410216S-2021

河南鸿淼食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2021

冻干谷物制品

2021-01-26 发布　　2021-01-26 实施

河南鸿淼食品有限公司 发布

前　　言

本标准由河南鸿淼食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋江秀、呼军凯、宋现增。

H N
Q B

冻干谷物制品

1 范围

本标准规定了冻干谷物制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷物类（青稞、大麦仁、黑小麦、燕麦、黍米、稷米、大米、香米、黑小米、黑米、紫米、小米、小麦仁、高粱米、莜麦、藜麦米、甜荞麦、苦荞麦、薏米中的一种或几种）、黑玉米、玉米中的一种或几种为原料，添加或不添加黄豆、红豆、大红豆、红小豆、花豆、黑豆、绿豆、黑绿豆、白芸豆、小扁豆、扁豆、白扁豆、青豆、豇豆、刀豆、木豆、鹰嘴豆、芸豆、豌豆、蚕豆、咖啡豆、食用盐、葛根粉、生姜、蜂蜜、牛奶、乳粉、白砂糖、冰糖、红糖、鸡精、枸杞、香辛料（八角、生姜、辣椒、花椒、麻椒、香叶、小茴香、姜、胡椒、桂皮、肉豆蔻、孜然、砂仁中的几种）、芡实、桂花、重瓣红玫瑰、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、陈皮、玉竹、甘草、小蓟、山药、马齿苋、木瓜、代代花、白芷、白果、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、百合、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、麦芽、枣（大枣、酸枣、黑枣）、茯苓、桃仁、桑椹、莲子、菊苣、黄芥子、黄精、葛根、槐米、槐花中的一种或几种，经过原料预处理、配料、蒸煮、装盘、冷冻干燥、冷却、灭菌、精选、包装而成的冻干谷物制品。

根据添加原辅料的不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 谷物类应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 黄豆、红豆、大红豆、花豆、青豆、黑豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 红小豆应符合 GB/T 10461 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 刀豆、木豆、鹰嘴豆、芸豆、白芸豆、小扁豆、扁豆、白扁豆、豇豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 绿豆、黑绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 咖啡豆应符合 NY/T 605 的规定。

2.1.9 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.11 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.12 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.13 牛奶应符合 GB 19645 的规定。

2.1.14 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.16 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.18 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.19 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.20 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.21 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.22 重瓣红玫瑰、桂花应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.23 芡实、菊花、陈皮、玉竹、甘草、小蓟、山药、马齿苋、木瓜、代代花、白芷、白果、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、百合、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、麦芽、枣（大枣、酸枣、黑枣）、茯苓、桃仁、桑椹、莲子、菊苣、黄芥子、黄精、葛根、槐米、槐花应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。

2.1.24 玉米、黑玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无酸败，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
食用盐[a](以NaCl计)，g/100g	≤	5.0	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
注：铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 [a]仅适用于使用食用盐的产品。			

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 平板计数法
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]采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：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

本标准适用于以谷物类（青稞、大麦仁、黑小麦、燕麦、黍米、稷米、大米、香米、黑小米、黑米、紫米、小米、小麦仁、高粱米、莜麦、藜麦米、甜荞麦、苦荞麦、薏米中的一种或几种）、黑玉米、玉米中的一种或几种为原料，添加或不添加黄豆、红豆、大红豆、红小豆、花豆、黑豆、绿豆、黑绿豆、白芸豆、小扁豆、扁豆、白扁豆、青豆、豇豆、刀豆、木豆、鹰嘴豆、芸豆、豌豆、蚕豆、咖啡豆、食用盐、葛根粉、生姜、蜂蜜、牛奶、乳粉、白砂糖、冰糖、红糖、鸡精、枸杞、香辛料（八角、生姜、辣椒、花椒、麻椒、香叶、小茴香、姜、胡椒、桂皮、肉豆蔻、孜然、砂仁中的几种）、芡实、桂花、重瓣红玫瑰、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、陈皮、玉竹、甘草、小蓟、山药、马齿苋、木瓜、代代花、白芷、白果、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、百合、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、麦芽、枣（大枣、酸枣、黑枣）、茯苓、桃仁、桑椹、莲子、菊苣、黄芥子、黄精、葛根、槐米、槐花中的一种或几种，经过原料预处理、配料、蒸煮、装盘、冷冻干燥、冷却、灭菌、精选、包装而成的冻干谷物制品。

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，参照相关标准制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南鸿淼食品有限公司

HN QB