



412139S-2017



洛阳衡荣食品科技有限公司企业标准

Q/LHS 0013S-2017

谷物固体饮料

2017-09-08 发布

2017-09-08 实施

洛阳衡荣食品科技有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由洛阳衡荣食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳衡荣食品科技有限公司。

本标准主要起草人：赵晶。

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要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以熟制的大米粉、糙米粉、薏米粉、黑米粉、小米粉、玉米粉、荞麦粉、红豆粉、黄豆粉、绿豆粉、黑豆粉、白扁豆粉、芡实粉、红薯粉、紫薯粉、山药粉、土豆粉中的一种或几种，添加或不添加白砂糖，按一定比例混合、包装加工而成的固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 熟制的大米粉、糙米粉，薏米粉、黑米粉、小米粉、玉米粉、荞麦粉、红豆粉、黄豆粉、绿豆粉、黑豆粉、白扁豆粉、芡实粉、红薯粉、紫薯粉、山药粉、土豆粉应符合 Q/JWS 0001S-2016 的规定。（见附录 A）

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	从样品中取出10克，置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽和性状，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，立即嗅其气味，辨其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无杂质。
色泽	具有本品特有的色泽	
气味	具有本品特有的气味，无异味	
滋味	具有本品特有的滋味	
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	≤ 5.0	GB 5009.4
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

*注：铅指标严于食品安全国家标准 GB2762的规定

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	5x10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
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	GB4789. 10第二法
注: a样品的采集及处理方法按照GB 4789. 1。					

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

食品中真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定; 污染物限量应符合 GB2762 的规定; 农药最大残留限量应符合 GB2763 的规定。

3 检验

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

附录A

备案号: Q33-80000785-2016 有效期至: 2019年8月10日



Q/JWS

江山市五谷庄园食品有限公司企业标准

Q/JWS 0001S-2016

食品工业用膨化粉



2016-07-05 发布

2016-08-04 实施

江山市五谷庄园食品有限公司发布



前 言

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》的要求，特制订本产品企业标准，以此来指导和组织生产，控制和评定产品质量，并据此作为向客户交货验收的依据。

本标准制定的主要参照依据为GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病微生物限量》和GB 17401《食品安全国家标准 膨化食品》。

本标准编写符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构与编写》的规定。

本标准由江山市五谷庄园食品有限公司提出。

本标准起草单位：江山市五谷庄园食品有限公司。

本标准主要起草人：郑成贵，王新杨。

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.

食品工业用膨化粉

1 范围

本标准规定了食品工业用膨化粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以谷类、豆类、薯类等粮食中的一种或几种为原料，经粉碎、加水混合、膨化、粉碎、包装而成的食品工业用膨化粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本包括所有的修改单适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2715 粮食卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5507 粮油检验 粉类粗粒度测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 17401 食品安全国家标准 膨化食品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病性微生物限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计算检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令 第102号（2007）《食品标识管理规定》
- 国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 谷类、豆类、薯类等粮食应符合 GB 2715 的要求。
- 3.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 其他食品辅料应符合相应的食品安全标准要求。

3.2 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 |
|------|------------------|
| 色 泽 | 具有本产品固有色泽 |
| 组织形态 | 松散、膨松、均匀一致的粉状 |
| 味、气味 | 具有本产品固有的甜、气味，无异味 |
| 杂 质 | 无正常视力可见的外来杂质 |

3.3 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 |
|---------------------|--------------|
| 水分, g/100g | ≤ 10 |
| 粗纤维度 (CQ43筛网通过率), % | ≥ 95 |
| 铅 (以Pb计), mg/kg | ≤ 0.4 |
| 其他污染物限量 | 符合 GB2762 规定 |

3.4 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*及限量 (若非指定, 均以CFU/g表示) | | | |
|------|-------------------------------|---|-----------------|-----------------|
| | n | c | m | M |
| 菌落总数 | 5 | 2 | 10 ⁷ | 10 ⁷ |
| 大肠菌群 | 5 | 2 | 10 | 10 ⁷ |
| 霉菌 | ≤100 | | | |
| 致病菌 | 应符合GB 29921中熟制粮食制品 (含烘烤类) 的规定 | | | |

注: *样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

3.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

取 25g 左右均匀样品, 置于洁净白色瓷盘中, 刮平, 在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质, 嗅其气味, 品尝其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 粗纤维度

按 GB/T 5507 规定的方法测定。

5.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.4 其他污染物限量

按 GB 2762 规定的方法测定。

5.3 微生物指标**5.3.1 菌落总数**

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 第二法规定的方法检验。

5.3.3 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

5.3.4 致病菌

按 GB 29921 规定的方法检验。

5.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

6 检验规则**6.1 出厂检验**

6.1.1 产品出厂前经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括感官、水分、粗纤维、菌落总数、大肠菌群和净含量。

6.2 型式检验

6.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时；
- e) 当用户对产品质量有较大异议时。

6.2.2 型式检验项目包括要求中 3.2~3.6 的项目。

6.3 组批

同一批原料、同一班次、同一生产线上生产的同一品种产品为一批。

6.4 抽样方法和抽样数量

随机抽取，样品数量不小于 18 个独立包装（或不少于 2kg），样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目指标全部符合标准要求时，判定该批产品为合格品。

6.5.2 理化指标中如有一项或一项以上指标不符合标准时，可以加倍抽样复检，以复检结果为准。

6.5.3 微生物指标不符合标准，判为不合格品，不得复检。

7 标志、标签、包装、运输和贮存**7.1 标志、标签**

产品标签应符合 GB 7718 和国家质检总局令第 102 号和第 123 号《食品标识管理规定》的规定。产品名称必须标注“食品工业用”，产品营养标签应符合 GB 28050 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装物应符合相应食品包装材料的要求。包装应严密，无破损，无裸露。

7.3 运输

Q/JMS 0001S-2016

运输工具必须清洁卫生，不得与有毒、有异味、有腐蚀性等货物混运。运输途中应防止挤压、烈日曝晒、雨淋，装卸时应轻搬轻放，严禁抛掷。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥处，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮藏。

7.5 保质期

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，保质期为9个月。



编制说明

谷物固体饮料是以熟制的大米粉、糙米粉，薏米粉、黑米粉、小米粉、玉米粉、荞麦粉、红豆粉、黄豆粉、绿豆粉、黑豆粉、白扁豆粉、芡实粉、红薯粉、紫薯粉、山药粉、土豆粉中的一种或几种，添加或不添加白砂糖，按一定比例混合、包装加工而成。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《GB7101 食品安全国家标准 饮料》的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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定

洛阳衡荣食品科技有限公司
2017年07月24日