



413626S-2018



商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYS 0004S-2018

即食冲调粉

2018-12-05 发布

2018-12-05 实施

商丘市饮之健生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由商丘市饮之健生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈丹、施红霞、闫丹。

H N

Q B

即食冲调粉

1 范围

本标准规定了即食冲调粉的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以杏仁、花生、红枣、绿豆、红豆、黑芝麻、枸杞、地瓜(红薯)(经清洗、切片)、紫薯(经清洗、切片)、玉米、黑米、糙米、藕粉、姜粉、薏米、南瓜(经清洗、切片)、核桃仁、燕麦片、小米、麦片中的多种为原料,经拣选、熟制、粉碎或不粉碎,加入赤砂糖、麦芽糊精、白砂糖、食用葡萄糖、全脂奶粉、食用木薯淀粉、植脂末[葡萄糖浆、精炼大豆油(部分氢化)、酪蛋白、乳清粉]、羧甲基纤维素钠、乙基麦芽酚、香兰素、 β -胡萝卜素、柠檬黄、三氯蔗糖、食品用香精(杏仁香精、花生香精、红枣香精、绿豆香精、红豆香精、黑芝麻香精、烤红薯香精、枸杞香精、玉米香精、玄米香精)中的多种,经调配、混合、包装而成的即食冲调粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 杏仁、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.5 绿豆、红豆、地瓜(红薯)、紫薯、玉米、黑米、糙米、薏米、小米应符合 GB 2715 的规定,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.7 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.8 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.9 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.10 南瓜应清洁、卫生、无污染、无腐烂,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.11 燕麦片、麦片应清洁、卫生、无污染、无虫害,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.12 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。

2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.17 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.19 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.20 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.21 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.22 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.23 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.24 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.25 食品用香精（杏仁香精、花生香精、红枣香精、绿豆香精、红豆香精、黑芝麻香精、烤红薯香精、枸杞香精、玉米香精、玄米香精）应符合 GB 30616 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 1 份，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，冲调后，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气滋味，味清香，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	GB 5009.3	
铅(以Pb计)*, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12	
黄曲霉毒素B ₁ , μ g/kg	≤ 5.0	GB 5009.22	
三氯蔗糖, g/kg	≤ 1.0	GB 22255	
β -胡萝卜素, g/kg	适用于单独添加 β -胡萝卜素的产 品	≤ 0.4	GB 5009.83
	适用于同时添加 β -胡萝卜素、柠檬	≤ 0.2	

	黄的产品		
柠檬黄（以柠檬黄计）， g/kg	适用于单独添加柠檬黄的产品 ≤	0.08	GB 5009.35
	适用于同时添加β-胡萝卜素、柠檬黄的产品 ≤	0.04	
*铅的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 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

即食冲调粉是以杏仁、花生、红枣、绿豆、红豆、黑芝麻、枸杞、地瓜(红薯)(经清洗、切片)、紫薯(经清洗、切片)、玉米、黑米、糙米、藕粉、姜粉、薏米、南瓜(经清洗、切片)、核桃仁、燕麦片、小米、麦片中的多种为原料,经拣选、熟制、粉碎或不粉碎,加入赤砂糖、麦芽糊精、白砂糖、食用葡萄糖、全脂奶粉、食用木薯淀粉、植脂末[葡萄糖浆、精炼大豆油(部分氢化)、酪蛋白、乳清粉]、羧甲基纤维素钠、乙基麦芽酚、香兰素、 β -胡萝卜素、柠檬黄、三氯蔗糖、食品用香精(杏仁香精、花生香精、红枣香精、绿豆香精、红豆香精、黑芝麻香精、烤红薯香精、枸杞香精、玉米香精、玄米香精)中的多种,经调配、混合、包装而成的即食冲调粉。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 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市饮之健生物科技有限公司

QB