



412295S-2017



河南钐艺食品有限公司企业标准

Q/HQS 0050S-2017

---

# 大麦青汁粉

2017-09-26 发布

2017-09-26 实施

---

河南钐艺食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南轩艺食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨杰。

H N

Q B

# 大麦青汁粉

## 1 范围

本标准规定了大麦青汁粉的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于是以新鲜大麦苗为原料，经过压榨、过滤、浓缩、烘干、粉碎包装而成的大麦青汁粉。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 大麦苗应新鲜、清洁、无污染、无腐烂，并符合GB 2762和GB 2763和符合关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告（卫生部公告2012年第8号）的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749的有关规定。

### 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	要 求	检验方法
性状	粉状	取本品50g，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料固有的气味和滋味，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
灰分, g/100g ≤	8.0	GB 5009.4
总砷(以As计), mg/kg ≤	0.3	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.12

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3中的平板计数法

*霉菌, CFU/g	≤	25			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: a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行; * 该项指标值严于食品安全国家标准。						

## 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规定。

## 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的有关规定执行。

## 2.7 其他卫生要求

应符合GB 2762、GB 2763的有关规定执行。

## 3 检验

出厂检验项目为: 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。

QHNB

## 编制说明

大麦青汁粉适用于以新鲜大麦苗为原料，经过压榨、过滤、浓缩、烘干、粉碎包装而成的大麦青汁粉。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准法》、《中华人民共和国药典》2015年版一部，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本标准的规定，为规范生产，加强管理，确保产品质量，监督检查提供依据，制定本企业标准。

本标准中霉菌指标严于国家食品安全标准GB 7101的规定。

河南轩艺食品有限公司

2017年06月21日

Q B