



413638S-2018



泌阳县富达康农产品有限公司企业标准

Q/BFN 0002S-2018

冲调谷物粉

2018-12-11 发布

2018-12-11 实施

泌阳县富达康农产品有限公司 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》的规则编写。

本标准由泌阳县富达康农产品有限公司提出并起草。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准起草人：白太科。

H N

Q B

冲调谷物粉

1 范围

本标准规定了冲调谷物粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉、黑小麦粉、食用小麦淀粉、大米粉、小米粉、黑米粉、薏米粉、玉米糝、糯米粉、燕麦粉、荞麦粉、麦麸粉、核桃仁、花生仁、黑豆、黄豆、绿豆、红小豆、黑芝麻中的一种或多种为主要原料，经拣选、膨化或烘炒、粉碎后添加或不添加复合果蔬蛋白酶粉（调味作用）、白砂糖，经拌粉、配料、混合、罐装、包装而成的冲调谷物粉。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 小麦粉、黑小麦粉应符合 GB 1355 的规定。
- 2.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 大米粉、小米粉、黑米粉、薏米粉、糯米粉、麦麸粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.4 玉米糝应符合 GB/T 22496 的规定。
- 2.1.5 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.6 荞麦粉应符合 NY/T 894 的规定。
- 2.1.7 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 黄豆应符合 GB 1352 和 NY/T 954 的规定。
- 2.1.11 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 2.1.12 红小豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 2.1.13 黑芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 复合果蔬蛋白酶粉应符合 Q/SXJC 0021S 的规定，见附录 A。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 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

性 状	要 求	检验方法
性状	呈粉末状	从样品中取出适量，置于白磁中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、
色泽	具有该产品应有的色泽	

气味、滋味	具有产品特有气、滋味，无异味	杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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/ (%)	≤ 10.0	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
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤ 20.0	GB 5009.22

注：*指该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

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 ^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

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。

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 规定。

2.6 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；农药残留限量应

符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：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。

H N

Q B

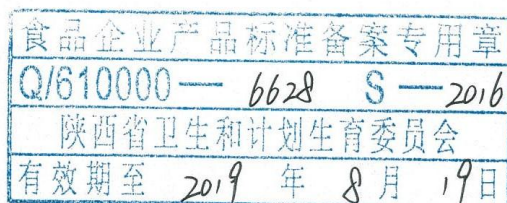
附录 A

Q/SXJC

陕西健驰生物药业有限公司企业标准

Q/SXJC 0021S—2016

复合果蔬蛋白酶固体饮料



2016-07-30 发布

2016-08-30 实施

陕西健驰生物药业有限公司 发布



前 言

本标准结构和编写格式按照GB/T 1.1-2009的规定制定。

本标准由陕西健驰生物药业有限公司提出并负责起草。

本标准起草人：张芝鹏。

本标准属于首次发布。

复合果蔬蛋白酶固体饮料

1 范围

本标准规定了复合果蔬蛋白酶固体饮料的技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以酵母抽提物、果蔬粉、香菇、麦芽糊精、低聚果糖、食用香精、菠萝蛋白酶、木瓜蛋白酶、大豆蛋白粉、黑米、鹰嘴豆、黑枸杞为原料，经熟制、干燥、粉碎、配料、混合、制粒或不制粒、干燥、包装制成的复合果蔬蛋白酶固体饮料。

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，仅所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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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/T 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 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
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 食品中水分的测定方法
GB/T 5009.11	食品中总砷及无机砷的测定方法
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定方法
GB/T 5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10440	圆柱形复合罐
GB 10789	饮料通则
GB12695	饮料企业良好生产规范
GB/T 18672	枸杞（枸杞子）
GB/T 20884	麦芽糊精
GB/T 22493	大豆蛋白粉
GB/T 23528	低聚果糖
GB/T 23530	酵母抽提物
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29602	固体饮料
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
SB/T 10317	蛋白酶活力测定法

