



412110S-2018



河南九龙食品有限公司企业标准

Q/HJL 0002S-2018

冲调五谷杂粮粉

2018-07-12 发布

2018-07-12 实施

河南九龙食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南九龙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张建业。

H N

Q B

冲调五谷杂粮粉

1 范围

本标准规定了冲调五谷杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以玉米、小米、红米、大米、黑米、紫米、粳米、高粱、大麦仁、燕麦、荞麦、麦麸、薏米、薏苡仁、青稞、珍珠米、小麦仁、糯米、芡实、大黄米、江米、黄豆、绿豆、红小豆、红芸豆、黑豆、青豆、刀豆、白芸豆、赤小豆、白蚕豆、豌豆、豇豆、扁豆、山药片中的一种或几种为原料，经烘炒、冷却、去石清理、粉碎、包装或组合包装加工而成的冲调五谷杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 玉米应符合 GB 1353 及 GB 2715 的规定。

2.1.2 小米应符合 GB/T 11766 及 GB 2715 的规定。

2.1.3 大米、粳米、糯米、珍珠米、紫米应符合 GB/T 1354 及 GB 2715 的规定。

2.1.4 黑米应符合 NY/T 832 及 GB 2715 的规定。

2.1.5 高粱应符合 GB/T 8231 及 GB 2715 的规定。

2.1.6 荞麦应符合 GB/T 10458 及 GB 2715 的规定。

2.1.7 麦麸应符合 NY/T 3218 及 GB 2715 的规定。

2.1.8 黄豆应符合 NY/T 954 及 GB 2715 的规定。

2.1.9 绿豆应符合 GB/T 10462 及 GB 2715 的规定。

2.1.10 红小豆应符合 NY/T 599 及 GB 2715 的规定。

2.1.11 豌豆应符合 GB/T 10460 及 GB 2715 的规定。

2.1.12 豇豆应符合 NY/T 965 及 GB 2715 的规定。

2.1.13 山药片应符合 DBS41/ 009 的规定。

2.1.14 红米、大麦仁、燕麦、薏米、薏苡仁、青稞、小麦仁、芡实、大黄米、江米、红芸豆、黑豆、青豆、刀豆、白芸豆、赤小豆、白蚕豆、扁豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.15 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
性状	呈固态干粉状	随机取样 1 袋，取适量置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味；温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味和滋味	具有本品特有的气味和滋味，无异味	
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	检测方法	
水分, g/100g	≤	10.0	GB 5009.3
含砂量, %	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
单宁(以干基计), %, (仅适于高粱产品)	≤	0.3	GB/T 15686
总膳食纤维含量(以干基计), % (仅适于麦麸粉产品)	≥	19	GB 5009.88
铅(以 Pb 计)*, mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	
苯并[α]芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27

注 1: *指标严于国家标准。

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 ^a 及限量				检测方法
	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	100	GB 4789.3 第二法
霉菌 (CFU/g)	5	2	50	100	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: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1。

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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数及大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以玉米、小米、红米、大米、黑米、紫米、粳米、高粱、大麦仁、燕麦、荞麦、麦麸、薏米、薏苡仁、青稞、珍珠米、小麦仁、糯米、芡实、大黄米、江米、黄豆、绿豆、红小豆、红芸豆、黑豆、青豆、刀豆、白芸豆、赤小豆、白蚕豆、豌豆、豇豆、扁豆、山药片中的一种或几种为原料，经烘炒、冷却、去石清理、粉碎、包装或组合包装加工而成的冲调五谷杂粮粉。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，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。

本标准规定了冲调五谷杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南省九龙食品有限公司

