



411539S-2017



驻马店市难得香食品调料有限公司企业标准

Q/ZNST 0004S-2017

复合谷物粉

2017-07-13 发布

2017-07-13 实施

驻马店市难得香食品调料有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由驻马店市难得香食品调料有限公司提出并起草。

本标准起草人：李林峰、张勇、候东、李振旺、晏胜军。

H N

Q B

复合谷物粉

1 范围

本标准规定了复合谷物粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以熟红小豆粉、熟薏仁粉、熟大豆粉、熟黑米粉、熟燕麦粉、黑芝麻粉、山药粉、莲子粉、核桃仁粉、红枣粉、枸杞粉、麦芽糊精为原料，经配料、混合、包装加工而成的复合谷物粉。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 熟红小豆粉应符合 NY/T 599、GB 2715 和 LS/T 3302 的规定。

2.1.2 熟薏仁粉应符合 NY/T 2977、GB 2715 和 LS/T 3302 的规定。

2.1.3 熟大豆粉应符合 GB 1352、GB 2715 和 LS/T 3302 的规定。

2.1.4 熟黑米粉应符合 NY/T 832、GB 2715 和 LS/T 3302 的规定。

2.1.5 熟燕麦粉应符合 NY/T 892、GB 2715 和 LS/T 3302 的规定。

2.1.6 黑芝麻粉应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.7 山药粉应符合 DBS41/ 009 和 NY/T 1884 的规定。

2.1.8 核桃仁粉应符合 SB/T 10556 和 GB 19300 的规定。

2.1.9 莲子粉、红枣粉、枸杞粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.10 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 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，并检查有无外来杂质
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋 味	具有该产品应有的气味和滋味，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	≤ 10.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.4
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12

注: *该项指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

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	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 执行

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他卫生要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

编制说明

复合谷物粉以熟红小豆粉、熟薏仁粉、熟大豆粉、熟黑米粉、熟燕麦粉、黑芝麻粉、山药粉、莲子粉、核桃仁粉、红枣粉、枸杞粉、麦芽糊精为原料，经配料、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。

本标准中铅严于国家标准 GB 2762 的规定。

驻马店市难得香食品调料有限公司

2017年06月15日

H N

Q B