



410621S-2021



平顶山瑞沣生物科技有限公司企业标准

Q/PRF 0001S-2021

# 膨化谷物杂粮粉

2021-03-30 发布

2021-03-30 实施

平顶山瑞沣生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准附录 A、附录 B、附录 C、附录 D、附录 E、附录 F 为规范性附录。

本标准由平顶山瑞沣生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：唐海波、李鹏博。

本标准自发布实施起替代 Q/PRF 0001S-2021（备案号 410306S-2021）。

H N

Q B

# 膨化谷物杂粮粉

## 1 范围

本标准规定了膨化谷物杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以薏米粉、燕麦粉、小麦粉、荞麦粉、藜麦粉、黑藜麦粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、红米粉、小米粉、黑糯米粉、黑芝麻粉、紫薯粉、黑米粉、玉米粉、米粉、芡实粉、魔芋粉、谷朊粉中的一种或几种为原料，添加或不添加莲子粉、红枣粉、菠菜粉、南瓜粉、大豆蛋白粉、大米蛋白粉、木薯淀粉、聚葡萄糖、粉末椰子油、圆苞车前子壳粉中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂碳酸钙、单、双甘油脂肪酸酯，经混合、膨化、干燥、冷却、粉碎、过筛、包装等工艺加工而成的膨化谷物杂粮粉。

根据原料不用分为以下产品：产品类型 1、产品类型 2、产品类型 3、产品类型 4、产品类型 5、产品类型 6、产品类型 7、产品类型 8、产品类型 9、产品类型 10、产品类型 11、产品类型 12、产品类型 13、产品类型 14、产品类型 15、产品类型 16、产品类型 17。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 薏米粉、燕麦粉、小麦粉、荞麦粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、红米粉、小米粉、黑糯米粉应符合Q/HLS 0001S的规定(见附录B)。
- 2.1.2 黑芝麻粉应符合GB/T 22165的规定。
- 2.1.3 藜麦粉、黑藜麦粉应符合Q/HLS 0011S的规定(见附录C)。
- 2.1.4 紫薯粉、黑米粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.5 玉米粉应符合GB/T 10463和GB 2715的规定。
- 2.1.6 米粉应符合Q/JYD 0001S的规定(见附录F)。
- 2.1.7 红枣粉应符合Q/HLS 0002S的规定(见附录E)。
- 2.1.8 芡实粉应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.9 魔芋粉应符合NY/T 494和GB/T 18104的规定。
- 2.1.10 莲子粉应符合GB 19640的规定。
- 2.1.11 菠菜粉、南瓜粉应符合Q/SDLY 0001S的规定(见附录D)。
- 2.1.12 大豆蛋白粉、大米蛋白粉应符合 GB 20371的规定。
- 2.1.13 木薯淀粉应符合 GB/T 29343的规定。
- 2.1.14 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.15 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.16 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.17 粉末椰子油应符合 Q/SHSF 0021S 的规定(见附录A)。
- 2.1.18 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.19 生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.20 圆苞车前子壳粉所用原料圆苞车前子壳应符合原卫计委卫计委 2014 年第 10 号公告《关于批准

塔格糖等 6 种新食品原料的公告》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	具有该产品固有的色泽	随机取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、组织形态、杂质。用温开水漱口，闻其气味、品其滋味
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味、无异味	
组织形态	干燥均匀的粉末状、无结块	
杂质	正常视力下无可见杂质	

## 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, %	≤ 7	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

\*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 <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 平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	50			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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;  
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

## 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。污染物限量应符合 GB 2762 的规定。农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

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

H N

Q B

# Q/SHSF

## 陕西海斯夫生物工程有限公司企业标准

Q/SHSF 0021S—2020

---

### 粉末椰子油



Q /610000-9410S-2020  
有效期至 20211211

2020-06-11 发布

2020-07-11 实施

---

陕西海斯夫生物工程有限公司 发布

## 《粉末椰子油》（Q/SHSF 0021S-2020）

## 第 1 号修改单

陕西海斯夫生物工程有限公司Q/SHSF 0021S-2020《粉末椰子油》，在执行过程中，根据企业实际生产情况，做出如下修改：

- 标准封面、格式按照GB/T 1.1—2009的规则进行了修改；
- 修改了范围一章的辅料：去掉了“L-抗坏血酸钠、固体玉米糖浆”，增加了“抗坏血酸钠、菊粉、水苏糖、氢氧化钾（加工助剂）”；工艺：增加了“微囊包埋”；
- 更新了规范性引用文件、产品分类、原辅料要求；
- 修改了理化指标中酸价的指标：“1”修改为“1.0”；
- 修改了检验方法中的滋味、气味、冲调性：“取约5g~10g样品于250ml烧杯中，用约100ml约80℃的蒸馏水冲调并搅拌均匀”修改为“取10g样品，用80℃的蒸馏水冲调至200ml，搅拌均匀”；
- 更新了组批和抽样方法；
- 更新了标签标识文件。

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准代替Q/SHSF 0021S—2018《粉末椰子油》。

本标准与Q/SHSF 0021S—2018相比，主要变化如下：

- 标准封面、格式按照GB/T 1.1—2009的规则进行了修改；
- 修改了范围一章的辅料，增加了L-抗坏血酸钠、二氧化硅（加工助剂），去掉了维生素E；
- 更新了规范性引用文件；
- 更新了产品分类文件；
- 更新了原辅料要求。

本标准由陕西海斯夫生物工程有限公司提出。

本标准由陕西海斯夫生物工程有限公司负责起草。

本标准主要起草人：翟俊乐、杨璐、郭建琦、牛永洁。

本标准批准人：李玉松。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/SHSF 0021S—2018。



## 粉末椰子油

### 1 范围

本标准规定了粉末椰子油的产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以椰子油为主要原料，选用辛烯基琥珀酸淀粉钠、酪蛋白酸钠、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、抗性糊精、阿拉伯胶、菊粉、水苏糖、单、双硬脂酸甘油酯、抗坏血酸钠为辅料，选用氢氧化钾、二氧化硅为加工助剂，添加适量的工艺用水，经配料、搅拌、过滤、剪切、均质、微囊包埋、杀菌、干燥、过筛、复配、包装制成的粉末椰子油。本产品又可称为椰子油粉末油脂。

### 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准。凡是不注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.44	食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸钠
GB 1886.212	食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）
GB 1986	食品添加剂 单、双硬脂酸甘油酯
GB 2716	食用植物油卫生标准
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.6	食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.27	食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
GB/T 5009.30	食品中叔丁基羟基茴香醚(BHA)与2,6-二叔丁基对甲酚(BHT)的测定
GB/T 5009.37	食用植物油卫生标准的分析方法
GB 5009.168	食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5009.262	食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
GB 5413.27	食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中脂肪酸的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 6682	分析实验室用水规格和试验方法
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8955	食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 15196	食品安全国家标准 食用油脂制品
GB/T 20881	低聚异麦芽糖
GB/T 20884	麦芽糊精
GB 25575	食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钾
GB 25576	食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 28303	食品安全国家标准 食品添加剂 辛烯基琥珀酸淀粉钠
GB 29949	食品安全国家标准 食品添加剂 阿拉伯胶
NY/T 230	椰子油
NY/T 1991	油料作物与产品名词术语
QB/T 4260	水苏糖
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
中华人民共和国卫生部2009年第5号公告 关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告	
中华人民共和国卫生计生委2012年第16号公告 关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告	
国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 定量包装商品计量监督管理办法	

### 3 产品分类

根据辅料的不同，产品可分为：

#### 3.1 粉末椰子油（MCN-CM）

粉末椰子油（MCN-CM）适用于以椰子油（MCN）为主要原料，使用酪蛋白酸钠（C）、麦芽糊精（M）、单，双硬脂酸甘油酯、抗坏血酸钠为辅料，使用氢氧化钾为加工助剂，添加适量的工艺用水，经配料、搅拌、过滤、剪切、均质、微囊包埋、杀菌、干燥、过筛、复配、包装制成的粉末椰子油。

