



413500S-2018



郑州林诺实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0100S-2018

---

# 谷物复合冲调粉

2018-11-21 发布

2018-11-21 实施

---

郑州林诺实业有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 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。

本标准由郑州林诺实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛海领。

H N

Q B

# 谷物复合冲调粉

## 1 范围

本标准规定了谷物复合冲调粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黑豆、黑芝麻、枸杞、怀山药、桑葚、红枣、益智仁、黄精、覆盆子、百合、阿胶、大豆肽粉、蛹虫草、核桃粉为原料，经配料、粉碎、混合、干燥灭菌、包装加工而成的谷物复合冲调粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 黑芝麻、枸杞、怀山药、桑葚、红枣、益智仁、黄精、覆盆子、百合、阿胶应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。

2.1.3 蛹虫草应符合卫生部《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）公告的规定。

2.1.4 黑豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.5 核桃粉应符合 GB 19300 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	粉末状	取样品 5g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，冲泡后，品其滋味，结果应符合相应之规定
色泽	具有本品特有的颜色	
气、滋味	具有本品特有的气味、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）	≤	0.5	GB 5009.11
* 铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.4	GB 5009.12
注：* 铅的指标严于食品安全国家标准GB2762。			

## 2.4 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>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌/（CFU/g） ≤	5	2	50	100	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 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 JJF1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其他要求

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。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、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

谷物复合冲调粉以黑豆、黑芝麻、枸杞、怀山药、桑葚、红枣、益智仁、黄精、覆盆子、百合、阿胶、大豆肽粉、蛹虫草、核桃粉为原料，经配料、粉碎、混合、干燥灭菌、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 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

郑州林诺实业有限公司

H N

Q B