



412354S-2018



洛阳上工强生堂健康食品科技有限公司企业标准

Q/LSQJ 0014S-2018

葛根山药固体饮料

2018-08-03 发布

2018-08-03 实施

洛阳上工强生堂健康食品科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

附录 A、附录 B 为本标准规范性文件。

本标准由洛阳上工强生堂健康食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：柴战欣、刘世磊。

H N

Q B

葛根山药固体饮料

1 范围

本标准规定了葛根山药固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以葛根粉、山药粉、大豆磷脂、脱脂乳粉、赤藓糖醇、燕麦粉、绿豆粉、小麦胚芽粉、红曲米、大豆肽粉、魔芋粉、二氧化硅为原料，经配料、混合、内包装、外包装加工而成的葛根山药固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料：

- 2.1.1 大豆磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.2 脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.3 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.4 燕麦粉、绿豆粉、山药粉应符合 Q/JWS 0001S 的规定（见附录 A）。
- 2.1.5 小麦胚芽粉应符合 Q/DJM 0002S 的规定（见附录 B）。
- 2.1.6 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.7 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.8 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.9 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.10 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.2 感官指标

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
性状	粉末状，无结块	取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和性状以及有无杂质，按标签上所述的使用方法与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其气味，品其滋味。
色泽	本品特有的色泽	
气味和滋味	具有本品特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 7.0	GB 5009.3
蛋白质，%	≥ 15	GB 5009.5
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5	GB 5009.22

*铅的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 的要求。

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 ³	5×10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 中的平板计数法
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
霉菌/ (CFU/g) ≤	50				GB 4789. 15

^a样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他卫生要求

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 GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

备案号: Q33-80000785-2016 有效期至: 2019年8月10日



Q/JWS

江山市五谷庄园食品有限公司企业标准

Q/JWS 0001S-2016

食品工业用膨化粉



2016-07-05 发布

2016-08-04 实施

江山市五谷庄园食品有限公司发布



前 言

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》的要求，特制订本产品企业标准，以此来指导和组织生产，控制和评定产品质量，并据此作为向客户交货验收的依据。

本标准制定的主要参照依据为GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病细菌限量》和GB 17401《食品安全国家标准 膨化食品》。

本标准编写符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构与编写》的规定。

本标准由江山市五谷庄园食品有限公司提出。

本标准起草单位：江山市五谷庄园食品有限公司。

本标准主要起草人：郑咸贵，王新杨。

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100

食品工业用膨化粉

1 范围

本标准规定了食品工业用膨化粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以谷类、豆类、薯类等粮食中的一种或几种为原料，经粉碎、加水混合、膨化、粉碎、包装而成的食品工业用膨化粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本包括所有的修改单适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2715 粮食卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 17401 食品安全国家标准 膨化食品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病细菌限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计算检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令 第102号（2007）《食品标识管理规定》
- 国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 谷类、豆类、薯类等粮食应符合 GB 2715 的要求。
- 3.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 其他食品辅料应符合相应的食品安全标准要求。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

Q/JWS 0001S-2016

项 目	要 求
色 泽	具有本产品固有色泽
组织形态	松散、蓬松、均匀一致的粉状
滋、气味	具有本产品固有的滋、气味，无异味
杂 质	无正常视力可见的外来杂质

3.3 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
水分, g/100g	≤ 10
粗细度 (CQ13筛网通过率), %	≥ 95
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4
其他污染物限量	符合 GB2762 规定

3.4 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*及限量 (若非指定, 均以CFU/g表示)			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁶
大肠菌群	5	2	10	10 ²
霉菌	≤100			
致病菌	应符合GB 29921中熟制粮食制品 (含烘烤类) 的规定			

注: *样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

3.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

取25g左右均匀样品,置于洁净白色瓷盘中,刮平,在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质,嗅其气味,品尝其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

5.2.2 粗细度

按GB/T 5507规定的方法测定。

5.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.2.4 其他污染物限量

按 GB 2762 规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 第二法规定的方法检验。

5.3.3 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

5.3.4 致病菌

按 GB 29921 规定的方法检验。

5.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括感官、水分、粗细度、菌落总数、大肠菌群和净含量。

6.2 型式检验

6.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时；
- e) 当用户对产品质量有较大异议时。

6.2.2 型式检验项目包括要求中 3.2~3.6 的项目。

6.3 组批

同一批原料、同一班次、同一生产线上生产的同一品种产品为一批。

6.4 抽样方法和抽样数量

随机抽取，样品数量不小于 18 个独立包装（或不少于 2kg）。样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目指标全部符合标准要求时，判定该批产品为合格品。

6.5.2 理化指标中如有一项或一项以上指标不符合标准时，可以加倍抽样复检，以复检结果为准。

6.5.3 微生物指标不符合标准，判为不合格品，不得复检。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718 和国家质检总局令第 102 号和第 123 号《食品标识管理规定》的规定，产品名称必须标注“食品工业用”，产品营养标签应符合 GB 28050 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装物应符合相应食品包装材料的要求。包装应严密，无破损，无裸露。

7.3 运输

Q/JWS 0001S-2016

运输工具必须清洁卫生，不得与有毒、有异味、有腐蚀性等货物混运。运输途中应防止挤压、烈日曝晒、雨淋，装卸时应轻搬轻放，严禁抛掷。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥处，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮藏。

