



410238S-2019



河南省福全实业有限公司企业标准

Q/HFS 0008S-2019

方便冲调粉

2019-01-25 发布

2019-01-25 实施

河南省福全实业有限公司 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》的要求编写。

本标准由河南省福全实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘洪涛、宗军钢。

H N
Q B

方便冲调粉

1 范围

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

本标准适用于以谷物类【大米、糯米、红米、糙米、小米、黑米、黄米、大麦、燕麦、黑麦、荞麦、藜麦、青稞、高粱、玉米、薏苡仁（薏米）】、豆类【大豆（黑豆、青豆、黄豆）、绿豆、赤豆（红小豆）、扁豆、芸豆、豌豆、鹰嘴豆】、藕粉中的一种或多种为原料，添加或不添加坚果及籽类【芝麻、花生仁、腰果仁、巴旦木（扁桃）仁、葵花籽仁、南瓜籽仁、核桃仁、熟制亚麻籽仁】、果蔬干制品【葡萄干（粉）、芒果干（粉）、菠萝干（粉）、香蕉片、猕猴桃干（粉）、番茄干（粉）、提子干（粉）、红枣、蜜桃干（粉）、草莓干（粉）、蔓越莓干（粉）、蓝莓干（粉）、樱桃干（粉）、黑加仑干（粉）、哈密瓜干（粉）、枸杞、桑葚干（粉）、柚子干（粉）】、脱水蔬菜【紫薯干（粉）、红薯干（粉）、南瓜粉、胡萝卜粉、山药干（粉）、菠菜粉、芹菜粉】、食用菌（香菇、猴头菇）、芡实、葛根、茯苓、桔梗、甘草、橘皮、莲子、银耳、百合、桂圆、干姜、砂仁、鸡内金、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、冰糖、红糖、白砂糖中的多种，原料经自检、清洗（或清理）、熟制、混配、粉碎、烘干、包装等工艺加工而成的方便冲调粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米、糯米、红米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 黄米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 大麦应符合 NY/T 891 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 黑麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 高粱应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.14 大豆（黑豆、青豆、黄豆）应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 赤豆（红小豆）应符合 NY/T 599 的规定。
- 2.1.17 扁豆、芸豆、豌豆、鹰嘴豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 2.1.18 坚果及籽类【芝麻、花生仁、腰果仁、巴旦木（扁桃）仁、葵花籽仁、南瓜籽仁、核桃仁、熟制亚麻籽仁】应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.20 葡萄干、芒果干、菠萝干、香蕉片、猕猴桃干、番茄干、提子干、红枣、蜜桃干、草莓干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、哈密瓜干、枸杞、桑葚干、柚子干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.21 葡萄粉、芒果粉、菠萝粉、猕猴桃粉、番茄粉、提子粉、蜜桃粉、草莓粉、蔓越莓粉、蓝莓粉、樱桃粉、黑加仑粉、哈密瓜粉、桑葚粉、柚子粉、南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、芹菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.22 紫薯干（粉）、红薯干（粉）应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 山药干（粉）应符合 DBS41/ 009 的规定。
- 2.1.24 食用菌（香菇、猴头菇）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.25 薏苡仁（薏米）、芡实、葛根、茯苓、桔梗、甘草、橘皮、莲子、银耳、百合、桂圆、干姜、砂仁、鸡内金应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.26 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告 2010 年第 3 号《关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。
- 2.1.27 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.28 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.30 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	粉状	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，用温开水漱口，冲调后品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 10.0	GB 5009.3
^a 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
^a 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注: a仅适用于含坚果及籽类的产品; *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
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 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 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

食品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

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以谷物类【大米、糯米、红米、糙米、小米、黑米、黄米、大麦、燕麦、黑麦、荞麦、藜麦、青稞、高粱、玉米、薏苡仁（薏米）】、豆类【大豆（黑豆、青豆、黄豆）、绿豆、赤豆（红小豆）、扁豆、芸豆、豌豆、鹰嘴豆】、藕粉中的一种或多种为原料，添加或不添加坚果及籽类【芝麻、花生仁、腰果仁、巴旦木（扁桃）仁、葵花籽仁、南瓜籽仁、核桃仁、熟制亚麻籽仁】、果蔬干制品【葡萄干（粉）、芒果干（粉）、菠萝干（粉）、香蕉片、猕猴桃干（粉）、番茄干（粉）、提子干（粉）、红枣、蜜桃干（粉）、草莓干（粉）、蔓越莓干（粉）、蓝莓干（粉）、樱桃干（粉）、黑加仑干（粉）、哈密瓜干（粉）、枸杞、桑葚干（粉）、柚子干（粉）】、脱水蔬菜【紫薯干（粉）、红薯干（粉）、南瓜粉、胡萝卜粉、山药干（粉）、菠菜粉、芹菜粉】、食用菌（香菇、猴头菇）、芡实、葛根、茯苓、桔梗、甘草、橘皮、莲子、银耳、百合、桂圆、干姜、砂仁、鸡内金、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、冰糖、红糖、白砂糖中的多种，原料经自检、清洗（或清理）、熟制、混配、粉碎、烘干、包装等工艺加工而成的方便冲调粉。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 方便冲调谷物制品》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。

本标准规定了方便冲调粉的分类、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 的规定。

河南省福全实业有限公司