



412551S-2018



邓州市良心膳堂食品有限公司企业标准

Q/DLS 0002S-2018

五谷冲调粉

2018-08-22 发布

2018-08-22 实施

邓州市良心膳堂食品有限公司 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》编写。

本标准由邓州市良心膳堂食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马心安，王生朝，刘丽媛。

H N

Q B

五谷冲调粉

1 范围

本标准规定了五谷冲调粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红豆、绿豆、大豆、燕麦、薏米（薏苡仁）、大米、小米、糙米、赤小豆、藜麦、西瓜籽、苦荞米中的几种为主要原料，添加免洗红枣、莲子、桂圆、百合、茯苓、桑葚、黑芝麻、黑加仑、葛根粉、枸杞、山药、芡实、蔓越莓干、杏仁、银耳、白果（银杏）、黑豆、核桃仁、奇亚籽、腰果、南瓜、苹果干、菠萝干、南瓜籽、胡萝卜干、木瓜干、板栗仁、山楂、生姜、黑木耳、松子仁、芒果干、香蕉干、免洗红枣干、花生、白芝麻、葡萄干中的一种或几种，经清洗、熟制杀菌、粉碎，添加或不添加红糖、藕粉、菊粉、多晶体冰糖（粉碎）、椰子粉、魔芋粉、奶粉、草莓粉中的一种或几种，经配料、混合、包装工艺加工而成的五谷冲调粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 燕麦应符合 NY/T 892 的规定。

2.1.5 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 免洗红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.10 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.11 薏米（薏苡仁）、赤小豆、桂圆、百合、茯苓、桑葚、黑芝麻、山药、芡实、杏仁、白果（银杏）、山楂应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.12 黑加仑、蔓越莓干、香蕉干、免洗红枣干、苹果干、葡萄干、菠萝干、胡萝卜干、木瓜干、芒果干应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.13 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.14 银耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.15 西瓜籽、核桃仁、南瓜籽、松子仁、板栗仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.16 奇亚籽应符合卫计委（2014 年第 10 号）公告的规定。

- 2.1.17 腰果应符合 NY/T 486 的规定。
- 2.1.18 南瓜应干净卫生、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.19 苦荞米应符合 DB52/T 1077 的规定。
- 2.1.20 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.21 黑木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.22 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 白芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.26 菊粉应符合卫计委（2009 年第 5 号）公告的规定。
- 2.1.27 多晶体冰糖应符合 QB/T 1174 的规定。
- 2.1.28 椰子粉、草莓粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.29 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.30 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.31 葛根粉应符合 GB/T 30637 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	粉状或粉含部分颗粒状	随机取样 1 袋，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	具有产品特有的混合色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无哈喇味，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 验 方 法
水分, g/100g	≤ 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 ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素, μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185
*铅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	采样方法 ^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

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 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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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

五谷冲调粉是以红豆、绿豆、大豆、燕麦、薏米（薏苡仁）、大米、小米、糙米、赤小豆、藜麦、西瓜籽、苦荞米中的几种为主要原料，添加免洗红枣、莲子、桂圆、百合、茯苓、桑葚、黑芝麻、黑加仑、葛根粉、枸杞、山药、芡实、蔓越莓干、杏仁、银耳、白果（银杏）、黑豆、核桃仁、奇亚籽、腰果、南瓜、苹果干、菠萝干、南瓜籽、胡萝卜干、木瓜干、板栗仁、山楂、生姜、黑木耳、松子仁、芒果干、香蕉干、免洗红枣干、花生、白芝麻、葡萄干中的一种或几种，经清洗、熟制杀菌、粉碎，添加或不添加红糖、藕粉、菊粉、多晶体冰糖（粉碎）、椰子粉、魔芋粉、奶粉、草莓粉中的一种或几种，经配料、混合、包装工艺加工而成的。依据《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》规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准规定了五谷冲调粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

邓州市良心膳堂食品有限公司

QB