#### 3.2 粉末椰子油（MCN-CIs）

粉末椰子油（MCN-CIs）适用于以椰子油（MCN）为主要原料，使用酪蛋白酸钠（C）、低聚异麦芽糖（I）、单，双硬脂酸甘油酯、抗坏血酸钠为辅料，使用氢氧化钾、二氧化硅（s）为加工助剂，添加适量的工艺用水，经配料、搅拌、过滤、剪切、均质、微囊包埋、杀菌、干燥、过筛、复配、包装制成的粉末椰子油。

#### 3.3 粉末椰子油（MCN-SM）

Q/SHSF 0021S—2020

粉末椰子油 (MCN-SM) 适用于以椰子油 (MCN) 为主要原料, 使用辛烯基琥珀酸淀粉钠 (S)、麦芽糊精 (M)、单, 双硬脂酸甘油酯、抗坏血酸钠为辅料, 添加适量的工艺用水, 经配料、搅拌、过滤、剪切、均质、微囊包埋、杀菌、干燥、过筛、复配、包装制成的粉末椰子油。

#### 3.4 粉末椰子油 (MCN-CL)

粉末椰子油 (MCN-CL) 适用于以椰子油 (MCN) 为主要原料, 使用酪蛋白酸钠 (C)、水苏糖 (L)、单, 双硬脂酸甘油酯、抗坏血酸钠为辅料, 使用氢氧化钾为加工助剂, 添加适量的工艺用水, 经配料、搅拌、过滤、剪切、均质、微囊包埋、杀菌、干燥、过筛、复配、包装制成的粉末椰子油。

#### 3.5 粉末椰子油 (MCN-CR)

粉末椰子油 (MCN-CR) 适用于以椰子油 (MCN) 为主要原料, 使用酪蛋白酸钠 (C)、抗性糊精 (R)、单, 双硬脂酸甘油酯、抗坏血酸钠为辅料, 使用氢氧化钾为加工助剂, 添加适量的工艺用水, 经配料、搅拌、过滤、剪切、均质、微囊包埋、杀菌、干燥、过筛、复配、包装制成的粉末椰子油。

#### 3.6 粉末椰子油 (MCN-A)

粉末椰子油 (MCN-A) 适用于以椰子油 (MCN) 为主要原料, 使用阿拉伯胶 (A)、抗坏血酸钠为辅料, 添加适量的工艺用水, 经配料、搅拌、过滤、剪切、均质、微囊包埋、杀菌、干燥、过筛、复配、包装制成的粉末椰子油。

#### 3.7 粉末椰子油 (MCN-CN)

粉末椰子油 (MCN-CN) 适用于以椰子油 (MCN) 为主要原料, 使用酪蛋白酸钠 (C)、菊粉 (N)、单, 双硬脂酸甘油酯、抗坏血酸钠为辅料, 使用氢氧化钾为加工助剂, 添加适量的工艺用水, 经配料、搅拌、过滤、剪切、均质、微囊包埋、杀菌、干燥、过筛、复配、包装制成的粉末椰子油。

#### 3.8 粉末椰子油 (MCN-CI)

粉末椰子油 (MCN-CI) 适用于以椰子油 (MCN) 为主要原料, 使用酪蛋白酸钠 (C)、低聚异麦芽糖 (I)、单, 双硬脂酸甘油酯、抗坏血酸钠为辅料, 使用氢氧化钾为加工助剂, 添加适量的工艺用水, 经配料、搅拌、过滤、剪切、均质、微囊包埋、杀菌、干燥、过筛、复配、包装制成的粉末椰子油。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 椰子油: 应符合 NY/T 230 的规定。
- 4.1.2 辛烯基琥珀酸淀粉钠: 应符合 GB 28303 的规定。
- 4.1.3 酪蛋白酸钠: 应符合 GB 1886.212 的规定。
- 4.1.4 低聚异麦芽糖: 应符合 GB/T 20881 的规定。
- 4.1.5 麦芽糊精: 应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.6 抗性糊精: 应符合中华人民共和国卫生计生委 2012 年第 16 号公告的规定。
- 4.1.7 阿拉伯胶: 应符合 GB 29949 的规定。
- 4.1.8 菊粉: 应符合中华人民共和国卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 4.1.9 水苏糖: 应符合 QB/T 4260 的规定。
- 4.1.10 氢氧化钾: 应符合 GB 25575 的规定。
- 4.1.11 二氧化硅: 应符合 GB 25576 的规定。
- 4.1.12 单, 双硬脂酸甘油酯: 应符合 GB 1986 的规定。
- 4.1.13 抗坏血酸钠: 应符合 GB 1886.44 的规定。

4.1.14 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1

项 目	要 求
色泽	白色至乳白色或淡黄色，色泽均匀
滋味、气味	具有本产品应有的气味和滋味，无焦臭、无酸败及其他异味
组织状态	干燥均匀粉末状或颗粒状，疏松、无结块
冲调性	经热水冲调后，能较快溶解成均匀的乳状液，无分层现象，允许有油滴上浮现象
杂质	无正常视力可见的外来异物

#### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 5.0
灰分/(g/100g)	≤ 4.0
脂肪/(g/100g)	≥ 50.0
辛酸占总脂肪酸的百分比/(%)	4.6 ~ 10.0
癸酸占总脂肪酸的百分比/(%)	5.5 ~ 8.0
月桂酸占总脂肪酸的百分比/(%)	45.1 ~ 50.3
豆蔻酸占总脂肪酸的百分比/(%)	16.8 ~ 21.0
酸价（以脂肪计）(KOH)/(mg/g)	≤ 1.0
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤ 0.13
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.1
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.1
黄曲霉毒素B1/(μg/kg)	≤ 10
溶剂残留量/(mg/kg)	不得检出
苯并(a)芘/(μg/kg)	≤ 10
抗氧化剂(BHA、BHT)/(g/kg)	≤ 0.2

#### 4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10	90
菌落总数/(CFU/g)	5	2	1000	50000
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100
霉菌/(CFU/g)	≤		50	

#### 4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 4.6 农药残留及污染物限量

应符合GB 2763和GB 2762的规定。

#### 4.7 原料及食品添加剂

- 4.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。  
4.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。  
4.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

#### 4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 8955的规定。

### 5 检验方法

#### 5.1 感官要求

5.1.1 色泽、组织状态、杂质：取约 10g 样品于洁净的白色器皿上，用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织状态和杂质。

5.1.2 滋味、气味、冲调性：取 10g 样品，用 80℃ 的蒸馏水冲调至 200ml，搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

#### 5.2 理化指标

5.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。

5.2.2 灰分：按 GB 5009.4 执行。

5.2.3 脂肪：按 GB 5009.6 中“第二法 酸水解法”的规定执行。

5.2.4 辛酸、癸酸、月桂酸、豆蔻酸占总脂肪酸的百分比：按 GB 5413.27 或 GB 5009.168 或附录 A 执行。

5.2.5 酸价：测定方法按 GB 5009.229 执行。

5.2.6 过氧化值：，测定方法按 GB 5009.227 执行。

5.2.7 总砷：按 GB 5009.11 执行。

5.2.8 铅：按 GB 5009.12 执行。

5.2.9 黄曲霉毒素 B1：按 GB 5009.22 执行。

5.2.10 溶剂残留量：按 GB 5009.262 执行。

5.2.11 苯并(a)芘：按 GB 5009.27 执行。

5.2.12 抗氧化剂(BHA、BHT)：按 GB/T 5009.30 执行。

#### 5.3 微生物限量

5.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。

5.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。

5.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中第二法的规定执行。

5.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。

5.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 中的平板计数法执行。

5.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 执行。

5.4 净含量：按 JJF 1070 执行。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批和抽样

以同一次投料、同一生产线生产的同品种、同规格产品为一批。每批产品由本公司质量检验部门随机抽样进行检验，抽样数量不得少于2个包装（总量不得少于2kg）。

#### 6.2 出厂检验

6.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并提供出厂检验合格证或者其他合格证明文件方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、脂肪、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群和净含量。

