412557S-2021

南召县京豫农业发展有限公司企业标准

Q/NJNF 0001S-2021

冲调谷物制品

2021-10-22 发布　　2021-10-22 实施

南召县京豫农业发展有限公司 发布

前　言

本标准由南召县京豫农业发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：尹其先。

HNQB

冲调谷物制品

1 范围

本标准规定了冲调谷物制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑豆、豌豆、绿豆、黄豆、山药、芝麻、薏米仁、莲子、芡实中的几种为主要原料，添加大枣、百合、板栗仁、枸杞中的几种，经清洗、去核或不去核、去皮或不去皮、蒸煮、烘干、粉碎混合、杀菌、包装而成的冲调谷物制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑豆、豌豆、绿豆、黄豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 山药、大枣、薏米仁、百合、枸杞、莲子、芡实应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.4 板栗仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5 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	粉状	取样品1份，置于白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，样品用开水冲调后，用温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有该产品固有的正常色泽	
气味、滋味	具有该产品固有的滋味、气味，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
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3.0（适用于以芝麻为主料的产品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25（适用于以芝麻为主料的产品）	GB 5009.227
注：*铅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
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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以黑豆、豌豆、绿豆、黄豆、山药、芝麻、薏米仁、莲子、芡实中的几种为主要原料，添加大枣、百合、板栗仁、枸杞中的几种，经清洗、去核或不去核、去皮或不去皮、蒸煮、烘干、粉碎混合、杀菌、包装而成的冲调谷物制品。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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南召县京豫农业发展有限公司

HNQB