



410897S-2019



洛阳市申健食品有限公司企业标准

Q/LSS 0002S-2019

营养强化冲调米粉

2019-04-23 发布

2019-04-23 实施

洛阳市申健食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由洛阳市申健食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李万营。

H N

Q B

营养强化冲调米粉

1 范围

本标准规定了营养强化冲调米粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大米为主要原料，小米、玉米为辅料，经筛选（精选过的除外）、挤压膨化、粉碎，加入白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、乳粉、果蔬粉（胡萝卜粉、菠菜粉、西兰花粉、南瓜粉、苦瓜粉、黄瓜粉、冬瓜粉、芹菜粉、莴笋粉、芦笋粉、番茄粉、芒果粉、橙子粉、菠萝粉、柠檬粉、石榴粉、红枣粉、樱桃粉、哈密瓜粉、火龙果粉、梨粉、桃粉、蓝莓粉、苹果粉、草莓粉、香蕉粉、猕猴桃粉、马齿苋粉、木瓜粉）、果蔬粒（胡萝卜粒、菠菜粒、西兰花粒、南瓜粒、苦瓜粒、黄瓜粒、冬瓜粒、芹菜粒、莴笋粒、芦笋粒、番茄粒、芒果粒、橙子粒、菠萝粒、柠檬粒、石榴粒、红枣粒、樱桃粒、哈密瓜粒、火龙果粒、梨粒、桃粒、蓝莓粒、苹果粒、草莓粒、香蕉粒、猕猴桃粒、马齿苋粒、木瓜粒）、核桃粉、核桃粒、葛根粉、鸡内金（粉碎）、麦芽（粉碎）、火麻仁（粉碎）、玉竹（粉碎）、甘草（粉碎）、白果（粉碎）、白扁豆（粉碎）、决明子（粉碎）、百合（粉碎）、佛手（粉碎）、杏仁（粉碎）、姜（生姜、干姜）（粉碎）、芡实（粉碎）、青果（粉碎）、鱼腥草（粉碎）、栀子（粉碎）、罗汉果（粉碎）、郁李仁（粉碎）、金银花（粉碎）、胖大海（粉碎）、茯苓（粉碎）、桃仁（粉碎）、桑叶（粉碎）、桔梗（粉碎）、益智仁（粉碎）、莱菔子（粉碎）、淡竹叶（粉碎）、菊花（粉碎）、黑芝麻（粉碎）、蒲公英（粉碎）、陈皮（粉碎）、薏苡仁（粉碎）、山楂（粉碎）、莲子（粉碎）、猴头菇粉、蜂蜜、食用香精（乳味香精、牛肉味香精、鱼肉味香精、鸡肉味香精）、双歧杆菌、营养强化剂【碳酸钙、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸亚铁、维生素A（醋酸维生素A）、维生素B₁（盐酸硫胺素）、维生素D（胆钙化醇）】中的几种，经混合、包装加工而成营养强化冲调米粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米应符合 GB 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.8 薏苡仁米(粉)应符合 DB52/T 1072 的规定。
- 2.1.9 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.10 果蔬粒应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.11 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.12 食用香精（乳味香精、牛肉味香精、鱼肉味香精、鸡肉味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 鸡内金、麦芽、火麻仁、玉竹、甘草、白果、白扁豆、决明子、百合、佛手、杏仁、姜（生姜、干姜）、芡实、青果、鱼腥草、栀子、罗汉果、郁李仁、金银花、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桔梗、益智仁、莱菔子、淡竹叶、菊花、黑芝麻、蒲公英、陈皮、薏苡仁、山楂、莲子应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.14 猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。

