁豆、砂仁、枸杞、茯苓、芡实、山药为原料，经粉碎、熟化，加入食用葛根粉、小麦胚芽粉、木瓜粉、魔芋粉、木糖醇，以上原辅料中的几种或多种，经混合、包装加工而成的方便冲调粉。

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 红豆、薏米、燕麦片应清洁、卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2715 的规定，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 白扁豆、砂仁、枸杞、茯苓、芡实、山药应符合《中华人民共和国药典》2015 年一部的规定。

2.1.4 人参（人工种植五年及五年以下）应符合卫计委关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告 2012 年第 17 号的规定。

2.1.5 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.6 木瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.7 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.8 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.9 木糖醇应符合 GB 1886.234 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	取样品 1 份，置于白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，样品用开水冲调后，用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有原料物质特有的颜色	
气、滋味	具有产品应有的气、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 的规定

表2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ^a , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762		
^a 仅适用于红豆薏米粉、红豆薏米人参砂仁粉、葛根木瓜粉、葛根木瓜魔芋粉		

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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌 (CFU/g)	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
酵母 ^b (CFU/g) ≤	10 ³				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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
b 仅限于葛根粉					

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 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

食品添加剂应符合 GB 2760 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

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

编制说明

方便冲调粉是以红豆、薏米、燕麦片、人参（人工种植五年及五年以下）、白扁豆、砂仁、枸杞、茯苓、芡实、山药为原料，经粉碎、熟化，加入食用葛根粉、小麦胚芽粉、木瓜粉、魔芋粉、木糖醇，以上原辅料中的几种或多种，经混合、包装加工而成的。参照 GB 19640 《食品安全国家标准 冲调谷物制品》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

洛阳深山生物科技有限公司

2017年07月18日

Q B