



413149S-2018



河南省雪健实业有限公司企业标准

Q/HXJ 0006S-2018

谷物豆类冲调粉

2018-10-11 发布

2018-10-11 实施

河南省雪健实业有限公司 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》的规则要求编写。

本标准由河南省雪健实业有限公司提出。

本标准起草单位：河南省雪健实业有限公司。

本标准主要起草人：李素平。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXJ0006S-2015（412369S-2015）。

H N

Q B

谷物豆类冲调粉

1 范围

本标准规定了谷物豆类冲调粉的术语与定义、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以玉米、燕麦、荞麦、大豆、黑豆、红小豆、黑米、糙米、薏米、花生、黑芝麻、小麦胚为主要原料，添加红枣、枸杞、核桃仁，经清理、清洗、烘焙、粉碎，添加山药粉、紫薯粉、白砂糖经配料、混合、灭菌、包装等工艺制成的即食或加热食用的谷物豆类冲调粉。

2 术语与定义

谷物豆类冲调粉是以玉米、燕麦、荞麦、大豆、黑豆、红豆、黑米、糙米、薏米、花生、黑芝麻、小麦胚为主要原料，添加红枣、枸杞、核桃仁，经清理、清洗、烘焙、粉碎，添加山药粉、紫薯粉、白砂糖经配料、混合、灭菌、包装等工艺制成的即食或加热食用的食品。

3 要求

3.1 原料

- 3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 大豆和黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.4 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.5 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.6 红小豆应符合 GB/T 10461 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.7 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.8 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.9 燕麦应符合 LS/T 3102 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.10 小麦胚应符合 LS/T 3210 的规定。
- 3.1.11 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.12 薏米应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.13 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.14 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.15 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.16 山药粉和紫薯粉应符合 NY/T 959 的规定。

3.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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	检验方法
性状	呈粉状和颗粒状混合状	取 5 克样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状和检验有无外来杂质；用 80℃ 左右水冲溶后立即闻其气味，品尝滋味。
色泽	具有产品应有色泽	
气味、滋味	具有产品特有气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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	检验方法
水分, %	≤ 8.0	GB 5009.3
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
* 铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
* 铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。		

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方法 ^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 平板计数法
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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

3.5 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。

3.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其他要求

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。

4 检验

出厂检验项包括: 感官要求、水分、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。

QB

编制说明

谷物豆类冲调粉是以玉米、燕麦、荞麦、大豆、黑豆、红豆、黑米、糙米、薏米、花生、黑芝麻、小麦胚为主要原料，添加红枣、枸杞、核桃仁，经清理、清洗、烘焙、粉碎，添加山药粉、紫薯粉、白砂糖经配料、混合、灭菌、包装等工艺制成的即食或加热食用的食品。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，参照其他方便食品生产许可证审查细则和 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》，特制订本企业标准，为企业组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了谷物豆类冲调粉的术语和定义、要求、检验方法、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。

河南省雪健实业有限公司