



413524S-2018



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0020S-2018

---

# 果粮组合粉

2018-11-26 发布

2018-11-26 实施

---

好想你健康食品股份有限公司 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。

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李洋、崔焕焕、李廷暄。

本标准自实施之日起代替 Q/HXN 0020S-2017（备案号：412956S-2017，2017-12-13 发布实施）。

H X N

Q B

# 果粮组合粉

## 1 范围

本标准规定了果粮组合粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红枣、苹果干、芒果干、菠萝干、哈密瓜干、香蕉干、火龙果干、梨干、鳄梨干（牛油果）、柠檬干、桑葚干、草莓干、蓝莓干、无花果干、橙子干、柑橘片、葡萄干、无核葡萄干、大米、黑米、糙米、糯米、薏米、小米、黑小米、红米、高粱米、荞麦、莜麦、藜麦米、黄豆、绿豆、黑豆、红豆、青豆、芸豆、扁豆、豇豆、蚕豆、豌豆、玉米粒、百合、山药、即食燕麦、莲子、芡实、麦仁、黑芝麻、核桃仁、茯苓、杏仁、花生、板栗、枸杞、阿胶、藕粉、椰子粉、葛根粉、魔芋粉、菠菜干、青花菜干、花椰菜干、香菇干、平菇干、双孢蘑菇干、草菇干、茶树菇干、杏鲍菇干、金针菇干、真姬菇干、猴头菇干、白灵菇干、牛肝菌干、羊肚菌干、莲藕干、木薯干、甘薯干、马铃薯干、芋头干、紫薯干、白果、桂圆、沙棘、陈皮、莱菔子、甘草、桂花、菊花、重瓣红玫瑰、人参（人工种植5年以下）、黄精、决明子、酸枣仁中的几种为原料，其中红枣经挑选、清洗、去核、烘干；大米、黑米、糙米、糯米、薏米、小米、黑小米、红米、高粱米、荞麦、莜麦、藜麦米、黄豆、绿豆、黑豆、红豆、青豆、芸豆、扁豆、豇豆、蚕豆、豌豆、黑芝麻、核桃仁经挑选、烘干、炒制；山药、板栗经挑选、去皮、烘干；枸杞、百合、玉米粒经挑选、清洗、烘干；苹果干、芒果干、菠萝干、哈密瓜干、香蕉干、火龙果干、梨干、鳄梨干（牛油果）、柠檬干、桑葚干、草莓干、蓝莓干、无花果干、橙子干、柑橘片、葡萄干、无核葡萄干、菠菜干、青花菜干、花椰菜干、香菇干、平菇干、双孢蘑菇干、草菇干、茶树菇干、杏鲍菇干、金针菇干、真姬菇干、猴头菇干、白灵菇干、牛肝菌干、羊肚菌干、莲藕干、木薯干、甘薯干、马铃薯干、芋头干、紫薯干经挑选；将处理过的原料，按一定比例混合后，添加或不添加乳粉、葡萄糖、冰糖、白砂糖、木糖醇，经粉碎、制粒或不制粒而制成的可冲调食用的果粮组合粉。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.2 苹果干、芒果干、菠萝干、哈密瓜干、香蕉干、火龙果干、梨干、鳄梨干（牛油果）、柠檬干、桑葚干、草莓干、蓝莓干、无花果干、橙子干、柑橘片、葡萄干、菠菜干、青花菜干、花椰菜干、莲藕干、木薯干、甘薯干、马铃薯干、芋头干、紫薯干应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.3 香菇干、平菇干、双孢蘑菇干、草菇干、茶树菇干、杏鲍菇干、金针菇干、真姬菇干、猴头菇干、白灵菇干、牛肝菌干、羊肚菌干应符合 GB 7096 的规定。

2.1.4 无核葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。

2.1.5 大米应符合 GB 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 糯米应符合 GB 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 小米、黑小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 红米应符合 DB61/T 504 的规定。

