



412632S-2022



长葛市经纬科技开发有限公司企业标准

Q/CJK 0002S-2022

果蔬麦豆（谷物制品）

2022-09-19 发布

2022-09-19 实施

长葛市经纬科技开发有限公司 发布

前 言

本标准由长葛市经纬科技发展有限公司提出。

本标准起草单位：长葛市经纬科技发展有限公司

本标准主要起草人：陈炎武、陈土成、陈秋珍。

H N

Q B

果蔬麦豆（谷物制品）

1 范围

本标准规定了果蔬麦豆（谷物制品）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以玉米、薏苡仁、燕麦、黑米、紫米、糯米中的多种为原料，添加黄豆、黑豆、红豆、绿豆、花生、芝麻、枸杞、鸡蛋、山药（或山药干）、小麦胚芽、菊花（杭白菊、亳菊、滁菊、怀菊中的一种或几种）、桑椹、蒲公英、南瓜（片或粉）、杏（或杏干）、红薯（干或粉）、苹果（或苹果干）、槐花中的多种，经挑选、蒸熟（或不蒸熟）、真空冷冻干燥（或不真空冷冻干燥）、粉碎、混合成型、高温干燥熟制、称量、包装等加工工艺制成的即食型果蔬麦豆（谷物制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 玉米、薏苡仁、黄豆、燕麦、黑豆、红豆、绿豆、黑米、紫米、糯米、小麦胚芽应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.5 南瓜（片或粉）、山药（或山药干）、红薯、槐花、蒲公英、杏、苹果应新鲜、清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定

2.1.6 桑椹应符合 GB/T 29572 的规定。

2.1.7 杏干、苹果干应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 16325 的规定。

2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.9 鸡蛋应符合 GB 27489 的规定。

2.1.10 菊花应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.2 感官要求

感官要求符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
外观	具有原料应有的性状，形状完整	取样品 1 份，置入一清洁、干燥的器皿中，自然光下用肉眼观察色泽、外观及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有原料应有的色泽	
气味及滋味	具有原料应有的气味、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, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	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
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	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	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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
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 食品生产加工过程中的卫生要求

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、薏苡仁、燕麦、黑米、紫米、糯米中的多种为原料，添加黄豆、黑豆、红豆、绿豆、花生、芝麻、枸杞、鸡蛋、山药（或山药干）、小麦胚芽、菊花（杭白菊、亳菊、滁菊、怀菊中的一种或几种）、桑椹、蒲公英、南瓜（片或粉）、杏（或杏干）、红薯（干或粉）、苹果（或苹果干）、槐花中的多种，经挑选、蒸熟（或不蒸熟）、真空冷冻干燥（或不真空冷冻干燥）、粉碎、混合成型、高温干燥熟制、称量、包装等加工工艺制成的即食型果蔬麦豆（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，参照相关国标、行标制订本企业标准，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。

长葛市经纬科技开发有限公司