



413750S-2018



许昌康之源食品有限公司企业标准

Q/XKS 0001S-2018

杂粮果蔬食用菌代餐粉

2018-12-18 发布

2018-12-18 实施

许昌康之源食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由许昌康之源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵留记。

H N

Q B

杂粮果蔬食用菌代餐粉

1 范围

本标准规定了杂粮果蔬食用菌代餐粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以黄豆、黑豆、红豆、绿豆、小米、黑米、燕麦、荞麦、薏米、香菇、黑木耳、银耳、海带、芝麻、红枣、胡萝卜为原料，经挑选、清洗、浸泡、蒸煮、烘干、炒制、加入或不加入白砂糖，经粉碎、混合、包装加工而成的杂粮果蔬菌代餐粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.2 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB2715 的规定。
- 2.1.4 薏米应符合 DB35/T 942 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 黑豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.8 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB7096 的规定。
- 2.1.9 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 芝麻应符合 GB/T11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 小米应符合 GB/T 11766 和 GB2715 的规定。
- 2.1.12 海带应符合 GB/T 20554 和 GB19643 的规定。
- 2.1.13 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB7096 的规定。
- 2.1.14 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.15 银耳应符合 NY/T834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.16 黄豆应符合 NY/T954 和 GB2715 的规定。
- 2.1.17 燕麦应符合 LS/T 3102 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 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

项 目	要 求	检验方法
性 状	粉末状	取适量样品置于洁净的白瓷盘或白色滤纸上中,在自然光下观察色泽、性状及杂质,嗅其气味,用温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有原料经混合、加工后应有的色泽	
滋味、气味	具有原料物质混合气味,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	≤ 10.0	GB 5009.3
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
甲基汞, mg/kg	≤ 0.5	GB5009.17

* 铅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

^a 样品的采集及处理按 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JJF 1070的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7其他要求的使用

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2672、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。

H N

Q B

编制说明

杂粮果蔬食用菌代餐粉是以黄豆、黑豆、红豆、绿豆、小米、黑米、燕麦、荞麦、薏米、香菇、黑木耳、银耳、海带、芝麻、红枣、胡萝卜为原料，经挑选、清洗、浸泡、蒸煮、烘干、炒制、加入或不加入白砂糖，经粉碎、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 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌康之源食品有限公司

H N

Q B