



412306S-2018



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0019S-2018

冻干谷物、豆类制品

2018-08-02 发布

2018-08-02 实施

好想你健康食品股份有限公司 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》的规定编写。

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：李洋、张卫卫。

H N

Q B

冻干谷物、豆类制品

1 范围

本标准规定了冻干谷物、豆类制品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以谷物类（青稞、大麦仁、黑小麦、燕麦、黍米、稷米、大米、香米、黑小米、黑米、紫米、小米、小麦仁、高粱米、莜麦、藜麦米、甜荞麦、苦荞麦、薏米）、豆类（黄豆、红豆、大红豆、红小豆、花豆、黑豆、绿豆、黑绿豆、白芸豆、小扁豆、扁豆、白扁豆、青豆、豇豆、羽扇豆、刀豆、木豆、鹰嘴豆、芸豆）豌豆、蚕豆、咖啡豆、黑玉米、玉米中的一种或几种为原料，添加或不添加食用盐、葛根粉、生姜、蜂蜜、牛奶、乳粉、白砂糖、冰糖、红糖、鸡精、枸杞、香辛料（八角、生姜、辣椒、花椒、麻椒、香叶）、芡实、桂花、重瓣红玫瑰、菊花、陈皮、玉竹、甘草中的一种或几种，经过原料预处理、配料、蒸煮、装盘、冷冻干燥、冷却、灭菌、精选、包装而成的冻干谷物、豆类制品。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 谷物类应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 黄豆、红豆、大红豆、花豆、青豆、黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.3 红小豆应符合 GB/T 10461 的规定。
- 2.1.4 羽扇豆、刀豆、木豆、鹰嘴豆、芸豆、白芸豆、小扁豆、扁豆、白扁豆、豇豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 2.1.5 绿豆、黑绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 2.1.6 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.7 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.8 咖啡豆应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.9 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.12 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.13 牛奶应符合 GB 19645 的规定。
- 2.1.14 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.17 冰糖应符合 QB/T 1174 或 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.19 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.20 香辛料（八角、生姜、辣椒、花椒、麻椒、香叶）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.22 重瓣红玫瑰应符合《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定》的公告（2010 年 第 3 号）的规定。
- 2.1.23 芡实、桂花、菊花、陈皮、玉竹、甘草应符合《中华人民共和国药典》2015 年版第一部的规定。
- 2.1.24 玉米、黑玉米应符合 GB 1353 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	呈颗粒状，允许有少量碎粒或粉末	从样品中取出 1 盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有相应原料加工后应有的色泽	
气、滋味	呈相应原料加工后应有的气味和滋味，不得有异味	
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	检验方法
水分 / %	≤	5.0	GB 5009.3
筛下物 / %	≤	5.0	GB/T 23787
*铅（以 Pb 计）/ (mg/kg)	谷物类	≤	0.15
	豆类	≤	
总砷（以 As 计）/ (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计）/ (mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计）/ (mg/kg)	≤	0.02	GB 5009.17
铬（以 Cr 计）/ (mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.123

注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 平板计数法
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

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、筛下物、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以谷物类（青稞、大麦仁、黑小麦、燕麦、黍米、稷米、大米、香米、黑小米、黑米、紫米、小米、小麦仁、高粱米、莜麦、藜麦米、甜荞麦、苦荞麦、薏米）、豆类（黄豆、红豆、大红豆、红小豆、花豆、黑豆、绿豆、黑绿豆、白芸豆、小扁豆、扁豆、白扁豆、青豆、豇豆、羽扇豆、刀豆、木豆、鹰嘴豆、芸豆）豌豆、蚕豆、咖啡豆、黑玉米、玉米中的一种或几种为原料，添加或不添加食用盐、葛根粉、生姜、蜂蜜、牛奶、乳粉、白砂糖、冰糖、红糖、鸡精、枸杞、香辛料（八角、生姜、辣椒、花椒、麻椒、香叶）、芡实、桂花、重瓣红玫瑰、菊花、陈皮、玉竹、甘草中的一种或几种，经过原料预处理、配料、蒸煮、装盘、冷冻干燥、冷却、灭菌、精选、包装而成的冻干谷物、豆类制品。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，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。

好想你健康股份有限公司

QB