### 6.3 型式检验

6.3.1 型式检验为本标准 4.2~4.5 的全部项目。

6.3.2 一般情况下，每年需对产品进行一次型式检验。发生下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料、工艺发生较大变化时；
- b) 停产3个月以上（包括3个月）再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与平常记录有较大差别时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

### 6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品；

6.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

## 7 标签、包装、运输和贮存

### 7.1 标签标识

7.1.1 标签标识：应符合 GB 7718、GB 28050 和中华人民共和国卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。3.7 产品还应标明实用范围不包括婴幼儿食品，每日最大食用量不超过 30g。

7.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.3 压榨椰子油、精炼椰子油：要在产品标签中分别标识“压榨”、“精炼”字样。

### 7.2 包装

7.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合 GB 4806.1 及相应国家食品安全标准的要求。产品内包装用塑料袋应符合 GB 9683 或 GB/T 28118 或 GB 4806.7 的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

### 7.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

### 7.4 贮存

产品应常温贮存于通风、干燥处，不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于8个外包装箱的高度，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下，在包装完好和未经拆封的情况下，产品的保质期为24个月。

## 附录 A

## (规范性附录)

## 脂肪酸组成的测定方法

## A.1 脂肪的提取

按 GB 5009.6 中“第二法 酸水解法”提取粉末椰子油中的脂肪。

## A.2 试剂

除非另有说明，本方法所用试剂均为分析纯或以上规格，水为 GB/T 6682 规定的一级水。

## A.2.1 正己烷

A.2.2 十三酸标准品：准确称取 25mg 十三酸于 100ml 小烧杯中，用甲醇定容到 50ml 备用。

## A.2.3 甲醇

A.2.4 氢氧化钾水溶液（10mol/L）：准确称取 14.025g 氢氧化钾，用水定容到 25ml。

A.2.5 硫酸水溶液（12mol/L）：准确量取 16.3ml 的浓硫酸，用水定容到 25ml。

## A.3 仪器设备

## A.3.1 气相色谱仪

A.3.2 检测器：氢火焰离子检测器

A.3.3 色谱柱：DB-WAX

## A.4 色谱条件

A.4.1 柱温箱温度：初始温度 120℃，保持 1min，以 7℃/min 升温至 250℃后以 8℃/min 升温至 260℃，保持 7min。

A.4.2 进样口温度：260℃。

A.4.3 检测器温度：280℃。

A.4.4 分流比：30:1。

A.4.5 载气和流速：氮气，35 mL/min。

A.4.6 进样量：1.0μL。

## A.5 检验步骤

## A.5.1 样品前处理

A.5.1.1 准确称量 100mg 脂肪样品（A.1 提取的脂肪样品）放入 50ml 小烧杯中，加入 50ml 正己烷超声溶解样品。

A.5.1.2 量取 1ml 溶解后的样品放入螺口玻璃管中，加入 1ml 十三酸标准品作为内标，再加入 5.3ml 甲醇溶解脂肪酸。

A.5.1.3 加入 1ml 氢氧化钾水溶液溶解，加盖涡旋振荡试管。将试管置于 85℃水浴锅中水浴 15min，渗透溶解样品。

A.5.1.4 取出试管，冷却后加入 0.58ml 硫酸水溶液，酯化脂肪酸。涡旋振荡试管后将其移入 85℃水浴锅，水浴 15min。

A.5.1.5 加入 2ml 水溶解半极性物质，然后加入 2ml 正己烷溶解脂肪酸甲酯。涡旋振荡 15min，5000 转/分钟离心 7.5min。

A.5.1.6 将上层包含脂肪酸甲酯的正己烷相注入样品瓶，气相色谱仪测定。

## A.5.2 试样溶液的测定

平行测定次数不少于两次，以色谱峰峰面积定量。

## A.6 数据处理及结果计算

## A.6.1 试样中各脂肪酸占总脂肪酸的含量

$$X(\%) = \frac{A}{Az} \times 100 \quad (\text{A.1})$$

式中:

A—各脂肪酸色谱峰面积;

AZ—脂肪酸色谱峰面积总和;

X—试样中各脂肪酸占总脂肪酸的含量, 单位为%。

#### A.6.2 试样中各脂肪酸占总脂肪的含量

$$X = \frac{A \times m_b}{m_z \times A_b} \quad (\text{A.2})$$

式中:

$m_b$ —标准品十三酸的称量量, 单位为g;

A—试样中各脂肪酸所对应的峰面积;

$A_b$ —标准品所对应的峰面积;

X—试样中各脂肪酸占总脂肪的含量, 单位为%;

$m_z$ —样品的称量量所对应的总脂肪量, 单位为g。

#### A.6.3 试样中各脂肪酸三甘酯占总脂肪的含量

$$X = \frac{890 \times A \times m_b}{3 \times M \times m_z \times A_b} \quad (\text{A.3})$$

式中:

$m_b$ —标准品十三酸的称量量, 单位为g;

A—试样中各脂肪酸所对应的峰面积;

$A_b$ —标准品所对应的峰面积;

X—试样中各脂肪酸三甘酯占总脂肪的含量, 单位为%;

$m_z$ —样品的称量量所对应的总脂肪量, 单位为g;

890—三甘酯的摩尔质量, 单位为g/mol;

M—试样中各脂肪酸的摩尔质量, 单位为g/mol。

#### A.6.4 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的 10%。

## 附录 B



410230S-2021



河南立奥食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2021

---

# 谷物杂粮粉（颗粒）

2021-01-28 发布

2021-01-28 实施

---

河南立奥食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南立奥食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南立奥食品有限公司。

本标准主要起草人：董凤敏。

本标准自发布实施之日起替代Q/HLS 0001S-2019《杂粮粉》。

H N

Q B

## 谷物杂粮粉（颗粒）

### 1 范围

本标准规定了谷物杂粮粉（颗粒）的术语和定义、分类、要求以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以荞麦、苦荞、燕麦、大麦、青稞（裸大麦）、黑麦、小麦【仅用于加工全小麦粉（颗粒）】、藜麦、黑米、薏米、糙米、红米、紫米、糯米、小米、黍米（大黄米）、高粱、黄豆、绿豆、红豆、豌豆、扁豆、黑豆、鹰嘴豆中的一种为原料，经清理（或挑选）、脱皮（或不脱皮）、烘干、粉碎（或破碎）、过筛、包装工艺加工而成非即食谷物杂粮粉（颗粒）。

按照所用原料（单一原料）不同可分为：谷物杂粮粉（颗粒）【荞麦粉（颗粒）、苦荞粉（颗粒）、燕麦粉（颗粒）、大麦粉（颗粒）、青稞（裸大麦）粉（颗粒）、黑麦粉（颗粒）、藜麦粉（颗粒）、黑米粉（颗粒）、薏米粉（颗粒）、糙米粉（颗粒）、红米粉（颗粒）、紫米粉（颗粒）、糯米粉（颗粒）、小米粉（颗粒）、黍米（大黄米）粉（颗粒）、高粱粉（颗粒）、黄豆粉（颗粒）、绿豆粉（颗粒）、红豆粉（颗粒）、豌豆粉（颗粒）、扁豆粉（颗粒）、黑豆粉（颗粒）、鹰嘴豆粉（颗粒）】和全麦粉（颗粒）【全小麦粉（颗粒）、全荞麦粉（颗粒）、全大麦粉（颗粒）、全黑麦粉（颗粒）】。

