



410974S-2018



商丘市天珍宝美食品有限公司企业标准

Q/STS 0002S-2018

方便五谷粥粉

2018-04-17 发布

2018-04-17 实施

商丘市天珍宝美食品有限公司 发布

前 言

本标准按 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。

本标准由商丘市天珍宝美食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：倪坤鹏、郭厚杰、王燕杰

H N

Q B

方便五谷粥粉

1 范围

本标准规定了方便五谷粥粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大米、小米、燕麦、荞麦、大豆、红豆、红小豆、绿豆、黑豆、黑米、薏米中的几种为主要原料经预处理（精选、清洗、干燥熟化、冷却），添加或不添加胡萝卜粉、南瓜粉、花生蛋白粉、红枣粉、白砂糖、葡萄糖、麦芽糖中的一种或几种原料，经混合、粉碎、包装而成的直接冲调即可食用的方便五谷粥粉。

2 要求

2.1 原料辅料质量要求

- 2.1.1 薏米应符合《中华人民共和国药典》2015版一部的规定。
- 2.1.2 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.4 荞麦应符合 GB 2715 和 GB/T 10458 的规定。
- 2.1.5 大米应符合 GB 2715 和 GB/T 1354 的规定。
- 2.1.6 燕麦应符合 GB 2715 和 NY/T 892 的规定。
- 2.1.7 小米应符合 GB 2715 和 GB/T 11766 的规定。
- 2.1.8 绿豆应符合 GB 2715 和 GB/T 10462 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.10 胡萝卜粉、南瓜粉、红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.11 黑豆、红豆应符合 GB 2715 的规定，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.12 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 花生蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.15 黑米应符合 NY/T 832 的规定。
- 2.1.16 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 规定

表 1 感官要求

项目	指标	试验方法
性状	呈干燥、疏松的粉末状	随机取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、杂质。按标签上所述的使用方法于透明的
色泽	具有本品固有的正常色泽	
滋味和气味	具有本品应有的气味和滋味、无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味、冲调性。
冲调性	用适量 80℃ 以上的开水冲调均匀后呈糊状	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	试验方法
水分, %	≤ 10.0	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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60	GB 5009.209
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
脲酶试验 ^a	阴性	GB/T 5009.183

注：^a只适合使用豆类的产品。
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌	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	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法

^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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 13122 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的要求，污染物限量应符合

GB 2762 的要求，农药残留限量应符合 GB 2763 的要求。

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

方便五谷粥粉是以大米、小米、燕麦、荞麦、大豆、红豆、红小豆、绿豆、黑豆、黑米、薏米中的几种为主要原料经预处理（精选、清洗、干燥熟化、冷却），添加或不添加胡萝卜粉、南瓜粉、花生蛋白粉、红枣粉、白砂糖、葡萄糖、麦芽糖中的一种或几种原料，经混合、粉碎、包装而成的直接冲调即可食用的方便五谷粥粉。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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

商丘市天珍宝美食品有限公司

H N

Q B