



412309S-2017



河南盛泽粮油股份有限公司企业标准

Q/HSL 0003S-2017

方便冲调粉（片）

2017-09-26 发布

2017-09-26 实施

河南盛泽粮油股份有限公司 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》进行编写。

本标准由河南盛泽粮油股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李军营、李伊昂、任雪玲

H N

Q B

方便冲调粉（片）

1 范围

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

本标准适用于以燕麦、大麦、黑麦、小麦、荞麦、大米、糯米、红粘米、黑米、糙米、薏米、大豆、黑豆、红豆、白芸豆、花豆、豌豆、青豆、芝麻、花生仁、核桃仁、莲子、杏仁、芡实、山药片、紫薯干、小麦胚芽、葛根粉中的一种或多种为主要原料，加入或不加入大麦苗、大麦仁、萝卜干、南瓜籽仁、葵花籽仁、巴旦木、腰果、松子仁、开心果仁、榛仁、红枣、草莓干、芒果干、菠萝干、猕猴桃干、香蕉片、黑加仑干、苹果干、蓝莓干、膨化玉米片中的一种或多种，经挑拣、干燥熟制、粉碎或压片、加入或不加入冰糖粉、混合或不混合、包装而成的方便冲调粉（片）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 燕麦应符合 LS/T 3102 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 大米、糯米、红粘米、黑米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 大麦、大麦仁黑麦、薏米、黑豆、红豆、白芸豆、花豆、豌豆、青豆应符合清洁、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。

2.1.7 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.9 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.10 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.11 莲子、杏仁、芡实、红枣应符合《中华人民共和国药典》（2015 年版一部）的规定。

2.1.12 山药片应符合 DBS41/ 009 的规定。

2.1.13 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.14 大麦苗应符合卫计委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（2012 年第 8 号）的规定。

2.1.15 南瓜籽仁、葵花籽仁、巴旦木、腰果、松子仁、开心果仁、榛仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.16 萝卜干、紫薯干、草莓干、芒果干、菠萝干、猕猴桃干、香蕉片、黑加仑干、苹果干、蓝莓干应符合 QB/T 2076 的规定。

2.1.17 膨化玉米片应符合 GB 17401 的规定。

2.1.18 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.19 冰糖粉应符合 QB/T 1174 和 GB 13104 的规定。

2.2 感官要求

感官要求符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	要求	检验方法
性状	粉状或片状	取样品 1 份，倒入一白色磁盘中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，熟制后，温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
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	原料为燕麦、大麦、黑麦、小麦、荞麦、大米、糯米、红粘米、黑米、糙米、薏米、芝麻、花生仁、核桃仁、莲子、杏仁、芡实、紫薯干、小麦胚芽、葛根粉的单一型产品	≤ 0.15 GB 5009.12
	1、原料为大豆、黑豆、红豆、白芸豆、花豆、豌豆、青豆、山药片、葛根粉的单一型产品 2、混合型产品	≤ 0.4
酸价 (以脂肪计)(KOH), mg/g	原料为花生仁、核桃仁、芝麻的单一型产品	≤ 3.0 GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	原料为花生仁、核桃仁、芝麻的单一型产品	≤ 0.5 GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	原料为玉米、花生仁的单一产品	≤ 20
	1、原料为燕麦、大麦、黑麦、小麦、荞麦的单一型产品 2、混合型产品	≤ 5.0 GB 5009.22
展青毒素 ^a , μg/kg		≤ 10 GB 5009.185
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		
^a 仅限原料中有苹果干的产品。		

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
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;

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

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

方便冲调粉（片）是以燕麦、大麦、黑麦、小麦、荞麦、大米、糯米、红粘米、黑米、糙米、薏米、大豆、黑豆、红豆、白芸豆、花豆、豌豆、青豆、芝麻、花生仁、核桃仁、莲子、杏仁、芡实、山药片、紫薯干、小麦胚芽、葛根粉中的一种或多种为主要原料，加入或不加入大麦苗、大麦仁、萝卜干、南瓜籽仁、葵花籽仁、巴旦木、腰果、松子仁、开心果仁、榛仁、红枣、草莓干、芒果干、菠萝干、猕猴桃干、香蕉片、黑加仑干、苹果干、蓝莓干、膨化玉米片中的一种或多种，经挑拣、干燥熟制、粉碎或压片、加入或不加入冰糖粉、混合或不混合、包装而成的。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》的有关规定，参照 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南盛泽粮油股份有限公司

2017年08月24日

Q B