- 2.1.15 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.17 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.18 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.19 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.20 维生素 A(醋酸维生素 A)应符合 GB 1903.31 的规定。
- 2.1.21 维生素 B₁(盐酸硫胺素)应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.22 维生素 D(胆钙化醇)应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.23 双歧杆菌应符合 QB/T 4575 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 100g, 倒入洁净白瓷盘中, 在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品尝其滋味 |
| 色 泽 | 具有该产品应有的色泽 | |
| 气、滋 味 | 具有大米应有的气滋味, 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 | ≤ 8.0 | GB 5009.3 |
| 蛋白质, g/100g | ≥ 4.0 | GB 5009.5 |
| 钙(以 Ca 计), mg/kg | 2000~7000 | GB 5009.92 |
| 铁(以 Fe 计), mg/kg | 35~80 | GB 5009.90 |
| 锌(以 Zn 计), mg/kg | 37.5~112.5 | GB 5009.14 |
| 维生素 A, μg/kg | 2000~6000 | GB 5009.82 |
| 维生素 B ₁ , mg/kg | 7.5~17.5 | GB 5009.84 |
| 维生素 D, μg/kg | 12.5~37.5 | GB 5009.82 |
| 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 | GB 5009.22 |
| 展青霉素 ^a , μg/kg | ≤ 20 | GB 5009.185 |
| 注*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; | | |
| a、仅适合于添加苹果制品和山楂制品的产品检测。 | | |

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 中的平板计数法 |
| 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: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1。 | | | | | |

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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 14880 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、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大米为主要原料，小米、玉米为辅料，经筛选（精选过的除外）、挤压膨化、粉碎，加入白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、乳粉、果蔬粉（胡萝卜粉、菠菜粉、西兰花粉、南瓜粉、苦瓜粉、黄瓜粉、冬瓜粉、芹菜粉、莴笋粉、芦笋粉、番茄粉、芒果粉、橙子粉、菠萝粉、柠檬粉、石榴粉、红枣粉、樱桃粉、哈密瓜粉、火龙果粉、梨粉、桃粉、蓝莓粉、苹果粉、草莓粉、香蕉粉、猕猴桃粉、马齿苋粉、木瓜粉）、果蔬粒（胡萝卜粒、菠菜粒、西兰花粒、南瓜粒、苦瓜粒、黄瓜粒、冬瓜粒、芹菜粒、莴笋粒、芦笋粒、番茄粒、芒果粒、橙子粒、菠萝粒、柠檬粒、石榴粒、红枣粒、樱桃粒、哈密瓜粒、火龙果粒、梨粒、桃粒、蓝莓粒、苹果粒、草莓粒、香蕉粒、猕猴桃粒、马齿苋粒、木瓜粒）、核桃粉、核桃粒、葛根粉、鸡内金（粉碎）、麦芽（粉碎）、火麻仁（粉碎）、玉竹（粉碎）、甘草（粉碎）、白果（粉碎）、白扁豆（粉碎）、决明子（粉碎）、百合（粉碎）、佛手（粉碎）、杏仁（粉碎）、姜（生姜、干姜）（粉碎）、芡实（粉碎）、青果（粉碎）、鱼腥草（粉碎）、栀子（粉碎）、罗汉果（粉碎）、郁李仁（粉碎）、金银花（粉碎）、胖大海（粉碎）、茯苓（粉碎）、桃仁（粉碎）、桑叶（粉碎）、桔梗（粉碎）、益智仁（粉碎）、莱菔子（粉碎）、淡竹叶（粉碎）、菊花（粉碎）、黑芝麻（粉碎）、蒲公英（粉碎）、陈皮（粉碎）、薏苡仁（粉碎）、山楂（粉碎）、莲子（粉碎）、猴头菇粉、蜂蜜、食用香精（乳味香精、牛肉味香精、鱼肉味香精、鸡肉味香精）、双歧杆菌、营养强化剂【碳酸钙、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸亚铁、维生素 A（醋酸维生素 A）、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 D（胆钙化醇）】中的几种，经混合、包装加工而成营养强化冲调米粉。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》的规定，参照 GB 19640《食品安全国家标准 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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳市申健食品有限公司

QB