



410783S-2018



洛阳咪谷食品有限公司企业标准

Q/LMS 0001S-2018

五谷果蔬粉

2018-03-06 发布

2018-03-06 实施

洛阳咪谷食品有限公司 发布

前 言

企业标准的编写应当符合 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由洛阳咪谷食品有限公司提出并起草。

本标准代替 Q/LMS 0001S-2016 五谷果蔬粉。

本标准与 Q/LMS 0001S-2016 相比，主要变化如下：

- 修改了范围，增加了部分原料；
- 修改了规定性引用文件，删除一部分过期引用文件，修改部分引用文件和增加部分引用文件；
- 修改了分类，修改了部分产品的使用的原料，增加了部分产品；
- 修改了要求，修改了要求中原料引用文件，增加了部分原料的引用文件，
- 修改了感官要求；
- 修改了理化指标；
- 修改微生物指标；

本标准主要起草人：郭鹏辉

五谷果蔬粉

1 范围

本标准规定了五谷果蔬粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以燕麦、燕麦片、薏米（薏苡仁）、糯米、黑米、玉米、荞麦米、小米、糙米、高粱米、小麦、大麦、核桃仁、松籽仁、开心果仁、杏仁、葵花籽仁、花生仁、白果果仁、黄瓜籽仁、黄豆、黑豆（黑大豆、黑小豆）、红豆、绿豆、豌豆、蚕豆、鹰嘴豆、扁豆（白扁豆、黑扁豆）、刀豆、青豆、芸豆、荷兰豆、四季豆、龙豆、红小豆、西瓜籽仁、南瓜籽仁、黑芝麻、白芝麻、茯苓、枸杞、红枣、山楂、红薯、山药、芡实、木瓜、葛根、黍米其中一种或多种为主要原料，添加或不添加雪梨、决明子、黑木耳、银耳、羊肚菌、香菇、海带、紫菜、胡萝卜、奶粉、菊粉、松花粉、椰子粉、菊花、代代花、金银花、西红柿、菠菜、南瓜、草莓、百合、莲子、魔芋粉、猕猴桃、绿茶、香蕉片、白砂糖、冰糖、葡萄糖、结晶果糖、阿胶、山核桃仁、榛子仁、豇豆、毛豆、紫苏、生菜、冬瓜、苦瓜、方瓜、丝瓜、笋瓜、西葫芦、芹菜、白萝卜、西兰花、苋菜、苦苣、白菜、菠菜、胡萝卜、芥蓝、茼蒿、佛手、芒果干、苹果、紫薯、沙棘、莱菔子、榛蘑、猴头菇、大红菇、松茸、红蘑菇、冬菇、极大螺旋藻、黑枣、青椒、荷叶、丁香、槐花、白扁豆花、茶树花、鸡内金、砂仁、马齿苋、桔梗、菊苣、人参（人工种植5年及5年以下）、生姜、普洱、薄荷、山银花、火麻仁、蒲公英、显脉旋覆花（人工种植）、淡竹叶、桑叶、桔红、甘草、藿香、栀子、鲜芦根、罗汉果、青果、白芷、鱼腥草、鲜白茅根、益智仁、黄精、龙眼肉（桂圆）、酸枣仁、蜂蜜、桑葚、赤小豆、陈皮、玉米须、植物乳杆菌、小麦胚芽、大麦苗为原料，经清理、烘干熟制或烘炒、粉碎、混配后加入或不加入植物乳杆菌、搅拌、称量包装加工而成的谷物果蔬粉。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 燕麦应符合 ZB B 22011 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 糯米应符合 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 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 荞麦米应符合 GB/T 10458 的规定。
- 2.1.6 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 高粱米应符合 LS/T 3215 的规定。
- 2.1.9 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 大麦应符合 GB/T 11760 的规定。
- 2.1.11 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 松籽仁、开心果仁、杏仁、葵花籽仁、白果果仁、西瓜籽仁、南瓜籽仁应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.13 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 扁豆（白扁豆、黑扁豆）、芸豆应符合 ZB B 23006 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 黄豆、毛豆、黑豆（黑大豆、黑小豆）、红豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 荷兰豆应符合 NY/T 1063 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 刀豆、四季豆、鹰嘴豆、龙豆应符合 LS/T 3113 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 香蕉片应符合 NY/T 948 的规定。
- 2.1.22 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.23 黑木耳应符合 GB/T 6192 的规定。
- 2.1.24 银耳应符合 NY/T 834 的规定。
- 2.1.25 羊肚菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.26 香菇、冬菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.27 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.28 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.29 红枣、黑枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.30 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.31 山楂应符合 SB/T 10092 的规定。
- 2.1.32 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.33 菊粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.34 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.35 葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.36 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.37 芒果干应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.38 植物乳杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.39 松花粉应符合 GH/T 1030 和 GB 31636 的规定。
- 2.1.40 菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.41 金银花应符合 NY/T 2303 的规定。
- 2.1.42 西红柿应符合 NY/T 1517 的规定。
- 2.1.43 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.44 红薯、紫薯应符合 ZB B 23007 的规定。
- 2.1.45 山药应符合 DBS41/ 009 的规定。
- 2.1.46 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.47 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.48 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.49 木瓜应符合 NY/T 691 的规定。
- 2.1.50 葛根应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.51 草莓、猕猴桃、雪梨应符合 QB/T 2076 的规定。
- 2.1.52 白砂糖应符合 GB 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.53 大红菇、红蘑菇应符合 GB/T 23189 的规定。
- 2.1.54 薏米（薏苡仁）、决明子、茯苓、芡实、百合、阿胶、佛手、沙棘、莱菔子、荷叶、丁香、槐花、鸡内金、砂仁、马齿苋、桔梗、山银花、火麻仁、蒲公英、淡竹叶、桔红、桑叶、藿香、栀子、鲜芦根、青果、白芷、鱼腥草、鲜白茅根、益智仁、黄精、龙眼肉（桂圆）、酸枣仁、桑葚、陈皮应符合中国药典 2015 版一部的规定。

