



416650 S-2020



河南藕缘食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2020

红枣莲子藕粉

2020-10-23 发布

2020-10-23 实施

河南藕缘食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南藕缘食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南藕缘食品有限公司。

本标准主要起草人：刘建军。

H N

Q B

红枣莲子藕粉

1 范围

本标准规定了红枣莲子藕粉的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用淀粉（木薯淀粉或马铃薯淀粉）、藕粉为原料，添加白砂糖、食用葡萄糖、红枣、莲子，经粉碎或不粉碎、调配、混合、制粒或不制粒、干燥、包装加工而成的红枣莲子藕粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.4 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 莲子应符合 NY/T 1504 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量被测样品，倒入无色透明的容器中，在自然光条件下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，用鼻嗅其气味，然后用温开水漱口，冲调后品尝其滋味。
性状	粉状或颗粒状、无霉变，冲调后呈粘稠状	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，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	检验方法
-----	-----	------

水分/(g/100g)	≤	10.0	GB 5009.3
铅 ^a (以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.12
a 指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g)	5	2	50	10 ²	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样品的采集及处理按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的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合GB 2762的规定；真菌毒素限量应符合GB 2761的规定；农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以食用淀粉（木薯淀粉或马铃薯淀粉）、藕粉为原料，添加白砂糖、食用葡萄糖、红枣、莲子，经粉碎或不粉碎、调配、混合、制粒或不制粒、干燥、包装加工而成的红枣莲子藕粉。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N
河南藕缘食品有限公司

Q B