



416684S-2020



南阳仲景百信医药科技有限公司企业标准

Q/NYZY 0026S-2020

五谷杂粮粉（牛肉风味）

2020-10-25 发布

2020-10-25 实施

南阳仲景百信医药科技有限公司 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。

本标准由南阳仲景百信医药科技有限公司提出。

本标准起草单位：南阳市医圣源大健康科学研究院有限公司、南阳仲景百信医药科技有限公司。

本标准主要起草人：李建秀、雷雅男。

H N

Q B

五谷杂粮粉（牛肉风味）

1 范围

本标准规定了五谷杂粮粉（牛肉风味）的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小米、黑米、燕麦中的一种为主要原料，加入汤料（以牛骨、牛蹄筋、大枣、山楂、白萝卜、生姜为原料，经过熬制、冷却、除去油脂制成），再加入小麦、玉米、山药、茯苓、薏苡仁、亚麻籽、芡实、牛蒡根、黄豆、绿豆、黑豆、红豆、白扁豆中的几种，经熬煮、微波烘干、超微粉碎、包装而成的开水冲制即食的五谷杂粮粉（牛肉风味）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 茯苓、薏苡仁、芡实、大枣、山楂、黑豆、白扁豆、山药应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.2 牛骨、牛蹄筋应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。

2.1.3 白萝卜应符合 NY/T 959 和 NY/T 1045 的规定。

2.1.4 生姜应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 黑米应符合 GB/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 小麦应符合 GB/T 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 燕麦应符合 GB/T 892 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 黄豆应符合 GB/T 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 绿豆、红豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.12 牛蒡根应符合国家卫计委《关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复》（国卫食品函〔2013〕83号）的规定。

2.1.13 亚麻籽应符合 GB 19300 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	干燥细粉	从样品中取出50g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品固有的正常色泽	
气味	具有该产品应有的气味、无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味	
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)	≤	7	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
展青霉素/(μg/kg)	≤	20	GB 5009.185
注:*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	100	GB 4789.3
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
霉菌/(CFU/g)	5	2	50	100	GB 4789.15
酵母/(CFU/g)	5	2	50	100	GB 4789.15
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

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以小米、黑米、燕麦中的一种为主要原料，加入汤料（以牛骨、牛蹄筋、大枣、山楂、白萝卜、生姜为原料，经过熬制、冷却、除去油脂制成），再加入小麦、玉米、山药、茯苓、薏苡仁、亚麻籽、芡实、牛蒡根、黄豆、绿豆、黑豆、红豆、白扁豆中的几种，经熬煮、微波烘干、超微粉碎、包装而成的开水冲制即食的五谷杂粮粉（牛肉风味）。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，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。

南阳仲景百信医药科技有限公司

H N

Q B