### 2 术语和定义

全麦粉（颗粒）是以整粒小麦、荞麦、大麦、黑麦中的一种为原料，经清理（或挑选）、脱皮（或不脱皮）、烘干、粉碎（或破碎）、过筛、包装工艺加工而成的，且小麦（或荞麦、大麦、黑麦）胚乳、胚芽与麸皮的相对比例与天然完整颖果基本一致的全麦粉（颗粒）【全小麦粉（颗粒）、全荞麦粉（颗粒）、全大麦粉（颗粒）、全黑麦粉（颗粒）】。

### 3 要求

#### 3.1 原料要求

- 3.1.1 荞麦和苦荞应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 燕麦应符合 LS/T 3102 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 大麦和青稞（裸大麦）应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.4 黑麦和小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.5 藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.6 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.7 薏米应符合 T/GGI 056 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.8 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.9 红米、紫米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.10 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.11 黍米（大黄米）应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.12 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.13 黄豆应符合 NY/T 954 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.14 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.15 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.16 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.17 扁豆、黑豆、鹰嘴豆应符合清洁、卫生、无污染、无霉变，GB 2715 的规定。

#### 3.2 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	呈干燥、疏松的粉末（颗粒）状	随机取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、杂质。用温开水漱口，闻其气味、品其滋味
色泽	具有本品固有的正常色泽	
气味和滋味	具有本品应有的气味和滋味、无其它异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

## 3.3 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
		谷物杂粮粉（颗粒）	全麦粉（颗粒）	
水分, g/100g	≤	12.0	12.0	GB 5009.3
灰分（以干基计）, g/100g	≤	3.0【豆类粉（颗粒）除外】 5.0【适用于豆类粉（颗粒）】	2.2	GB 5009.4
粗细度		根据客户要求调整	根据客户要求调整	GB/T 5507
含砂量, %	≤	0.02	0.02	GB/T 5508
磁性金属物含量, g/kg	≤	0.003	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值（以干基计）, mg/100g	≤	80	80	GB/T 5510
总砷（以As计）, mg/kg	≤	0.5【黑米粉（颗粒）、糙米粉（颗粒）、红米粉（颗粒）、紫米粉（颗粒）、糯米粉（颗粒）除外】	0.5	GB 5009.11
无机砷（以As计）, mg/kg	≤	0.2【仅适用于黑米粉（颗粒）、糙米粉（颗粒）、红米粉（颗粒）、紫米粉（颗粒）、糯米粉（颗粒）】	/	
铅*（以Pb计）, mg/kg	≤	0.18	0.18	GB 5009.12
镉（以Cd计）, mg/kg	≤	0.1【豆类粉（颗粒）、黑米粉（颗粒）、糙米粉（颗粒）、红米粉（颗粒）、紫米粉（颗粒）、糯米粉（颗粒）除外】 0.2【仅适用于豆类粉（颗粒）、黑米粉（颗粒）、糙米粉（颗粒）、红米粉（颗粒）、紫米粉（颗粒）、糯米粉（颗粒）】	0.1	GB 5009.15

Q/HLS 0001S-2021

总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.02	0.02	GB 5009.17
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	1.0	GB 5009.123
总膳食纤维含量（以干基计），%	≥	/	9.0	GB 5009.88
烷基间苯二酚含量（以干基计）， μg/g	≥	/	200	LS/T 3244中附录A
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000【仅适用于大麦粉（颗粒）】	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	/	60【仅适用于全小麦粉（颗粒）和全黑麦粉（颗粒）】	GB 5009.209
六六六，mg/kg	≤	0.05	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	0.05	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	5.0	GB 5009.22
苯并[a]芘，μg/kg	≤	5.0【豆类粉（颗粒）除外】	5.0	GB 5009.27
赭曲霉毒素A，μg/kg	≤	5.0	5.0	GB 5009.96
单宁（以干基计）%	≤	0.3【仅适用于高粱粉（颗粒）】	/	GB/T 15686
注1：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；				
注2：对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。				

#### 3.4 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。

#### 3.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

#### 3.6 其它要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

#### 4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、灰分、粗细度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

Q/HLS 0001S-2021

## 编制说明

谷物杂粮粉（颗粒）是以荞麦、苦荞、燕麦、大麦、青稞（裸大麦）、黑麦、小麦【仅用于加工全小麦粉（颗粒）】、藜麦、黑米、薏米、糙米、红米、紫米、糯米、小米、黍米（大黄米）、高粱、黄豆、绿豆、红豆、豌豆、扁豆、黑豆、鹰嘴豆中的一种为原料，经清理（或挑选）、脱皮（或不脱皮）、烘干、粉碎（或破碎）、过筛、包装工艺加工而成非即食谷物杂粮粉（颗粒）。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。

河南立奥食品有限公司

H N  
Q B

# 附录 C



河南立奥食品有限公司企业标准

Q/HLS 0011S-2019

---

## 藜麦粉

2019-04-15 发布

2019-04-15 实施

---

河南立奥食品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T1.1《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。  
本标准由河南立奥食品有限公司提出。  
本标准起草单位：河南立奥食品有限公司。  
本标准主要起草人：董凤敏。

H N  
Q B

## 藜麦粉

### 1 范围

本标准规定了藜麦粉的要求以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以藜麦米为原料，经清理、烘干、粉碎、过筛、包装工艺加工而成。

### 2 要求

#### 2.1 原料要求

2.1.1 藜麦米应符合LS/T 3245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	粉末状、无结块	从混合均匀的样品中取出100g,置于洁净白色的瓷盘中,在自然光线下观察性状、色泽、查看是否有外来杂质物,嗅其气味
色泽	黄白色	
气味和滋味	具有藜麦粉应有的气味、无异嗅	
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	≤ 12.0	GB 5009.3
灰分(以干基计), g/100g	≤ 4.5	GB 5009.4
粗粒度(80目筛子)	全部通过	GB/T 5507
含砂量, %	≤ 0.03	GB/T 5508
磁性金属物含量, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
脂肪酸值(以干基计), mg/100g	≤ 80	GB/T 5510
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬*(以Cr计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.123
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
甲基毒死蜱, mg/kg	≤ 5.0	GB/T 5009.145 或 GB 23200.9
溴氰菊酯, mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.110
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27

Q/HLS 0011S-2019		
黄曲霉素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

#### 2.4 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。

#### 2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其它要求

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要求、水分、粗细度、灰分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

Q/HLS 0011S-2019

## 编制说明

藜麦粉是以藜麦米为原料，经清理、烘干、粉碎、过筛、包装工艺加工而成。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 LS/T 3245《藜麦米》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南立奥食品有限公司

H N  
Q B

附录 D

# Q/SHSF

## 陕西海斯夫生物工程有限公司企业标准

Q/SHSF 0021S—2020

---

### 粉末椰子油



Q /610000-9410S-2020  
有效期至 20211211

2020-06-11 发布

2020-07-11 实施

---

陕西海斯夫生物工程有限公司 发布

Q/SHSF 0021S—2020

## 《粉末椰子油》（Q/SHSF 0021S-2020）

### 第 1 号修改单

陕西海斯夫生物工程有限公司Q/SHSF 0021S-2020《粉末椰子油》，在执行过程中，根据企业实际生产情况，做出如下修改：

- 标准封面、格式按照GB/T 1.1—2009的规则进行了修改；
- 修改了范围一章的辅料：去掉了“L-抗坏血酸钠、固体玉米糖浆”，增加了“抗坏血酸钠、菊粉、水苏糖、氢氧化钾（加工助剂）”；工艺：增加了“微囊包埋”；
- 更新了规范性引用文件、产品分类、原辅料要求；
- 修改了理化指标中酸价的指标：“1”修改为“1.0”；
- 修改了检验方法中的滋味、气味、冲调性：“取约5g-10g样品于250ml烧杯中，用约100ml约80℃的蒸馏水冲调并搅拌均匀”修改为“取10g样品，用80℃的蒸馏水冲调至200ml，搅拌均匀”；
- 更新了组批和抽样方法；
- 更新了标签标识文件。



## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准代替Q/SHSF 0021S—2018《粉末椰子油》。

本标准与Q/SHSF 0021S—2018相比，主要变化如下：

- 标准封面、格式按照GB/T 1.1—2009的规则进行了修改；
- 修改了范围一章的辅料，增加了L-抗坏血酸钠、二氧化硅（加工助剂），去掉了维生素E；
- 更新了规范性引用文件；
- 更新了产品分类文件；
- 更新了原辅料要求。

本标准由陕西海斯夫生物工程有限公司提出。

本标准由陕西海斯夫生物工程有限公司负责起草。

本标准主要起草人：翟俊乐、杨璐、郭建琦、牛永洁。

本标准批准人：李玉松。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/SHSF 0021S—2018。

## 粉末椰子油

### 1 范围

本标准规定了粉末椰子油的产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以椰子油为主要原料，选用辛烯基琥珀酸淀粉钠、酪蛋白酸钠、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、抗性糊精、阿拉伯胶、菊粉、水苏糖、单，双硬脂酸甘油酯、抗坏血酸钠为辅料，选用氢氧化钾、二氧化硅为加工助剂，添加适量的工艺用水，经配料、搅拌、过滤、剪切、均质、微囊包埋、杀菌、干燥、过筛、复配、包装制成的粉末椰子油。本产品又可称为椰子油粉末油脂。

### 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.44	食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸钠
GB 1886.212	食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）
GB 1986	食品添加剂 单、双硬脂酸甘油酯
GB 2716	食用植物油卫生标准
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.6	食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.27	食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
GB/T 5009.30	食品中叔丁基羟基茴香醚(BHA)与2,6-二叔丁基对甲酚(BHT)的测定
GB/T 5009.37	食用植物油卫生标准的分析方法
GB 5009.168	食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5009.262	食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
GB 5413.27	食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中脂肪酸的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 6682	分析实验室用水规格和试验方法
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8955	食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 15196	食品安全国家标准 食用油脂制品
GB/T 20881	低聚异麦芽糖
GB/T 20884	麦芽糊精
GB 25575	食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钾
GB 25576	食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 28303	食品安全国家标准 食品添加剂 辛烯基琥珀酸淀粉钠
GB 29949	食品安全国家标准 食品添加剂 阿拉伯胶
NY/T 230	椰子油
NY/T 1991	油料作物与产品名词术语
QB/T 4260	水苏糖
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
中华人民共和国卫生部2009年第5号公告 关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告	
中华人民共和国卫生计生委2012年第16号公告 关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告	
国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 定量包装商品计量监督管理办法	

### 3 产品分类

根据辅料的不同，产品可分为：

#### 3.1 粉末椰子油（MCN-CM）

粉末椰子油（MCN-CM）适用于以椰子油（MCN）为主要原料，使用酪蛋白酸钠（C）、麦芽糊精（M）、单，双硬脂酸甘油酯、抗坏血酸钠为辅料，使用氢氧化钾为加工助剂，添加适量的工艺用水，经配料、搅拌、过滤、剪切、均质、微囊包埋、杀菌、干燥、过筛、复配、包装制成的粉末椰子油。

#### 3.2 粉末椰子油（MCN-CIs）

粉末椰子油（MCN-CIs）适用于以椰子油（MCN）为主要原料，使用酪蛋白酸钠（C）、低聚异麦芽糖（I）、单，双硬脂酸甘油酯、抗坏血酸钠为辅料，使用氢氧化钾、二氧化硅（s）为加工助剂，添加适量的工艺用水，经配料、搅拌、过滤、剪切、均质、微囊包埋、杀菌、干燥、过筛、复配、包装制成的粉末椰子油。

#### 3.3 粉末椰子油（MCN-SM）

粉末椰子油 (MCN-SM) 适用于以椰子油 (MCN) 为主要原料, 使用辛烯基琥珀酸淀粉钠 (S)、麦芽糊精 (M)、单, 双硬脂酸甘油酯、抗坏血酸钠为辅料, 添加适量的工艺用水, 经配料、搅拌、过滤、剪切、均质、微囊包埋、杀菌、干燥、过筛、复配、包装制成的粉末椰子油。

#### 3.4 粉末椰子油 (MCN-CL)

粉末椰子油 (MCN-CL) 适用于以椰子油 (MCN) 为主要原料, 使用酪蛋白酸钠 (C)、水苏糖 (L)、单, 双硬脂酸甘油酯、抗坏血酸钠为辅料, 使用氢氧化钾为加工助剂, 添加适量的工艺用水, 经配料、搅拌、过滤、剪切、均质、微囊包埋、杀菌、干燥、过筛、复配、包装制成的粉末椰子油。

#### 3.5 粉末椰子油 (MCN-CR)

粉末椰子油 (MCN-CR) 适用于以椰子油 (MCN) 为主要原料, 使用酪蛋白酸钠 (C)、抗性糊精 (R)、单, 双硬脂酸甘油酯、抗坏血酸钠为辅料, 使用氢氧化钾为加工助剂, 添加适量的工艺用水, 经配料、搅拌、过滤、剪切、均质、微囊包埋、杀菌、干燥、过筛、复配、包装制成的粉末椰子油。

#### 3.6 粉末椰子油 (MCN-A)

粉末椰子油 (MCN-A) 适用于以椰子油 (MCN) 为主要原料, 使用阿拉伯胶 (A)、抗坏血酸钠为辅料, 添加适量的工艺用水, 经配料、搅拌、过滤、剪切、均质、微囊包埋、杀菌、干燥、过筛、复配、包装制成的粉末椰子油。

#### 3.7 粉末椰子油 (MCN-CN)

粉末椰子油 (MCN-CN) 适用于以椰子油 (MCN) 为主要原料, 使用酪蛋白酸钠 (C)、菊粉 (N)、单, 双硬脂酸甘油酯、抗坏血酸钠为辅料, 使用氢氧化钾为加工助剂, 添加适量的工艺用水, 经配料、搅拌、过滤、剪切、均质、微囊包埋、杀菌、干燥、过筛、复配、包装制成的粉末椰子油。

#### 3.8 粉末椰子油 (MCN-CI)

粉末椰子油 (MCN-CI) 适用于以椰子油 (MCN) 为主要原料, 使用酪蛋白酸钠 (C)、低聚异麦芽糖 (I)、单, 双硬脂酸甘油酯、抗坏血酸钠为辅料, 使用氢氧化钾为加工助剂, 添加适量的工艺用水, 经配料、搅拌、过滤、剪切、均质、微囊包埋、杀菌、干燥、过筛、复配、包装制成的粉末椰子油。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 椰子油: 应符合 NY/T 230 的规定。
- 4.1.2 辛烯基琥珀酸淀粉钠: 应符合 GB 28303 的规定。
- 4.1.3 酪蛋白酸钠: 应符合 GB 1886.212 的规定。
- 4.1.4 低聚异麦芽糖: 应符合 GB/T 20881 的规定。
- 4.1.5 麦芽糊精: 应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.6 抗性糊精: 应符合中华人民共和国卫生计生委 2012 年第 16 号公告的规定。
- 4.1.7 阿拉伯胶: 应符合 GB 29949 的规定。
- 4.1.8 菊粉: 应符合中华人民共和国卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 4.1.9 水苏糖: 应符合 QB/T 4260 的规定。
- 4.1.10 氢氧化钾: 应符合 GB 25575 的规定。
- 4.1.11 二氧化硅: 应符合 GB 25576 的规定。
- 4.1.12 单, 双硬脂酸甘油酯: 应符合 GB 1986 的规定。
- 4.1.13 抗坏血酸钠: 应符合 GB 1886.44 的规定。

