



411371S-2018



河南省泌花食品有限公司企业标准

Q/HBS 0001S-2018

---

# 方便冲调香菇苦荞粉

2018-05-21 发布

2018-05-21 实施

---

河南省泌花食品有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由河南省泌花食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：黄太峰。

H N

Q B

# 方便冲调香菇苦荞粉

## 1 范围

本标准规定了方便冲调香菇苦荞粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以苦荞、奇亚籽、香菇、枇杷叶经除杂、烘烤、膨化、冷却后加入枸杞子、人参（人工种植 5 年以下）经粉碎，添加 L-阿拉伯糖、木糖醇、南瓜粉、葛粉、苦瓜粉、大豆膳食纤维，经混合、超微粉碎、包装加工而成的方便冲调香菇苦荞粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 苦荞应符合 GB/T 10458 的规定。

2.1.2 奇亚籽应符合关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.3 香菇应符合 GH/T 1013 的规定。

2.1.4 枇杷叶应符合关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告（2014 年第 20 号）的规定。

2.1.5 枸杞子应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的有关规定。

2.1.6 人参（人工种植 5 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。

2.1.7 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。

2.1.8 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.9 南瓜粉、苦瓜粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.10 葛粉应符合 DBS42/006 的规定。

2.1.11 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 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	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白糖瓷盘内，观察其性状、色泽，嗅其气味，品尝其滋味，冲溶后检查有无外来杂质。
色泽	具有本品应有色泽	
气、滋味	具有物料混合后应有的气味和滋味，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	检测方法
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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.22

注: \*该指标严于食品安全国家标准GB 2762。

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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	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)	2	2	50	10 <sup>2</sup>	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 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB14881 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 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、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。

H N

Q B

## 编制说明

方便冲调香菇苦荞粉是以苦荞、奇亚籽、香菇、枇杷叶经除杂、烘烤、膨化、冷却后加入枸杞子、人参（人工种植 5 年以下）经粉碎，添加 L-阿拉伯糖、木糖醇、南瓜粉、葛粉、苦瓜粉、大豆膳食纤维，经混合、超微粉碎、包装加工而成的。

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》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。

河南省泌花食品有限公司

H N

Q B