410038S-2018

河南圣禧源生物科技有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2018

黑豆牡丹籽油固体饮料

2018-01-03 发布　　2018-01-03 实施

河南圣禧源生物科技有限公司 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。

本标准由河南圣禧源生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：蒋华。

H N
Q B

黑豆牡丹籽油固体饮料

1 范围

本标准规定了黑豆牡丹籽油固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黑豆为原料，经烘烤、粉碎，加入牡丹籽油，经混合、烘烤，再加入乳粉、白砂糖，经混合、粉碎、包装加工而成的黑豆牡丹籽油固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 黑豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.3 牡丹籽油应符合卫计委关于批准元宝枫籽油和牡丹籽油作为新资源食品的公告（2011 年第 9 号）的规定。

2.1.4 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	取样品 1 份，置于白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，样品用开水冲调后，用温开水漱口，品尝其滋味
色　　泽	褐色	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，味甜，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　　≤	7.0	GB 5009.3
铅（以 Pb 计），mg/kg　　≤	0.5	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg　　≤	0.2	GB 5009.15

铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

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	10^3	5×10^4	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）* ≤	25				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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行； *霉菌的指标严于食品安全国家标准。					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

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，农药最大残留限量应符合 GB 2763 的有关规定。

3 检验

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

编制说明

黑豆牡丹籽油固体饮料是以黑豆为原料，经烘烤、粉碎，加入牡丹籽油，经混合、烘烤，再加入乳粉、白砂糖，经混合、粉碎、包装加工而成的。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 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南圣禧源生物科技有限公司

H N
Q B