- 2.1.11 高粱米应符合 LS/T 3215 的规定。
- 2.1.12 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。
- 2.1.13 莜麦应符合 GB/T 13359 的规定。
- 2.1.14 藜麦应符合 LS/T 3245 的规定。
- 2.1.15 黄豆、黑豆、红豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 芸豆、扁豆、豇豆应符合 LS/T 3103 的规定。
- 2.1.18 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.19 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.20 玉米粒应符合 DB22/T 1806 的规定。
- 2.1.21 即食燕麦应符合 GB19640 的规定。
- 2.1.22 麦仁应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.24 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB19300 的规定。
- 2.1.25 杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB19300 的规定。
- 2.1.26 花生应符合 GB/T 1532 和 GB19300 的规定。
- 2.1.27 板栗应符合 GB/T 1029 和 GB19300 的规定。
- 2.1.28 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.29 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.30 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.31 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.32 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.33 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.34 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.35 冰糖应符合 QB/T 1173 或 QB/T 1174、GB 13104 的规定。
- 2.1.36 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.37 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.38 生产用水应符合生活饮用水 GB 5749 的规定。
- 2.1.30 薏米、百合、山药、莲子、芡实、茯苓、阿胶、白果、桂圆、沙棘、陈皮、莱菔子、甘草、菊花、黄精、决明子、酸枣仁应符合《中华人民共和国药典》2015 版第一部的规定。
- 2.1.31 人参（人工种植、五年以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年 第 17 号）》的规定。
- 2.1.32 重瓣红玫瑰应符合卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年 第 3 号）》的规定。
- 2.1.33 桂花应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	粉状或微粒状，无结块	从样品中取出 1 盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质，将样品按标签明示的加水量加入 70℃水冲调，搅拌均匀，观察其冲调性。
色 泽	具有原料混合应有的色泽	
气、滋味	具有红枣特有的香味及各品种应有的风味	
冲调性	润湿下沉块，冲调后易溶解，允许有极少量团块	
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	≤ 8	GB 5009.3
灰分, %	≤ 3.0	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素, μg/kg （仅适用于添加苹果干的产品）	≤ 20	GB 5009.185
注：※该项指标严于食品安全国家标准 GB2762 规定。		

## 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	10000	100000	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
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;</p> <p>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。</p>					

### 2.5 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法检验。

### 2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

### 2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的有关规定。

### 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

## 编制说明

本标准适用于以红枣、苹果干、芒果干、菠萝干、哈密瓜干、香蕉干、火龙果干、梨干、鳄梨干（牛油果）、柠檬干、桑葚干、草莓干、蓝莓干、无花果干、橙子干、柑橘片、葡萄干、无核葡萄干、大米、黑米、糙米、糯米、薏米、小米、黑小米、红米、高粱米、荞麦、莜麦、藜麦米、黄豆、绿豆、黑豆、红豆、青豆、芸豆、扁豆、豇豆、蚕豆、豌豆、玉米粒、百合、山药、即食燕麦、莲子、芡实、麦仁、黑芝麻、核桃仁、茯苓、杏仁、花生、板栗、枸杞、阿胶、藕粉、椰子粉、葛根粉、魔芋粉、菠菜干、青花菜干、花椰菜干、香菇干、平菇干、双孢蘑菇干、草菇干、茶树菇干、杏鲍菇干、金针菇干、真姬菇干、猴头菇干、白灵菇干、牛肝菌干、羊肚菌干、莲藕干、木薯干、甘薯干、马铃薯干、芋头干、紫薯干、白果、桂圆、沙棘、陈皮、莱菔子、甘草、桂花、菊花、重瓣红玫瑰、人参（人工种植5年以下）、黄精、决明子、酸枣仁中的几种为原料，其中红枣经挑选、清洗、去核、烘干；大米、黑米、糙米、糯米、薏米、小米、黑小米、红米、高粱米、荞麦、莜麦、藜麦米、黄豆、绿豆、黑豆、红豆、青豆、芸豆、扁豆、豇豆、蚕豆、豌豆、黑芝麻、核桃仁经挑选、烘干、炒制；山药、板栗经挑选、去皮、烘干；枸杞、百合、玉米粒经挑选、清洗、烘干；苹果干、芒果干、菠萝干、哈密瓜干、香蕉干、火龙果干、梨干、鳄梨干（牛油果）、柠檬干、桑葚干、草莓干、蓝莓干、无花果干、橙子干、柑橘片、葡萄干、无核葡萄干、菠菜干、青花菜干、花椰菜干、香菇干、平菇干、双孢蘑菇干、草菇干、茶树菇干、杏鲍菇干、金针菇干、真姬菇干、猴头菇干、白灵菇干、牛肝菌干、羊肚菌干、莲藕干、木薯干、甘薯干、马铃薯干、芋头干、紫薯干经挑选；将处理过的原料，按一定比例混合后，添加或不添加奶粉、葡萄糖、冰糖、白砂糖、木糖醇，经粉碎、制粒或不制粒而制成的可冲调食用的果粮组合粉。

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，参照相关国标、行标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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

好想你健康食品股份有限公司

