



412731S-2018



河南钡艺食品有限公司企业标准

Q/HQS 0046S-2018

---

# 沙棘黑桑椹豆米复合粉

2018-09-07 发布

2018-09-07 实施

---

河南钡艺食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南轩艺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨杰。

H N

Q B

# 沙棘黑桑椹豆米复合粉

## 1 范围

本标准规定了沙棘黑桑椹豆米复合粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黑桑椹、黑米（炒熟）、黑糯米（炒熟）、黑豆（炒熟）、黑芝麻（炒熟）、燕麦仁（炒熟）、薏米仁（炒熟）、芡实（炒熟）、山药、木糖醇、微晶纤维素、海盐按不同比例混合均匀制成细粉，添加以沙棘、黄精、茯苓、山楂（炒制）、麦芽（炒制）、马齿苋、枸杞子经水煮提取制成浓缩液并与魔芋粉喷粉干燥制成的颗粒，再经混合、细磨、筛选、包装加工而成的沙棘黑桑椹豆米复合粉。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 黑桑椹、黑豆、沙棘、黄精、茯苓、山楂、麦芽、马齿苋、枸杞子、芡实、山药应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.2 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 黑糯米、薏米仁应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.6 燕麦仁应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.8 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。

2.1.9 海盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	粉末状	从样品中取出适量，置于一洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后将样品冲调或
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味、滋味，无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	冲调加热后,以温开水漱口,品其 滋味
-----	-----------	-----------------------

### 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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 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 <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 第二法
霉菌, CFU/g	5	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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 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。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以黑桑椹、黑米（炒熟）、黑糯米（炒熟）、黑豆（炒熟）、黑芝麻（炒熟）、燕麦仁（炒熟）、薏米仁（炒熟）、芡实（炒熟）、山药、木糖醇、微晶纤维素、海盐按不同比例混合均匀制成细粉，添加以沙棘、黄精、茯苓、山楂（炒制）、麦芽（炒制）、马齿苋、枸杞子经水煮提取制成浓缩液并与魔芋粉喷粉干燥制成的颗粒，再经混合、细磨、筛选、包装加工而成的沙棘黑桑椹豆米复合粉。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，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南钡艺食品有限公司

H N  
Q B