4.1.14 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1

项 目	要 求
色泽	白色至乳白色或淡黄色，色泽均匀
滋味、气味	具有本产品应有的气味和滋味，无焦臭、无酸败及其他异味
组织状态	干燥均匀粉末状或颗粒状，疏松、无结块
冲调性	经热水冲调后，能较快溶解成均匀的乳状液，无分层现象，允许有油滴上浮现象
杂质	无正常视力可见的外来异物

#### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 5.0
灰分/(g/100g)	≤ 4.0
脂肪/(g/100g)	≥ 50.0
辛酸占总脂肪酸的百分比(%)	4.6~10.0
癸酸占总脂肪酸的百分比(%)	5.5~8.0
月桂酸占总脂肪酸的百分比(%)	45.1~50.3
豆蔻酸占总脂肪酸的百分比(%)	16.8~21.0
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 1.0
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.13
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.1
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.1
黄曲霉毒素B1/(μg/kg)	≤ 10
溶剂残留量/(mg/kg)	不得检出
苯并(a)芘/(μg/kg)	≤ 10
抗氧化剂(BHA、BHT)/(g/kg)	≤ 0.2

#### 4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10	90
菌落总数/(CFU/g)	5	2	1000	50000
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100
霉菌/(CFU/g)	≤	50		

#### 4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 4.6 农药残留及污染物限量

应符合GB 2763和GB 2762的规定。

#### 4.7 原料及食品添加剂

4.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

4.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

#### 4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 8955的规定。

### 5 检验方法

#### 5.1 感官要求

5.1.1 色泽、组织状态、杂质：取约 10g 样品于洁净的白色器皿上，用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织状态和杂质。

5.1.2 滋味、气味、冲调性：取 10g 样品，用 80℃的蒸馏水冲调至 200ml，搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

#### 5.2 理化指标

5.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。

5.2.2 灰分：按 GB 5009.4 执行。

5.2.3 脂肪：按 GB 5009.6 中“第二法 酸水解法”的规定执行。

5.2.4 辛酸、癸酸、月桂酸、豆蔻酸占总脂肪酸的百分比：按 GB 5413.27 或 GB 5009.168 或附录 A 执行。

5.2.5 酸价：测定方法按 GB 5009.229 执行。

5.2.6 过氧化值：，测定方法按 GB 5009.227 执行。

5.2.7 总砷：按 GB 5009.11 执行。

5.2.8 铅：按 GB 5009.12 执行。

5.2.9 黄曲霉毒素 B1：按 GB5009.22 执行。

5.2.10 溶剂残留量：按 GB 5009.262 执行。

5.2.11 苯并(a)芘：按 GB 5009.27 执行。

5.2.12 抗氧化剂(BHA、BHT)：按 GB/T 5009.30 执行。

#### 5.3 微生物限量

5.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。

5.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。

5.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中第二法的规定执行。

5.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。

5.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 中的平板计数法执行。

5.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 执行。

5.4 净含量：按 JJF 1070 执行。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批和抽样

以同一次投料、同一生产线生产的同品种、同规格产品为一批。每批产品由本公司质量检验部门随机抽样进行检验，抽样数量不得少于2个包装（总量不得少于2kg）。

#### 6.2 出厂检验

6.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并提供出厂检验合格证或者其他合格证明文件方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、脂肪、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群和净含量。

### 6.3 型式检验

6.3.1 型式检验为本标准 4.2~4.5 的全部项目。

6.3.2 一般情况下，每年需对产品进行一次型式检验。发生下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料、工艺发生较大变化时；
- b) 停产3个月以上（包括3个月）再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与平常记录有较大差别时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

### 6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品；

6.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

## 7 标签、包装、运输和贮存

### 7.1 标签标识

7.1.1 标签标识：应符合 GB 7718、GB 28050 和中华人民共和国卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。3.7 产品还应标明实用范围不包括婴幼儿食品，每日最大食用量不超过 30g。

7.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.3 压榨椰子油、精炼椰子油：要在产品标签中分别标识“压榨”、“精炼”字样。

### 7.2 包装

7.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合 GB 4806.1 及相应国家食品安全标准的要求。产品内包装用塑料袋应符合 GB 9683 或 GB/T 28118 或 GB 4806.7 的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

### 7.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸，注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

### 7.4 贮存

产品应常温贮存于通风、干燥处，不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于8个外包装箱的高度，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下，在包装完好和未经拆封的情况下，产品的保质期为24个月。

## 附录 A

(规范性附录)

## 脂肪酸组成的测定方法

## A.1 脂肪的提取

按 GB 5009.6 中“第二法 酸水解法”提取粉末椰子油中的脂肪。

## A.2 试剂

除非另有说明，本方法所用试剂均为分析纯或以上规格，水为 GB/T 6682 规定的一级水。

## A.2.1 正己烷

A.2.2 十三酸标准品：准确称取 25mg 十三酸于 100ml 小烧杯中，用甲醇定容到 50ml 备用。

## A.2.3 甲醇

A.2.4 氢氧化钾水溶液 (10mol/L)：准确称取 14.025g 氢氧化钾，用水定容到 25ml。

A.2.5 硫酸水溶液 (12mol/L)：准确量取 16.3ml 的浓硫酸，用水定容到 25ml。

## A.3 仪器设备

## A.3.1 气相色谱仪

A.3.2 检测器：火焰离子检测器

A.3.3 色谱柱：DB—WAX

## A.4 色谱条件

A.4.1 柱温箱温度：初始温度 120℃，保持 1min，以 7℃/min 升温至 250℃后以 8℃/min 升温至 260℃，保持 7min。

A.4.2 进样口温度：260℃。

A.4.3 检测器温度：280℃。

A.4.4 分流比：30:1。

A.4.5 载气和流速：氮气，35 mL/min。

A.4.6 进样量：1.0μL。

## A.5 检验步骤

## A.5.1 样品前处理

A.5.1.1 准确称量 100mg 脂肪样品 (A.1 提取的脂肪样品) 放入 50ml 小烧杯中，加入 50ml 正己烷超声溶解样品。

A.5.1.2 量取 1ml 溶解后的样品放入螺口玻璃管中，加入 1ml 十三酸标准品作为内标，再加入 5.3ml 甲醇溶解脂肪酸。

A.5.1.3 加入 1ml 氢氧化钾水溶液溶解，加盖涡旋振荡试管。将试管置于 85℃水浴锅中水浴 15min，渗透溶解样品。

A.5.1.4 取出试管，冷却后加入 0.58ml 硫酸水溶液，酯化脂肪酸。涡旋振荡试管后将其移入 85℃水浴锅，水浴 15min。

A.5.1.5 加入 2ml 水溶解半极性物质，然后加入 2ml 正己烷溶解脂肪酸甲酯。涡旋振荡 15min，5000 转/分钟离心 7.5min。

A.5.1.6 将上层包含脂肪酸甲酯的正己烷相注入样品瓶，气相色谱仪测定。

## A.5.2 试样溶液的测定

平行测定次数不少于两次，以色谱峰峰面积定量。

## A.6 数据处理及结果计算

A.6.1 试样中各脂肪酸占总脂肪酸的含量

$$X(\%) = \frac{A}{A_z} \times 100 \quad (\text{A.1})$$

式中:

A—各脂肪酸色谱峰面积;

A<sub>Z</sub>—脂肪酸色谱峰面积总和;

X—试样中各脂肪酸占总脂肪酸的含量, 单位为%。

#### A.6.2 试样中各脂肪酸占总脂肪的含量

$$X = \frac{A \times m_b}{m_z \times A_b} \quad (\text{A.2})$$

式中:

m<sub>b</sub>—标准品十三酸的称量量, 单位为g;

