



411349S-2018



夏邑县盈妞食品有限公司企业标准

Q/XYN 0001S-2018

---

# 复合谷物冲调粉

2018-05-15 发布

2018-05-15 实施

---

夏邑县盈妞食品有限公司 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。

本标准由夏邑县盈姐食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张欣向。

H N

Q B

# 复合谷物冲调粉

## 1. 范围

本标准规定了复合谷物冲调粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期等。

本标准适用于以薏仁、黑豆、绿豆、杏仁、黑芝麻、白芝麻、花生仁、紫薯、红豆、黄豆、扁豆、糙米、玉米、糯米、红米、高粱、燕麦、小麦、赤小豆、枸杞、红枣、山药、芡实、小米、莲子、核桃仁、桑葚、黑米、大麦、荞麦、葛根粉、大麦苗、魔芋、茯苓、阿胶中的一种或几种为原料，经拣选，烘烤熟制，添加冰糖或不添加冰糖，调配混合，粉碎或不粉碎，包装加工而成的复合谷物冲调粉。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 绿豆、黑豆、扁豆、红豆、赤小豆、糙米、糯米、红米、高粱、小米、大麦、黑米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 小麦应符合 GB 1351 及 GB 2715 的规定。

2.1.3 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 山药符合 DBS41/ 009 的规定。

2.1.5 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.6 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.7 芡实、茯苓、阿胶应符合《中华人民共和国药典》2015版一部的规定。

2.1.8 核桃仁应符合 LY/T 1922 及 GB 19300 的规定。

2.1.9 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.10 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.11 薏仁应符合 NY/T 2977 的规定。

2.1.12 杏仁应符合 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紫薯应符合NY/T 959的规定。

2.1.15黄豆应符合GB 1352的规定。

2.1.16玉米应符合GB 1353的规定。

2.1.17燕麦应符合NY/T 892的规定。

2.1.18桑葚应符合GB/T 23787的规定。

2.1.19荞麦应符合GB/T 10458的规定。

2.1.20大麦苗应清洁无污染，无腐烂，并符合GB 2762和GB2763的规定。

2.1.21魔芋应符合NY/T 2981的规定。

2.1.22 冰糖应符合QB/T 1174或QB/T 1173或GB 13104的规定。

2.1.23 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，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	≤ 0.2	GB 5009.12
总砷* (以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：\*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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 <sup>2</sup>	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

净含量及允许短缺量应符合 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。

### 3 检验

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

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以薏仁、黑豆、绿豆、杏仁、黑芝麻、白芝麻、花生仁、紫薯、红豆、黄豆、扁豆、糙米、玉米、糯米、红米、高粱、燕麦、小麦、赤小豆、枸杞、红枣、山药、芡实、小米、莲子、核桃仁、桑葚、黑米、大麦、荞麦、葛根粉、大麦苗、魔芋、茯苓、阿胶中的一种或几种为原料，经拣选，烘烤熟制，添加冰糖或不添加冰糖，调配混合，粉碎或不粉碎，包装加工而成的复合谷物冲调粉。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。

本标准规定了即食复合谷物粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期等。

其中理化指标中总砷指标严于国家标准GB 2762。

夏邑县盈姐食品有限公司

QB