



412442S-2022



安阳市殷都区康正立泰食品厂企业标准

Q/AYKL 0001S-2022

冲调谷物粉

2022-09-01 发布

2022-09-01 实施

安阳市殷都区康正立泰食品厂 发布

前 言

本标准由安阳市殷都区康正立泰食品厂提出并起草。

本标准起草人：肖森林。

H N

Q B

冲调谷物粉

1 范围

本标准规定了冲调谷物粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆、黑米、黑豆、黑芝麻为主要原料，添加红枣、木耳、茯苓中的几种经熟制、粉碎、混合、包装而成的冲调谷物粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 黑豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.6 木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 茯苓应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.8 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	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227

酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g ≤	3.0	GB 5009.229
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

注：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

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以黄豆、黑米、黑豆、黑芝麻为主要原料，添加红枣、木耳、茯苓中的几种经熟制、粉碎、混合、包装而成的冲调谷物粉。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》要求，制订了本企业标准，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。

安阳市殷都区康正立泰食品厂

H N

Q B