



410492S-2019



焦作时珍纲目生物科技有限公司企业标准

Q/JSJG 0002S-2019

五谷复合粉

2019-02-19 发布

2019-02-19 实施

焦作时珍纲目生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由焦作时珍纲目科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：田萌。

H N

Q B

五谷复合粉

1 范围

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

本标准适用于以小米、大米、糙米、玉米糝、黑米、糯米、黑芝麻、核桃仁、芸豆、黄豆、黑豆、花生仁、薏米、红枣片、莲子、绿豆、板栗、红小豆、红米、高粱、燕麦、荞麦、江米、紫薯、腰果、山药片、豇豆、山楂、豌豆、大麦、蚕豆、苹果片、菠萝片、桂圆肉、怀菊花、阿胶、茯苓、葛根、蓝莓干、南瓜粉、葡萄干、鸡内金、燕窝、枸杞、黄精、桑葚、人参（人工种植 5 年以下）中的几种，经粉碎、熟制、混合、再加入或不加入白砂糖、麦芽糊精，经混合、包装加工而成的五谷复合粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 山药片应符合 DBS41/ 009 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.7 燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.9 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 黄豆应符合 NY/T 954 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 芸豆应符合 LS/T 3103 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 花生仁应符合 QB/T 1733.6 的规定。
- 2.1.14 紫薯应符合 NY/T 1049 的规定。
- 2.1.15 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 板栗应符合 GH/T 1029 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 高粱应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 红米、江米、黑豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.20 红枣片、桂圆肉、阿胶、茯苓、葛根、山楂、鸡内金、枸杞、黄精、桑葚应符合《中华人民共和国药典》2015年一部的规定。

2.1.21 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

2.1.22 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.23 玉米糝应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.24 糯米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.25 核桃仁应符合 LY/T 1922 的规定。

2.1.26 薏米应符合 DB35/T 942 的规定。

2.1.27 人参（人工种植5年以下）应符合卫生部公告2012年17号的规定。

2.1.28 菠萝片应清洁、无污染、无腐烂、无霉变并符合 GB2762 和 GB2763 的规定。

2.1.29 苹果片应清洁、无污染、无腐烂、无霉变并符合 GB2762 和 GB2763 的规定。

2.1.30 大麦应符合 GB/T 11760 的规定。

2.1.31 蓝莓干应符合 GB 14884 的规定。

2.1.32 豇豆应符合 NY/T 965 的规定。

2.1.33 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。

2.1.34 腰果应符合 NY/T 486 的规定。

2.1.35 南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.36 葡萄干应符合 NY/T 705 和 GB 16325 的规定。

2.1.37 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。

2.1.38 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.39 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 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，无结块	从样品中取出一袋，置于洁净白瓷盘上，自然光下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品特有的混合色泽	
气、滋味	具有产品特有的混合气味，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, g/100g	≤ 10	GB 5009. 3
灰分, g/100g	≤ 8. 0	GB 5009. 4
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0. 4	GB 5009. 12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0. 1	GB 5009. 15
六六六, mg/kg	≤ 0. 05	GB/T 5009. 19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0. 05	GB/T 5009. 19
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009. 22
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 123
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009. 185
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加山楂、苹果片的产品。		

2. 4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 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	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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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

应符合 GB 14881 的规定。

2. 7 其它要求

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、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。

H N

Q B

编制说明

五谷复合粉是以小米、大米、糙米、玉米糝、黑米、糯米、黑芝麻、核桃仁、芸豆、黄豆、黑豆、花生仁、薏米、红枣片、莲子、绿豆、板栗、红小豆、红米、高粱、燕麦、荞麦、江米、紫薯、腰果、山药片、豇豆、山楂、豌豆、大麦、蚕豆、苹果片、菠萝片、桂圆肉、怀菊花、阿胶、茯苓、葛根、蓝莓干、南瓜粉、葡萄干、鸡内金、燕窝、枸杞、黄精、桑葚、人参（人工种植 5 年以下）中的几种，经粉碎、熟制、混合、再加入或不加入白砂糖、麦芽糊精，经混合、包装加工而成。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，参照相关国家标准制订本企业标准，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。

焦作时珍纲目生物科技有限公司