- 2.1.55 黍米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.56 山核桃仁应符合 GB/T 24307 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.57 榛子仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.58 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.59 豇豆应符合 NY/T 965 的规定。
- 2.1.60 南瓜应符合 SB/T 10881 的规定。
- 2.1.61 苹果应符合 NY/T 2779 的规定。
- 2.1.62 榛蘑应符合 LY/T 2133 的规定。
- 2.1.63 猴头菇应符合 LY/T 2132 的规定。
- 2.1.64 松茸应符合 GB/T 23188 的规定。
- 2.1.65 极大螺旋藻应符合关于将油菜花粉等新资源列为普通食品管理的公告（2004 年第 17 号）的规定。
- 2.1.66 青椒应符合 SB/T 10573 的规定。
- 2.1.67 茶树花应符合关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告（2013 年第 1 号）的规定。
- 2.1.68 菊苣应符合 DB21/T 1375 的规定。
- 2.1.69 人参（人工种植五年及五年以下）应符合关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年 17 号）的规定。
- 2.1.70 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.71 普洱应符合 GB/T 22111 的规定。
- 2.1.72 薄荷应符合 GB/T 32736 的规定。
- 2.1.73 显脉旋覆花应符合关于批准金花茶、显脉旋覆花（小黑药）等 5 种物品为新资源食品的公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.74 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.75 罗汉果应符合 NY/T 694 的规定。
- 2.1.76 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.77 黄瓜籽仁、紫苏、生菜、冬瓜、苦瓜、方瓜、丝瓜、笋瓜、西葫芦、芹菜、白萝卜、西兰花、苋菜、苦苣、白菜、菠菜、胡萝卜、芥蓝、茼蒿、代代花、白扁豆花、玉米须要求杂质无霉变，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.78 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.79 燕麦片应符合 GB 19640 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.80 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.81 赤小豆应符合 GB/T 10461 的规定。
- 2.1.82 小麦胚芽应符合 SB/T 10145 的规定。
- 2.1.83 大麦苗应符合卫生部关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告 [2012]8 号、GB 2762 和 GB 2763 中叶类蔬菜项下的规定。