GH/T 1013	香菇
NY/T 832	黑米
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
YBB 2017	聚酯/铝/聚乙烯药品包装用复合膜、袋
国家质量监督检验检疫总局第 75 号令（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.2 果蔬粉：应符合附录 A.1 的规定。
- 3.1.3 菠萝蛋白酶：应符合附录 A.2 的规定。
- 3.1.4 木瓜蛋白酶：应符合附录 A.3 的规定。
- 3.1.5 大豆蛋白粉：应符合 GB/T 22493 的规定。
- 3.1.6 香菇：应符合 GH/T 1013 的规定。
- 3.1.7 黑米：应符合 NY/T 832 的规定。
- 3.1.8 鹰嘴豆：应符合 A.4 的规定。
- 3.1.9 黑枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.10 低聚果糖：应符合 GB/T 23528 的规定。
- 3.1.11 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.12 食用香精：应符合 GB 30616 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
色泽	白色或淡黄色
组织性状	粉末状或颗粒状，无结块
滋味、气味	具有本品固有的滋味、气味
杂质	无肉眼可见异物
冲调性	冲调后无团块，均匀一致

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目		指标
水分, %	≤	7.0
蛋白酶活性, u/g	≥	1000
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	1.0
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5
日落黄, g/kg		不得检出
柠檬黄, g/kg		不得检出

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的要求。

表3 微生物指标

项目	采样方案及限量(若非指定,均以25g表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g
菌落总数, CFU/g	≤	1000		
霉菌, CFU/g	≤	50		
大肠菌群, MPN/g	≤	0.4		

3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

3.6 原料、食品添加剂

- 3.6.1 原料、食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 3.6.3 不得添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

3.7 食品加工过程要求

应符合GB 12695的规定。

4 检验方法

4.1 感官要求

取10g被测样品于洁净的白瓷盘中,在明亮的自然光下,观察其外观,品其滋味,嗅其气味,检查有无杂质。

4.2 理化

- 4.2.1 水分:按 GB 5009.3 规定的方法测定。
- 4.2.2 蛋白酶活性:按 SB/T 10317 规定的方法测定。

- 4.2.3 总砷：按 GB 5009.12 规定的方法测定。
- 4.2.4 铅：按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。
- 4.2.5 日落黄、柠檬黄：按 GB/T 5009.35 规定的方法测定。

4.3 微生物

- 4.3.1 菌落总数：按 GB/T 4789.2 规定的方法测定。
- 4.3.2 大肠菌群：按 GB/T 4789.3 规定的方法测定。
- 4.3.3 霉菌：按 GB 4789.15 规定的方法测定。
- 4.3.4 致病菌：按 GB 4789.4、GB 4789.10 规定的方法测定。

4.4 净含量允差

按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

同一规格、同一原料、同一生产线、同一班次，一次投料为一批。

5.2 原料入库要求

原料入库前必须经质检部门检验，符合该标准中相关规定方可验收入库。

5.3 抽样

每批次产品随机抽取1%产品为检样（总量不少于1000g），分作两份，一份送检，一份留样备查。

5.4 出厂检验

成品出厂前必须经厂质量检验部门逐批检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.5 型式检验

型式检验为技术要求中 3.2-3.5 规定的项目，每年进行一次，有下列情况之一时亦应进行。

- a. 产品定型投产时
- b. 停产半年以上再恢复生产时；
- c. 原、辅料产地或供应商发生改变时
- d. 食品监督管理机构提出要求时；
- e. 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。

5.6 判定规则

- 5.6.1 检验项目全部符合本标准，判为合格品。
- 5.6.2 型式检验项目 3 项以下不符合本标准（微生物指标除外），允许加倍抽样复检，复检结果仍有一项不符合本标准，判为不合格品，超过 3 项不符合本标准，不得复检，判为不合格品。
- 5.6.3 微生物指标有一项不符合本标准，判为不合格品，且不得复检。

6 标签、标识、包装、运输、贮存

6.1 标签和标识

产品的标签和标识应符合GB 7718、GB 28050及GB/T 191的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装规格：3g/袋，5g/袋，8g/袋，10g/袋，200g/罐，450g/罐。可按用户要求包装。

