



410991S-2018



郑州四维生物科技有限公司企业标准

Q/ZSS 0006S-2018

固体饮料

2018-04-17 发布

2018-04-17 实施

郑州四维生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则编写。

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由郑州四维生物科技有限公司提出。

本标准主要起草人：买新康。

H N

Q B

固体饮料

1 范围

本标准规定了固体饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以经过熟制的大豆粉为主要原料，辅以磷脂、大豆肽粉、大豆蛋白粉、改性大豆磷脂、酶解大豆磷脂、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单双甘油脂肪酸酯、硬脂酸乳酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅、食用香精）、白砂糖中的几种或全部，经过混合、包装工艺加工而成的固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 大豆粉应符合 Q/WQS 0001S-2017 的规定见附录 A。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 磷脂应符合 GB 28401 的规定。

2.1.4 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。

2.1.5 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.6 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。

2.1.7 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。

2.1.8 植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单双甘油脂肪酸酯、硬脂酸乳酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅、食用香精）应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.9 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	试验方法
性状	粉末状固体	取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色搪瓷皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和性状，按标签上所述的食用方法于透明的玻璃烧杯内用 80℃ 左右蒸馏水冲溶稀释后，立即嗅其气味，辨其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无杂质。
色泽	具有该产品固有色泽	
气味与滋味	具有本品固有气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	检测方法	
水分, %	≤	5.0	GB 5009.3
磷脂(g/100g)	≥	40.0	NY/T 2004
灰分(g/100g)	≤	12	GB 5009.4
砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.12
*本标准中的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				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
霉菌(CFU/g) ≤	50				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。					

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 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB12695 的有关规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

附录 A



411359S-2017



武陟县全瑞兴食品有限公司企业标准

Q/WQS 0001S-2017



杂粮粉

2017-06-19 发布

2017-06-19 实施

武陟县全瑞兴食品有限公司 发布

Q/WQS 0001S-2017

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。

本标准由武陟县全瑞兴食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨振宁。



H N
Q B

武陟县全瑞兴食品有限公司

本标准由武陟县全瑞兴食品有限公司提出并起草

— 1 —

Q/WQS 0001S-2017

杂粮粉

1 范围

本标准规定了杂粮粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以绿豆、黄豆、玉米、高粱、荞麦、黑米、黑豆、糯米、红豆、小米为原料，经磁选、筛选、去石、脱皮、碾磨、添加小麦粉搅拌、包装而成的。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 绿豆应符合GB/T10462和GB2715的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.3 黄豆应符合NY/T954和GB2715的规定。
- 2.1.4 玉米应符合GB1353和GB2715的规定。
- 2.1.5 高粱应符合GB/T8231和GB2715的规定。
- 2.1.6 荞麦应符合GB/T10458和GB2715的规定。
- 2.1.7 黑米应符合NY/T832和GB2715的规定。
- 2.1.8 黑豆应符合GB 1352和GB2715的规定。
- 2.1.9 糯米应符合DB42/T1034和GB2715的规定。
- 2.1.10 红豆应符合NY/T599和GB2715的规定。
- 2.1.11 小米应符合GB/T11766和GB2715的规定。
- 2.1.12 小麦粉应符合GB/T 1355和GB2715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	试 验 方 法	
色泽	纯绿豆粉、绿豆小麦粉	浅绿色	随机取5g被测样品，将被测样品倒在洁净的白瓷盘中，在自然光线下
	纯黄豆粉、黄豆小麦粉	浅黄色	
	纯玉米粉、玉米小麦粉	浅黄色	
	纯高粱粉、高粱小麦粉	浅红色	用肉眼直接观察色泽、性状、杂质等
	纯荞麦粉、荞麦小麦粉	浅绿色	项目的检验。用鼻嗅的方法检验样品
	纯黑米粉、黑米小麦粉	浅灰色	
纯黑豆粉、黑豆小麦粉	浅灰色	天然固有的香味。	

Q/WQS 0001S-2017

	纯糯米粉、糯米小麦粉	白色
	纯红豆粉、红豆小麦粉	浅红色
	纯小米粉、小米小麦粉	浅黄色
滋味和气味	具有本品应有的滋味，无异味	
性状	粉末状，无结块	
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/100 g	≤ 13	GB 5009.3
灰分, g/100 g	≤ 1.0	GB/T 8306
含砂量, g/100 g	≤ 0.02	GB/T5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T5509
粗粒度 (50目标准筛通过率), %	≥ 98.0	GB/T5507
*总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
镉 (Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
甲基毒死蜱, mg/kg	≤ 4.0	GB/T 5009.145
单宁 ^a (以干基计) %	≤ 0.3	GB/T 15686

注: *总砷的指标严于食品安全国家标准。a仅限于单宁只限高粱粉、高粱小麦粉

2.4净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF1070的规定

2.5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。

2.6其他要求

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。农药残留量应符合GB 2763的规定。

Q/WQS 0001S-2017

编制说明

本标准适用于以以绿豆、黄豆、玉米、高粱、荞麦、黑米、黑豆、糯米、红豆、小米为原料，经磁选、筛选、去石、脱皮、碾磨、添加小麦粉搅拌、包装而成的。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照了GB 2715《食品安全国家标准 粮食》而制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

注：本标准中总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762。

武陟县全瑞兴食品有限公司

2017年05月23日



H N
Q B

编制说明

本标准是以经过熟制的大豆粉为主要原料，辅以磷脂、大豆肽粉、大豆蛋白粉、改性大豆磷脂、酶解大豆磷脂、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单双甘油脂肪酸酯、硬脂酸乳酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅、食用香精）、白砂糖中的几种或全部，经过混合、包装工艺加工而成的固体饮料。

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/T 29602《固体饮料》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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

郑州四维生物科技有限公司

H N

Q B