



410095S-2019



伊川县嵘生石磨坊企业标准

Q/YRS 0001S-2019

谷本糊涂粥料

2019-01-09 发布

2019-01-09 实施

伊川县嵘生石磨坊 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由伊川县嵘生石磨坊提出。

本标准起草单位：伊川县嵘生石磨坊。

本标准主要起草人：刘玉海。

H N

Q B

谷本糊涂粥料

1 范围

本标准规定了谷本糊涂粥料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小米面（谷子经清理、碾磨、不炒熟或炒熟）为原料，将红萝卜、白萝卜、黑木耳、白木耳、金针菇、海带、红薯粉条、人造肉、熟猪肉中的部分或全部添加生产用水或猪肉肉汤（生猪肉熬制）熬煮熟制，与米面混合后自然晾干，添加花生（炒熟、粉碎）、青大豆（炒熟、粉碎）、黑豆（炒熟、粉碎）、杏仁（炒熟）、白芝麻（炒熟）、黑芝麻（炒熟），经充分混合、干燥、粉碎、包装而成的谷本糊涂粥料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 谷子应符合 GB/T 8232 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 红萝卜、白萝卜应清洁、卫生、无污染，应符合 NY/T 1267、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.3 黑木耳、白木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 海带应符合 GB/T 20554 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.5 红薯粉条应符合 GB/T 23587 的规定。
- 2.1.6 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.7 青大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 金针菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 杏仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 熟猪肉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 人造肉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.15 生猪肉应符合 GB 2707 和 GB 9959.1 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	颗粒状	取样品 100g，倒入一洁净瓷盘上，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	灰黄色	
气味、滋味	具有所用原料特有的香味、滋味	
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
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
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
备注: *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
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	10 ²	10 ³	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

按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》执行,净含量及允许短缺量按JJF 1070规定的方法检验。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其它要求

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小米面（谷子经清理、碾磨、不炒熟或炒熟）为原料，将红萝卜、白萝卜、黑木耳、白木耳、金针菇、海带、红薯粉条、人造肉、熟猪肉中的部分或全部添加生产用水或猪肉肉汤（生猪肉熬制）熬煮熟制，与米面混合后自然晾干，添加花生（炒熟、粉碎）、青大豆（炒熟、粉碎）、黑豆（炒熟、粉碎）、杏仁（炒熟）、白芝麻（炒熟）、黑芝麻（炒熟），经充分混合、干燥、粉碎、包装而成的谷本糊涂粥料。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》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了谷本糊涂粥料粥料的分类、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国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定。

伊川县嵘生石磨坊