



411103S-2019



焦作正元堂生物科技有限公司企业标准

Q/JZS 0002S-2019

方便谷物制品

2019-05-14 发布

2019-05-14 实施

焦作正元堂生物科技有限公司 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。

本标准由焦作正元堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人: 尹朝阳。

H N

Q B

方便谷物制品

1 范围

本标准规定了方便谷物制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以黑芝麻、小麦、玉米、稻谷、高粱、大麦、莜麦、燕麦、荞麦、藜麦、红小豆、绿豆、青豆、芸豆、花生、芡实、赤小豆、薏米中的几种为主要原料，添加柑橘、莴笋、竹笋、莲藕、芋头、萝卜、鲜芦根、槐米、榧子、紫苏籽、紫苏、阿胶、淡竹叶、木瓜、青果、山药、山楂、乌梅、龙眼肉、沙棘、枳椇子、莱菔子、玉竹、甘草、白扁豆、百合、杏仁、麦芽、枣（红枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、金银花、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑葚、桔梗、荷叶、莲子、生姜、菊花、黄精、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、薏苡仁、陈皮、肉桂、益智仁、覆盆子、白芷、桂圆、鲜白茅根、丁香、菊苣、白果、核桃仁、蛹虫草、黑豆、松花粉、桂花、玉米须、杜仲雄花、红糖、银耳、魔芋粉、人参（人工种植5年以下）、冰糖、枇杷果（清洗、取汁）、鲜梨（清洗、取汁）、柠檬（清洗、取汁或切片）、溪蜜柚（清洗、取汁）、凉粉草、油菜花粉中的几种，经清洗、蒸煮、烘干、粉碎、加入蜂蜜、芝麻油、搓丸、包装而成的方便谷物制品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜芦根、槐米、榧子、紫苏籽、紫苏、阿胶、淡竹叶、木瓜、青果、山药、山楂、乌梅、龙眼肉、沙棘、莱菔子、玉竹、甘草、白扁豆、百合、杏仁、芡实、赤小豆、麦芽、枣（红枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、金银花、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑葚、桔梗、荷叶、莲子、生姜、菊花、黄精、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、薏苡仁、陈皮、肉桂、益智仁、覆盆子、白芷、桂圆、黑芝麻、鲜白茅根、丁香、菊苣、白果应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.3 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 蛹虫草应符合卫生部公告 2014 年第 10 号的规定。

2.1.5 黑豆、青豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.6 松花粉、油菜花粉应符合卫生部公告 2004 年第 17 号和 GB31636 的规定。

2.1.7 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。

2.1.8 玉米须应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合卫生部卫监督函 2012 年第 306 号的规定。

2.1.9 杜仲雄花应符合卫生部公告 2014 年第 6 号的规定。

2.1.10 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.11 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.13 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。
- 2.1.14 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 枇杷果应符合 GB/T 13867 和 GB 2762、2763 水果项下要求的规定。
- 2.1.16 柠檬应符合 GB/T 29370 和 GB 2762、2763 水果项下要求的规定。
- 2.1.17 鲜梨应符合 SB/T 10650 和 GB 2762、2763 水果项下要求的规定。
- 2.1.18 溪蜜柚应符合 GB/T 27633 的规定。
- 2.1.19 薏米应符合 DB35/T 942 的规定。
- 2.1.20 凉粉草应符合卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.21 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 玉米应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 稻谷应符合 GB 1350 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 高粱应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 莜麦应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.28 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.29 藜麦应符合 LS/T3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.31 红小豆应符合 GB/T 10461 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.32 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.33 芸豆应符合 LS/T 3103 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.36 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.37 柑橘应符合 GB/T 12947 的规定。
- 2.1.38 莴笋应符合 DB34/T 397 的规定。
- 2.1.39 竹笋应符合 DB52/T 1028 的规定。
- 2.1.40 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.41 芋头应符合 NY 5221 的规定。
- 2.1.42 萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。
- 2.1.43 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.44 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.45 枳椇子应符合 GB 19300 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	圆球状	从样品中取出 1 瓶,置于洁净白瓷盘中,在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味,然后用温开水漱口,品尝其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	味甜,具有本品特有的气、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	≤ 15.0	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
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	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 仅适用于添加山楂的产品。		

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	100	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 和 GB/T 4789.21 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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, 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, 兽药残留限量应符合国家相关规定及公告。

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

方便谷物制品是以黑芝麻、小麦、玉米、稻谷、高粱、大麦、莜麦、燕麦、荞麦、藜麦、红小豆、绿豆、青豆、芸豆、花生、芡实、赤小豆、薏米中的几种为主要原料，添加柑橘、莴笋、竹笋、莲藕、芋头、萝卜、鲜芦根、槐米、榧子、紫苏籽、紫苏、阿胶、淡竹叶、木瓜、青果、山药、山楂、乌梅、龙眼肉、沙棘、枳椇子、莱菔子、玉竹、甘草、白扁豆、百合、杏仁、麦芽、枣（红枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、金银花、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑葚、桔梗、荷叶、莲子、生姜、菊花、黄精、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、薏苡仁、陈皮、肉桂、益智仁、覆盆子、白芷、桂圆、鲜白茅根、丁香、菊苣、白果、核桃仁、蛹虫草、黑豆、松花粉、桂花、玉米须、杜仲雄花、红糖、银耳、魔芋粉、人参（人工种植5年以下）、冰糖、枇杷果（清洗、取汁）、鲜梨（清洗、取汁）、柠檬（清洗、取汁或切片）、溪蜜柚（清洗、取汁）、凉粉草、油菜花粉中的几种，经清洗、蒸煮、烘干、粉碎、加入蜂蜜、芝麻油、搓丸、包装而成的方便谷物制品。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，参照相关国家标准制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作正元堂生物科技有限公司

QB