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	取样品 50g，置于白瓷盘上，在自然光下，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，冲调加热后尝其滋味。
色泽	具有该产品固有的色泽	
滋味及气味	具有该产品特有的滋味及气味，无异味	
外观	同一种产品颜色均匀一致	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 10	GB 5009.185
氰化物 ^b , mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.48

注: 1. *的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。
a 仅限于苹果、山楂为原料制成的产品。
b 仅限于添加杏仁味原料制成的产品。

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 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群 ^b (CFU/g)	5	2	10	100	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 平板计数法

注: 1. a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行, a 适用于产品的混合检验;
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。
3. b 含有植物乳杆菌的产品不适宜菌落总数检测。

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 《定量包装商品净含量检验规则》的规定。

2.6 污染物限量和真菌毒素限量

2.6.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。其中, 以谷物为主的冲调谷物制品应符合麦片的规定; 以谷物为主, 添加蔬菜、水果、坚果等加工制品的冲调谷物制品应符合带馅(料)面食制品的规定; 以其他淀粉质类原料为主的冲调谷物制品应符合淀粉制品的规定。

2.6.2 以谷物为主的冲调谷物制品的真菌毒素限量应符合 GB 2761 中谷物及其制品的规定。

2.7 农药残留量

农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

2.8 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以燕麦、燕麦片、薏米（薏苡仁）、糯米、黑米、玉米、荞麦米、小米、糙米、高粱米、小麦、大麦、核桃仁、松籽仁、开心果仁、杏仁、葵花籽仁、花生仁、白果果仁、黄瓜籽仁、黄豆、黑豆（黑大豆、黑小豆）、红豆、绿豆、豌豆、蚕豆、鹰嘴豆、扁豆（白扁豆、黑扁豆）、刀豆、青豆、芸豆、荷兰豆、四季豆、龙豆、红小豆、西瓜籽仁、南瓜籽仁、黑芝麻、白芝麻、茯苓、枸杞、红枣、山楂、红薯、山药、芡实、木瓜、葛根、黍米其中一种或多种为主要原料，添加或不添加雪梨、决明子、黑木耳、银耳、羊肚菌、香菇、海带、紫菜、胡萝卜、奶粉、菊粉、松花粉、椰子粉、菊花、代代花、金银花、西红柿、菠菜、南瓜、草莓、百合、莲子、魔芋粉、猕猴桃、绿茶、香蕉片、白砂糖、冰糖、葡萄糖、结晶果糖、阿胶、山核桃仁、榛子仁、豇豆、毛豆、紫苏、生菜、冬瓜、苦瓜、方瓜、丝瓜、笋瓜、西葫芦、芹菜、白萝卜、西兰花、苋菜、苦苣、白菜、菠菜、胡萝卜、芥蓝、茼蒿、佛手、芒果干、苹果、紫薯、沙棘、莱菔子、榛蘑、猴头菇、大红菇、松茸、红蘑菇、冬菇、极大螺旋藻、黑枣、青椒、荷叶、丁香、槐花、白扁豆花、茶树花、鸡内金、砂仁、马齿苋、桔梗、菊苣、人参（人工种植5年及5年以下）、生姜、普洱、薄荷、山银花、火麻仁、蒲公英、显脉旋覆花（人工种植）、淡竹叶、桑叶、桔红、甘草、藿香、栀子、鲜芦根、罗汉果、青果、白芷、鱼腥草、鲜白茅根、益智仁、黄精、龙眼肉（桂圆）、酸枣仁、蜂蜜、桑葚、赤小豆、陈皮、玉米须、植物乳杆菌、小麦胚芽、大麦苗为原料，经清理、烘干熟制或烘炒、粉碎、混配后加入或不加入植物乳杆菌、搅拌、称量包装加工而成的谷物果蔬粉。

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《其他方便食品生产许可证审查细则》和《GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》要求制订本企业标准中铅的指标严于国标 GB 2762 的规定。

洛阳咪谷食品有限公司

QB