7.5 保质期

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，保质期为9个月。

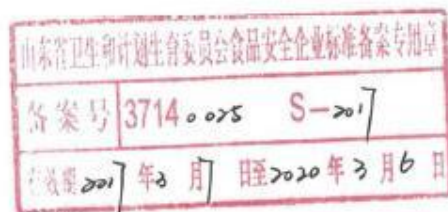
附录 B

Q/DGM

德州市谷美食品有限公司企业标准

Q/DGM 0002S-2017

胚芽（粉）



2017-02-15 发布

2017-02-15 实施

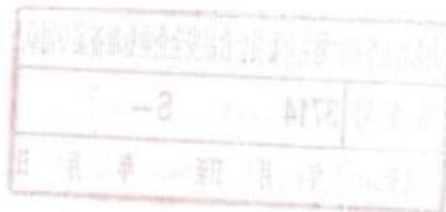
德州市谷美食品有限公司

发布

Q/DGM 0002S-2017

前言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。
本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。
本标准由德州市谷美食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：徐俊雷。
本标准自发布之日起有效期限 3 年，到期复审。



胚芽（粉）

1 范围

本标准规定了胚芽（粉）的分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以小麦胚芽或玉米胚芽为原料，经清理、烘干、筛选、磨粉（不磨粉）、包装等工序制成的即食或非即食胚芽（粉）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB/T 5009.209 谷物中玉米赤霉烯酮的测定
- GB/T 23502 食品中赭曲霉毒素 A 的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法
- GB/T 23503 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8046 塑料编织袋通用技术要求
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB 13113 食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯成型品卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局[2009]第123号令《食品标识管理规定》



Q/DGM 0002S-2017

3 分类

按原料不同分为：小麦胚芽、小麦胚芽粉、玉米胚芽、玉米胚芽粉。

4 技术要求**4.1 原料****4.1.1 小麦胚芽、玉米胚芽**

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.2 生产工艺

原料→清理→烘干（熟制或非熟制）→筛选→磨粉（不磨粉）→包装→检验→入库。

4.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	指标
色泽	金黄色
气味、滋味	香气浓郁，有麦香味
杂质	无霉变，无肉眼可见外来杂质

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
水分/(g/100g)	≤ 10
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.2
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.1
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤ 1.0
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/(μg/kg)	≤ 1000
玉米赤霉烯酮/(μg/kg)	≤ 60
赭曲霉毒素 A/(μg/kg)	≤ 5.0

4.5 微生物指标（仅限于即食产品）

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

致病菌指标		采样方案及限量*（若非指定，均以 25g 表示）			
		n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	≤	5	2	10 ⁴	10 ⁷
大肠菌群/(CFU/g)	≤	5	2	10	10 ²
霉菌/(CFU/g)	≤	5	2	50	10 ⁴
沙门氏菌		5	0	0	—
金黄色葡萄球菌		5	1	100 CFU/g	1000CFU/g

注：* 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

取100g样品,将其置于洁净的盘中,于自然光下目测、鼻闻、口尝、翻动以观察杂质。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.3 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.2.4 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

6.2.5 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

6.2.6 黄曲霉毒素B₁

按GB/T 5009.22规定的方法测定。

6.2.7 脱氧雪腐镰刀菌烯醇

按GB/T 23503规定的方法测定。

6.2.8 玉米赤霉烯酮

按GB/T 5009.209规定的方法测定。

6.2.9 赭曲霉毒素A

按GB/T 23502规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

6.3.3 霉菌

按GB 4789.15规定的方法检验。

6.3.4 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)

分别按GB 4789.4、4789.10规定的方法检验。

6.4 净含量检验

按JJF 1070规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次生产的同一品种的产品为一批。

7.2 抽样

随机抽取同批次产品,样品总量不低于2kg,分成两份,一份检验,一份留样备查。

7.3 出厂检验

Q/DGM 0002S-2017

7.3.1 每批产品出厂前，先经质检部门按标准进行检验，检验合格附合格证后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目：感官指标、净含量、水分；即食产品增加大肠菌群和菌落总数。

7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家食品监督机构提出进行型式检验要求时。

7.4.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.5.2 微生物指标不合格即判不合格，微生物指标不做复检。其他检验项目如有一项以上(含一项)不合格，应在留样样品或同批产品中抽样对不合格项加倍复验，以复验结果为准。若复验项目仍有不合格，则判该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718、GB 28050及相关标准的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用复合包装袋，应符合GB 9683、GB/T 10004或GB 4806.7的规定；产品内包装采用食品用塑料瓶，应符合GB 13113或GB 4806.7的规定。

8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，外包装箱应符合GB/T 6543的规定；外包装用采用塑料编织袋包装，应符合GB/T 8946的规定。包装牢固，运输中不易破损。

8.3 运输

产品在运输过程中应避免日晒、雨淋，防止阳光直接照射。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、或有污染物品混运，搬运时轻搬轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在干燥、通风良好的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 20\text{cm}$ 。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品同库储存；为保持营养应于 5℃ ~ 35℃ 环境中储存。

8.4.2 在上述规定条件下，产品自生产之日起，保质期为18个月。

编制说明

葛根山药固体饮料是以葛根粉、山药粉、大豆磷脂、脱脂乳粉、赤藓糖醇、燕麦粉、绿豆粉、小麦胚芽粉、红曲米、大豆肽粉、魔芋粉、二氧化硅为原料，经配料、混合、内包装、外包装加工而成的葛根山药固体饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 29602《固体饮料》的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 的规定。

该产品微生物及相关指标参照 GB 7101 中的固体饮料制定。

洛阳上工强生堂健康食品科技有限公司

H N
Q B