A—试样中各脂肪酸所对应的峰面积;

A<sub>b</sub>—标准品所对应的峰面积;

X—试样中各脂肪酸占总脂肪的含量, 单位为%;

m<sub>z</sub>—样品的称量量所对应的总脂肪量, 单位为g。

#### A.6.3 试样中各脂肪酸三甘酯占总脂肪的含量

$$X = \frac{890 \times A \times m_b}{3 \times M \times m_z \times A_b} \quad (\text{A.3})$$

式中:

m<sub>b</sub>—标准品十三酸的称量量, 单位为g;

A—试样中各脂肪酸所对应的峰面积;

A<sub>b</sub>—标准品所对应的峰面积;

X—试样中各脂肪酸三甘酯占总脂肪的含量, 单位为%;

m<sub>z</sub>—样品的称量量所对应的总脂肪量, 单位为g;

890—三甘酯的摩尔质量, 单位为g/mol;

M—试样中各脂肪酸的摩尔质量, 单位为g/mol。

#### A.6.4 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的10%。

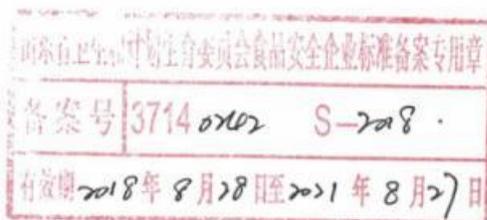
附录 E

# Q/SDLY

## 山东绿友食品科技有限公司企业标准

Q/SDLY 0001S-2018

### 果（蔬）制品



2018-08-10 发布

2018-09-01 实施

山东绿友食品科技有限公司

发布

Q/SDLY 0001S-2018

# 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。  
 本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。  
 本标准由山东绿友食品科技有限公司 提出并起草。  
 本标准主要起草人：潘孝、贾风荣。  
 本标准自发布之日起有效期限 3 年，到期复审。



## 品 牌 ( 商 标 ) 说 明

商 标 图 形	商 标 说 明
商 标 图 形	商 标 说 明
商 标 图 形	商 标 说 明

本标准由山东绿友食品科技有限公司提出并起草。  
 本标准主要起草人：潘孝、贾风荣。

## 果（蔬）制品

### 1 范围

本标准规定了果（蔬）制品的分类、技术要求、食品添加剂、食品生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准用于以可食用新鲜（速冻）蔬菜或新鲜（速冻）水果为原料，经筛选、清洗、修整、漂烫或不漂烫、冷却、沥水、干燥、粉碎或不粉碎、包装制成的原味果（蔬）干制品。或者以可食用新鲜（速冻）蔬菜或新鲜（速冻）水果为原料，添加食糖、食盐、发酵乳中的一种或几种，经筛选、清洗、修整切粒或制浆、调味、分盘成型、冷冻、干燥、包装制成的即食性调味果（蔬）制品。或者以原味果（蔬）干制品为原料，添加可食用坚果（籽仁）、水果干制品、蔬菜干制品中的一种或几种，经混合、粉碎或不粉碎、包装制成的混合果（蔬）干制品。根据食用方法分为即食和非即食。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157H7NM 检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

Q/SDLY 0001S-2018

JJF 1070 定量包装商品净含量检验规则

国家质量监督检验检疫总局第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 产品分类

根据使用原辅料加工工艺不同分为不同水果干制品、蔬菜干制品、调味水果制品、调味蔬菜制品、混合果蔬制品。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料

##### 4.1.1 新鲜（速冻）蔬菜或新鲜（速冻）水果

应无虫蛀、无腐烂，符合 GB 2762、GB 2763 及相关食品安全标准的规定。

##### 4.1.2 食糖

应符合 GB 13104 的规定。

##### 4.1.3 食盐

应符合 GB 2721 的规定。

##### 4.1.4 发酵乳

应符合 GB 19302 的规定。

##### 4.1.5 生活用水

应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.2 生产工艺

4.2.1 水果干制品、蔬菜干制品：筛选→清洗→修整→漂烫或不漂烫→冷却→沥水→干燥→粉碎或不粉碎→包装。

4.2.2 即食性调味果（蔬）制品：筛选→清洗→修整切粒或制浆→调味→分盘成型→冷冻→干燥→包装。

4.2.3 混合果蔬制品：筛选→混合或不混合→粉碎或不粉碎→包装。

#### 4.3 感官指标

应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有各自产品应有的色泽	随机抽取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光或相当于自然光的条件下，观察其色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，尝其滋味。
形 态	粉末状或颗粒状或片状	
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

#### 4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标		检测方法
		水果干制品、调味水果制品、混合果蔬制品	蔬菜干制品、调味蔬菜制品	
水分/(%)	≤	12	8	GB 5009.3
二氧化硫残留量(以SO <sub>2</sub> 计)/(g/kg)	≤	0.1	—	GB 5009.34
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	1.0	1.0	GB 5009.12

Q/SDLY 0001S-2018

六六六/ (mg/kg)	≤	0.05	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕/ (mg/kg)	≤	0.05	0.05 (胡萝卜0.2)	GB/T 5009.19
甲胺磷/ (mg/kg)	≤	/	0.05	NY/T 761
敌敌畏/ (mg/kg)	≤	/	0.2	NY/T 761
杀螟硫磷/ (mg/kg)	≤	/	0.5	NY/T 761
氯菊酯/ (mg/kg)	≤	/	0.1	NY/T 761
<sup>b</sup> 展青霉素/ (μg/kg)	≤	50	/	GB 5009.185

备注: 1. <sup>a</sup>限量计算以相应食品原料脱水率或浓缩率折算。  
2. <sup>b</sup>仅限以山楂、苹果为主的产品检测。  
3. 其他法律法规要求的指标应符合国家相关法律法规的要求。

#### 4.5 微生物指标

应符合表 3、4 的规定。

表 3 一般微生物指标

项 目	指 标		检测方法
	水果干制品、调味水果制 品、混合果蔬制品	蔬菜干制品、调味蔬菜 制品	
菌落总数 <sup>a</sup> / (CFU/g)	≤ 10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	≤ 100		GB 4789.3 平板计数法
霉菌 <sup>b</sup> / (CFU/g)	≤ 150		GB 4789.15

注: <sup>a</sup>不适用于含发酵乳的产品。<sup>b</sup>仅适用于茄果类蔬菜干制品。

表 4 致病菌指标

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)				检测方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

注: 1. n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值;

#### 4.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》规定, 按 JJF1070 规定的方法进行。

#### 4.7 食品中其他真菌限量

应符合 GB 2761 的规定。

#### 4.8 食品中其他污染物限量、食品中其他农药最大残留限量

应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

#### 5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫计委关于食品添加剂公告的规定。

#### 6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 8 检验规则

Q/SDLY 0001S-2018

### 8.1 组批

同一批投料，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

### 8.2 抽样

根据 GB 5009.1 和 GB 4789.1 要求随机抽样，抽样数量不少于 1kg（不少于 15 个独立包装），其中至少 10 个做感官指标、理化指标检验；其他留样备查。

### 8.3 检验

检验分出厂检验和型式检验。

#### 8.3.1 出厂检验

##### 8.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、水分、二氧化硫残留量（仅限水果干制品）、菌落总数、大肠菌群。

##### 8.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发产品检验报告方可出厂。

#### 8.3.2 型式检验

8.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

8.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

### 8.4 判定规则

8.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

8.4.2 若有不合格项目（微生物指标除外）时，应重新自同批产品中抽取两倍量样本，对不合格项目进行复验，复验后仍有一项不合格，则判整批产品不合格，微生物指标有一项不符合本标准要求时，判该批产品不合格。