6.2.2 内包装：包装材料的质量要求：复合膜应符合 YBB 2017 的要求，罐应符合 GB/T 10440 的要求。

6.2.3 纸箱：应符合 GB/T 6543 的要求。

6.3 运输

6.3.1 运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

6.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、挤压。

6.3.3 运输中应防止暴晒、雨淋以及受潮。

6.4 贮存

贮存产品的仓库应当保持清洁、阴凉、干燥、通风，严防受热或太阳暴晒。本产品不得与潮湿地面接触，不得与有毒有害物质混储。产品应堆放在垫板上，且离地、离墙15cm以上，高度以不倒塌、不压坏外包装为限，且堆放整齐、稳固、方便，不混物混批号堆放。

符合上述贮存和运输条件下，本产品保质期为24个月。

附 录 A
(规范性附录)
原料要求

A.1 果蔬粉

A.1.1 来源

以新鲜水果、蔬菜为原料，经打浆、喷雾干燥得到。

A.1.2 感官要求

感官要求应符合表B.1的规定。

表A.1 感官要求

项目	要求
色泽	具有本品应有的色泽
形态	疏松粉末状，无结团现象
滋味及气味	具有本品应有的香气和滋味
杂质	无肉眼可见外来杂质

A.1.3 理化指标

理化指标应符合表B.2的规定。

表A.2 理化指标

项目	指标
水分，%	≤ 5.0
铅(以Pb计)，mg/kg	≤ 1.0
总砷(以As计)，mg/kg	≤ 0.5

A.1.4 微生物指标

微生物指标应符合表B.3的规定。

表A.3 微生物指标

项目	指标
菌落总数，CFU/g	≤ 1000
霉菌，CFU/g	≤ 50
大肠菌群，MPN/g	≤ 0.4
沙门氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出

A.2 菠萝蛋白酶

A.2.1 感官要求

感官要求应符合表B.4的规定。

表A.4 感官要求

项目	要求
色泽	具有本品应有的色泽
形态	疏松粉末状，无结团现象
滋味及气味	具有本品应有的香气和滋味
杂质	无肉眼可见外来杂质

A.2.2 理化指标

理化指标应符合表B.5的规定。

表A.5 理化指标

项目		指标
水分，%	≤	5.0
酶活力，u/g	≥	5万
铅（以Pb计），mg/kg	≤	1.0
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5

A.2.3 微生物指标

微生物指标应符合表B.6的规定。

表A.6 微生物指标

项目		指标
菌落总数，CFU/g	≤	1000
霉菌，CFU/g	≤	50
大肠菌群，MPN/g	≤	0.4
沙门氏菌		不得检出
金黄色葡萄球菌		不得检出

A.3 木瓜蛋白酶

A.3.1 感官要求

感官要求应符合表B.7的规定。

Q/SXJC 0021S—2016

表A.7 感官要求

项目	要求
色泽	具有本品应有的色泽
形态	疏松粉末状，无结团现象
滋味及气味	具有本品应有的香气和滋味
杂质	无肉眼可见外来杂质

A.3.2 理化指标

理化指标应符合表B.8的规定。

表A.8 理化指标

项目		指标
水分，%	≤	5.0
酶活力，u/g	≥	5万
铅(以Pb计)，mg/kg	≤	1.0
总砷(以As计)，mg/kg	≤	0.5

A.3.3 微生物指标

微生物指标应符合表B.9的规定。

表A.9 微生物指标

项目		指标
菌落总数，CFU/g	≤	1000
霉菌，CFU/g	≤	50
大肠菌群，MPN/g	≤	0.4
沙门氏菌		不得检出
金黄色葡萄球菌		不得检出

编制说明

本标准适用于以小麦粉、黑小麦粉、食用小麦淀粉、大米粉、小米粉、黑米粉、薏米粉、玉米糝、糯米粉、燕麦粉、荞麦粉、麦麸粉、核桃仁、花生仁、黑豆、黄豆、绿豆、红小豆、黑芝麻中的一种或多种为主要原料，经拣选、膨化或烘炒、粉碎后添加或不添加复合果蔬蛋白酶粉（调味作用）、白砂糖，经拌粉、配料、混合、罐装、包装而成的冲调谷物粉。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，参照了 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》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。

泌阳县富达康农产品有限公司