



413817S-2018



商丘市依瑞科技发展有限公司企业标准

复合谷物食圆

---

# 复合谷物食圆

2018-12-20 发布

2018-12-20 实施

---

商丘市依瑞科技发展有限公司 发布

## 前 言

本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由商丘依瑞科技发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人： 杜颖。

H N

Q B

# 复合谷物食圆

## 1 范围

本标准规定了复合谷物食圆的要求，检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于大米、糙米、黑米、薏苡仁、赤小豆、山药、白扁豆、黑芝麻、白芝麻、花生中一种或多种为主料，以茯苓、芡实、决明子、鸡内金、红枣、黄精、核桃仁、蜂蜜、麦芽糖中一种或多种为辅料，经熟制、配料、添加或不添加凝结芽孢杆菌后混合、超微粉碎、成型加工制成的复合谷物食圆。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

#### 2.1.1 大米

应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

#### 2.1.2 糙米

应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

#### 2.1.3 薏苡仁

应符合 DB35/T 942 和 GB 2715 的规定。

#### 2.1.4 黑米

应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

#### 2.1.5 赤小豆、山药、白扁豆、黑芝麻、茯苓、芡实、决明子、鸡内金、黄精

应符合《中华人民共和国药典》2015 年版的規定。

#### 2.1.6 麦芽糖

应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

#### 2.1.7 红枣

应符合 GB/T 5835 的规定。

#### 2.1.8 核桃仁

应符合 SB/T 10556 和 GB 19300 的规定。

#### 2.1.9 蜂蜜

应符合 GB 14963 的规定。

#### 2.1.10 花生

应符合 GB/T 1532 的规定。

#### 2.1.11 白芝麻

应符合 GB/T 11761GB 19300 的规定。

## 2.1.12 凝结芽孢杆菌

应符合卫生计生委 2016 年第 6 号公告中的规定。

## 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
色泽	呈均匀一致的颜色	取销售包装 1 包，散放于白色平盘中，在自然光下观察色泽和组织形态、杂质，闻其气味，然后用温水漱口，品尝其滋味。
组织形态	圆形固体	
滋味、气味	具有产品固有香味，无哈喇味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

## 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	≤ 25.0	GB 5009.3
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , g/100g	≤ 5.0	GB 5009.22
	10.0 (含花生的产品)	
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.5 (含芝麻、花生的产品)	GB 5009.227
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3 (含芝麻、花生的产品)	GB 5009.229
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

## 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 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	150				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	$10^2$	$10^3$	GB 4789.10 第二法
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1。</p> <p>注 2: b 不适用于添加活菌“凝结芽孢杆菌”的产品。</p> <p>注 3: 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 为微生物指标可按接受水平的限量值; 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

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

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。

## 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(不含有凝结芽孢杆菌的产品)、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于大米、糙米、黑米、薏苡仁、赤小豆、山药、白扁豆、黑芝麻、白芝麻、花生等一种或几种为主料，以茯苓、芡实、决明子、鸡内金、红枣、黄精、核桃仁、蜂蜜、麦芽糖等一种或几种为辅料，经熟制、配料、混合、超微粉碎、成型加工制成的复合谷物食圆。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，参照相关国家标准制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

本标准中含花生的产品的黄曲霉毒素  $B_1 \leq 10.0\text{g}/100\text{g}$ ，是根据 GB 2762 中的规定结合我公司产品实际折算而得。

商丘依瑞科技发展有限公司

H N

Q B