



河南康味达生物科技有限公司企业标准

Q/HKS 0001S-2021

方便冲调食品

2021-08-31 发布

2021-08-31 实施

河南康味达生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南康味达生物科技有限公司提出并起草。 本标准起草人: 王春阳。

方便冲调食品

1 范围

本标准规定了方便冲调食品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以藕粉、燕麦片中的一种为主要原料,加入或不加入巴旦木、花生碎、葡萄干、葵瓜子仁、桂花、黑芝麻中的一种或几种,经投料、混合搅拌或不混合搅拌、包装加工而成的方便冲调食品。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1藕粉、燕麦片应符合GB 19640的规定。
- 2.1.2巴旦木、花生碎、葵瓜子仁应符合GB 19300的规定。
- 2.1.3黑芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.4葡萄干应符合GB 16325的规定。
- 2.1.5桂花应清洁、卫生、无污染,并符合GB 2762和GB 2763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	具有产品应的性状	取适量样品,倒入一洁净白色盘中,		
色泽	具有产品应有的色泽	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		
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味,无异味	口,冲调后品其滋味		
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	\mathbb{W}	12 (燕麦片)	GB 5009.3

		10.0 (其它产品)				
*铅(以Pb计),mg/kg	//	0. 4	GB 5009.12			
*本标准中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"及限量				检验方法		
	n	С	m	М			
菌落总数 ^b , 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	7	GB 4789.4		
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法		
°样品采样及处理按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 其他要求

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 国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以藕粉、燕麦片中的一种为主要原料,加入或不加入巴旦木、花生碎、葡萄干、葵瓜子仁、桂花、黑芝麻中的一种或几种,经投料、混合搅拌或不混合搅拌、包装加工而成的方便冲调食品。

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 方便冲调食品》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。

河南康味达生物科技有限公司

