



412956S-2017



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0020S-2017

果粮组合粉

2017-12-13 发布

2017-12-13 实施

好想你健康食品股份有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：石聚彬、李洋。

本标准自实施之日起代替 Q/HXN 0020S-2016。

本标准与 Q/HXN 0020S-2016 相比，主要变化如下：

- 企业名称由“好想你枣业股份有限公司”变更为“好想你健康食品股份有限公司”；
- 更新了规范性引用文件；
- 更新了理化指标；
- 更新了微生物指标；

H X N

Q B

果粮组合粉

1 范围

本标准规定了果粮组合粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红枣、大米、黑米、糙米、糯米、薏米、小米、黄豆、绿豆、黑豆、红豆、百合、山药、燕麦、莲子、芡实、麦仁、黑芝麻、核桃仁、茯苓、苹果干、杏仁、花生、板栗、枸杞、阿胶、藕粉、椰子粉为原料，其中红枣经挑选、清洗、去核、烘干；大米、小米、花生、黄豆、糯米、薏米、黑米、糙米、麦仁、黑豆、绿豆、红豆、黑芝麻经挑选、烘干、炒制；板栗经挑选、去皮、烘干；枸杞经挑选、清洗、烘干。将处理过的红枣、大米、黑米、糙米、糯米、薏米、小米、黄豆、红豆、绿豆、黑豆、百合、山药、燕麦、莲子、芡实、麦仁、黑芝麻、核桃仁、茯苓、花生、板栗、枸杞、苹果干、杏仁、阿胶、藕粉、椰子粉，按一定比例混合后，添加或不添加乳粉、葡萄糖、冰糖、白砂糖、木糖醇，经粉碎、制粒或不制粒而制成的可冲调食用的果粮组合粉。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.2 大米应符合 GB 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 糯米应符合 GB 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.8 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 2.1.9 黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.10 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 苹果干应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.12 杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 板栗应符合 GB/T 1029 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.16 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.17 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.18 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

- 2.1.20 冰糖应符合 QB/T 1173 或 QB/T 1174、GB 13104 的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.23 生产用水应符合生活饮用水 GB 5749 的规定。
- 2.1.24 薏米、百合、山药、莲子、芡实、茯苓、阿胶应符合《中华人民共和国药典》2015 版第一部。
- 2.1.25 黑豆、红豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 燕麦应符合 LS/T 3102 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 麦仁应符合 GB 2715 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	粉状或微粒状，无结块	从样品中取出 1 盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其外观、性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质，将样品按标签明示的加水量加入 70℃ 水冲调，搅拌均匀，观察其冲调性。
色 泽	具有原料混合应有的色泽	
气、滋味	具有红枣特有的香味及各品种应有的风味	
冲调性	润湿下沉块，冲调后易溶解，允许有极少量团块	
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	GB 5009.3
灰分, %	≤ 3.0	GB 5009.4
*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：※该项指标严于食品安全国家标准规定。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3
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 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法检验。

2.6 食物生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的有关规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以红枣、大米、黑米、糙米、糯米、薏米、小米、黄豆、绿豆、黑豆、红豆、百合、山药、燕麦、莲子、芡实、麦仁、黑芝麻、核桃仁、茯苓、苹果干、杏仁、花生、板栗、枸杞、阿胶、藕粉、椰子粉为原料，其中红枣经挑选、清洗、去核、烘干；大米、小米、花生、黄豆、糯米、薏米、黑米、糙米、麦仁、黑豆、绿豆、红豆、黑芝麻经挑选、烘干、炒制；板栗经挑选、去皮、烘干；枸杞经挑选、清洗、烘干。将处理过的红枣、大米、黑米、糙米、糯米、薏米、小米、黄豆、红豆、绿豆、黑豆、百合、山药、燕麦、莲子、芡实、麦仁、黑芝麻、核桃仁、茯苓、花生、板栗、枸杞、苹果干、杏仁、阿胶、藕粉、椰子粉，按一定比例混合后，添加或不添加乳粉、葡萄糖、冰糖、白砂糖、木糖醇，经粉碎、制粒或不制粒而制成的可冲调食用的果粮组合粉。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 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。

好想你健康股份有限公司

2017年11月09日