



411654S-2021



滑县忆然家食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2021

即食玉米粉

2021-07-20 发布

2021-07-20 实施

滑县忆然家食品有限公司 发布

前 言

本标准由滑县忆然家食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈霄翔。

H N

Q B

即食玉米粉

1 范围

本标准规定了即食玉米粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以玉米糝、玉米粉中的一种或两种为原料，经搅拌、挤压膨化、粉碎、包装加工而成的即食玉米粉。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3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	取样品适量，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光线条件下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，按标签所示食用方法，温开水漱口后，品其滋味
色 泽	乳白色至浅黄色	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，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，% ≤	10.0	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg ≤	20	GB 5009.22
*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	100	GB 4789. 3
霉菌，CFU/g	5	2	50	100	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 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

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以玉米糝、玉米粉中的一种或两种为原料，经搅拌、挤压膨化、粉碎、包装加工而成的即食玉米粉。

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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

滑县忆然家食品有限公司