## 9 标志、包装、运输、贮存

### 9.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 等相关要求的规定。

### 9.2 包装

9.2.1 产品内包装采用聚乙烯成型品或复合膜袋，应符合 GB 4806.7 或 GB 9683 的规定。

9.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

9.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

### 9.3 运输

9.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

9.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

### 9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

9.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为 12 个月。

# 附录 F



413259S-2019



河南立奥食品有限公司企业标准

Q/HLS 0002S-2019

---

## 红枣粉（粒）

2019-11-22 发布

2019-11-22 实施

---

河南立奥食品有限公司 发布

Q/HLS 0002S-2019

## 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。

本标准由河南立奥食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南立奥食品有限公司。

本标准主要起草人：董凤敏。

H N  
Q B

## 红枣粉（粒）

### 1 范围

本标准规定了红枣粉（粒）的分类、要求以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红枣片为原料，经烘干、粉碎、过筛、包装工艺加工而成的红枣粉（粒）。

### 2 要求

#### 2.1 原料要求

2.1.1 红枣片应符合GB/T 5835的规定。

2.1.2 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	粉末状或粒状、无结块	从混合均匀的样品中取出100g，置于洁净白色的瓷盘中，在自然光线下观察性状、色泽、查看是否有外来杂质，嗅其气味，品其滋味
色泽	淡黄褐色	
气味和滋味	具有红枣粉（粒）特有的气、滋味、无异味、香甜可口	
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	≤ 8.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 2.5	GB 5009.4
含砂量, %	≤ 0.06	GB/T 5508
粗粒度（40目筛子）, %（红枣粉）	≥ 90	GB/T 5507
粗粒度（10目筛子）, %（红枣粒）	≥ 90	GB/T 5507
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

Q/HLS 0002S-2019

总砷（以As计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
马拉硫磷，mg/kg		不得检出	GB 23200.8
甲基对硫磷，mg/kg		不得检出	GB/T 5009.20
乐果，mg/kg		不得检出	GB/T 5009.20
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	采样方案及限量				检验方法	
	n	c	m	M		
菌落总数，CFU/g	≤	10000			GB 4789.2	
大肠菌群，MPN/g	≤	0.3			GB 4789.3	
霉菌，CFU/g	≤	50			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 食品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的规定。

#### 3 检验

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

Q/HLS 0002S-2019

## 编制说明

红枣粉(粒)是以红枣片为原料,经烘干、粉碎、过筛、包装工艺加工而成的红枣粉(粒)。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/T 5835《干制红枣》的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。

河南立奥食品有限公司

H N

Q B

附录 G

备案号: 360553S—2018

**Q/JYD**

江西省食品安全企业标准

Q/JYD 0001S—2018

---

大米粉

江西省卫生和计划生育委员会食品安全企业标准备案专用章	
备案号	360553 S—2018
备案日期	2018 年 07 月 03 日
有效期至	2021 年 07 月 02 日

2018-06-25 发布

2018-07-03 实施

---

吉安市青原区远大实业有限责任公司 发布

Q/JLS 0001S—2018

## 前 言



本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。  
本标准中铅限量（以Pb计）为0.15mg/kg，严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“谷物及其制品[麦片、面筋、八宝粥罐头、带馅(料)面食制品除外]”项下铅限量（以Pb计）0.2mg/kg。  
本标准起草单位：吉安市青原区远大实业有限责任公司。  
本标准主要起草人：刘庆来。  
本标准批准人：刘善连。

Q/JLS 0001S—2018

# 大米粉



## 1 范围

本标准规定了大米粉的分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以大米和（或）中碎米为原料，经清理、浸泡、碾磨、压榨、干燥、筛粉、包装等工艺加工制成的大米粉（非即食）。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1354 大米
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB/T 5507 粮油检验 粉类粗度测定
- GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
- GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 23200.9 食品安全国家标准 粮谷中475种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 分类

Q/JLS 0001S—2018

### 3.1 糯米粉

以糯米和（或）糯米中碎米为原料，经清理、浸泡、碾磨、压榨、干燥、筛粉、包装等工艺加工制成的产品。

### 3.2 籼米、粳米粉

以籼、粳米和（或）籼、粳米中碎米为原料，经清理、浸泡、碾磨、压榨、干燥、筛粉、包装等工艺加工制成的产品。

## 4 要求

### 4.1 原、辅料要求

#### 4.1.1 大米（糯米、籼米、粳米）

应符合GB/T 1354的规定。

#### 4.1.2 中碎米

应符合GB 2715的规定。

#### 4.1.3 加工用水

应符合GB 5749的规定。

### 4.2 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
	糯米粉	籼、粳米粉	
外观	干燥均匀粉末，无结块，无霉变		取适量试样，置于一清洁、干燥的白色器皿中，在自然光下目测其外观、色泽和杂质，鼻嗅其气味。
色泽	米白，有光泽		
气味	具有糯米或粘米应有的气味，无霉味及其他异味		
杂质	无肉眼可见外来杂质		
滋味和烹调性	具有糯米的糯性，煮熟后不糊，不牙碜，有糯米制品应有的滋味	煮熟后不糊，不牙碜，有粘米制品应有的滋味	取糯（粘）米粉100g制作成均匀丸子20枚，放入盛有500ml沸水的铝锅内，观其烹调性，口尝其滋味

### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

Q/JLS 0001S—2018

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 14.0	GB 5009.3
灰分/(g/100g)	≤ 0.4	GB 5009.4
酸度(以0.1mol/L NaOH计)/(mL/10g)	≤ 1.0	GB 5009.239
磁性金属物(g/kg)	≤ 0.003	GB/T 5509
铅(以Pb计)(mg/kg)	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
六六六(mg/kg)	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕(mg/kg)	≤ 0.05	GB/T 5009.19
甲基毒死蜱(mg/kg)	≤ 5	GB 23200.9
溴氰菊酯(mg/kg)	≤ 0.5	GB/T 5009.110

注：其他国家禁用或限用农药按照规定执行。

#### 4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法测定。

#### 5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。  
5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及国家相关法律法规的规定。

#### 6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 7 检验规则

##### 7.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

##### 7.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

##### 7.3 检验分类

###### 7.3.1 出厂检验

- 7.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。  
7.3.1.2 出厂检验项目为感官、水分、灰分、净含量。

###### 7.3.2 型式检验

Q/JLS 0001S—2018

- 7.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。
- 7.3.2.2 正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：
- 停产3个月以上再恢复生产时；
  - 原、辅料来源发生变化时；
  - 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
  - 更换主要生产设各时。

#### 7.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。

#### 7.5 仲裁

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

### 8 标志、标签、包装、运输、贮存

#### 8.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718、GB 28050的规定。

#### 8.2 包装

- 8.2.1 内包装材料应符合 GB 4806.7、GB 9683、GB/T 8946 的规定。
- 8.2.2 包装要求：应封口严密。

#### 8.3 运输

- 8.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。
- 8.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

#### 8.4 贮存

仓库必须干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共存放。

#### 8.5 保质期

本产品保质期为12个月。

## 编制说明

膨化谷物杂粮粉是以薏米粉、燕麦粉、小麦粉、荞麦粉、藜麦粉、黑藜麦粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、红米粉、小米粉、黑糯米粉、黑芝麻粉、紫薯粉、黑米粉、玉米粉、米粉、芡实粉、魔芋粉、谷朊粉中的一种或几种为原料，添加或不添加莲子粉、红枣粉、菠菜粉、南瓜粉、大豆蛋白粉、大米蛋白粉、木薯淀粉、聚葡萄糖、粉末椰子油、圆苞车前子壳粉中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂碳酸钙、单、双甘油脂肪酸酯，经混合、膨化、干燥、冷却、粉碎、过筛、包装等工艺加工而成的膨化谷物杂粮粉。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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、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。

平顶山瑞沣生物科技有限公司