



413605S-2023



开封市丰土源食品有限公司企业标准

Q/KFS 0002S-2023

杏仁茶（冲调谷物制品）

2023-11-16 发布

2023-11-16 实施

开封市丰土源食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封市丰土源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王旭。

H N
Q B

杏仁茶（冲调谷物制品）

1 范围

本标准规定了杏仁茶（冲调谷物制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以粉包为主要原料，搭配坚果包、果干包、酱料包、白砂糖包中的几种，经组合包装加工制成的杏仁茶（冲调谷物制品）。

粉包：以杏仁粉、玉米淀粉、木薯淀粉、藕粉为主要原料，添加或不添加结晶果糖、麦芽糖粉、草莓粉、菠萝粉、火龙果粉、芒果粉、香橙粉、猕猴桃粉、香蕉粉、苹果粉、柠檬粉、抹茶粉、紫薯粉、奇亚籽粉、黑芝麻粉中的一种或几种，经混合、包装加工而成。

坚果包：以花生仁、芝麻、杏仁、葵花籽仁、核桃仁、巴坦木、腰果仁、扁桃仁、南瓜子仁、夏威夷果仁、奇亚籽中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黑加仑葡萄干、蔓越莓干、红枣干、干桂花、红提干、枸杞、银耳、莲子、麦片、香蕉片、葡萄干中的一种或几种，经混合或不混合、包装加工而成。

果干包：以山楂条、山楂片、山楂干、山楂粒、猕猴桃干、黄桃干、白桃干、芒果干、草莓干、蔓越莓干、桂圆干、菠萝干、葡萄干、香蕉片、木瓜干、哈密瓜干、圣女果干、冬瓜干、雪梨干、百香果干、红枣干中的一种或几种为原料，经混合或不混合、包装加工而成。

酱料包：以糖玫瑰、糖桂花、草莓果酱、蓝莓果酱、芒果果酱、百香果果酱、水蜜桃果酱、葡萄果酱中的一种或几种为原料，经混合或不混合、包装加工而成。

白砂糖包：以白砂糖为原料，经包装加工而成。

根据使用原辅料及料包组合不同，分为不同口味产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 杏仁粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB/T 22165、GB 19300 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 花生仁应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 芝麻应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 猕猴桃干应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 的规定。

2.1.7 葵花籽仁应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.8 山楂条、山楂片、山楂干、山楂粒应符合 GB/T 31318 和 GB 14884 的规定。

2.1.9 葡萄干、黑加仑葡萄干、红提干应符合 NY/T 705 和 GB 16325 的规定。

2.1.10 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.11 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.12 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.13 糖玫瑰、糖桂花应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 的规定。
- 2.1.14 黄桃干、白桃干、芒果干、草莓干、蔓越莓干、桂圆干、菠萝干、香蕉干、香蕉片、木瓜干、哈密瓜干、圣女果干、冬瓜干、雪梨干、百香果干应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 的规定。
- 2.1.15 草莓粉、菠萝粉、火龙果粉、芒果粉、香橙粉、猕猴桃粉、香蕉粉、苹果粉、柠檬粉、抹茶粉、紫薯粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.16 奇亚籽粉、黑芝麻粉、核桃仁、巴坦木、腰果仁、扁桃仁、南瓜子仁、夏威夷果仁、奇亚籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 草莓果酱、蓝莓果酱、芒果果酱、百香果果酱、水蜜桃果酱、葡萄果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.18 红枣干应符合 GB/T 5835 和 GH/T 1400 的规定。
- 2.1.19 干桂花应符合干燥、无霉变、无杂物，具有其特有的形态和香味，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.20 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.21 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.22 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.23 麦片应符合 QB/T 2762 的规定。
- 2.1.24 蔓越莓干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.25 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.26 麦芽糖粉应符合 GB/T 20883 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	具有各原料物质应有的性状	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光下，检查有无异物，闻其气味，观察其性状、色泽；用温开水漱口，按标签明示的食用方法冲调后品其滋味。
色 泽	具有各原料物质应有的色泽	
气、滋味	具有原辅料混合后应有的气、滋味、无异味	
冲调性	主料（粉包）冲调后呈均匀的糊状	
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 ^a ，g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3

总砷 ^b （以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 ^b （以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
氰化物 ^e （以 HCN 计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.36
黄曲霉毒素 B ₁ ^b ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
酸价 ^d （KOH）（以脂肪计），mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^d （以脂肪计），g/100g	≤	0.5	GB 5009.227
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 适用于主料（粉包）的检验； b 适用于原辅料混合后检验； c 仅适用于添加山楂、苹果制品的产品检验； d、适用于坚果包里坚果籽类的检验。 e、适用于主料包按照标签所示稀释后检测，检测结果换算为以 HCN 计。			

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 ^b	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 平板计数法
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
霉菌，CFU/g	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
注：a 样品的采样按 GB 4789.1 执行。 b 适用于原辅料混合后检验。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》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

食品中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，食品中污染物限量应符合 GB 2762 的规定，食品中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（仅适用于粉包）、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以粉包为主要原料，搭配坚果包、果干包、酱料包、白砂糖包中的几种，经组合包装加工制成的杏仁茶（冲调谷物制品）。

粉包：以杏仁粉、玉米淀粉、木薯淀粉、藕粉为主要原料，添加或不添加结晶果糖、麦芽糖粉、草莓粉、菠萝粉、火龙果粉、芒果粉、香橙粉、猕猴桃粉、香蕉粉、苹果粉、柠檬粉、抹茶粉、紫薯粉、奇亚籽粉、黑芝麻粉中的一种或几种，经混合、包装加工而成。

坚果包：以花生仁、芝麻、杏仁、葵花籽仁、核桃仁、巴坦木、腰果仁、扁桃仁、南瓜子仁、夏威夷果仁、奇亚籽中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黑加仑葡萄干、蔓越莓干、红枣干、干桂花、红提干、枸杞、银耳、莲子、麦片、香蕉片、葡萄干中的一种或几种，经混合或不混合、包装加工而成。

果干包：以山楂条、山楂片、山楂干、山楂粒、猕猴桃干、黄桃干、白桃干、芒果干、草莓干、蔓越莓干、桂圆干、菠萝干、葡萄干、香蕉片、木瓜干、哈密瓜干、圣女果干、冬瓜干、雪梨干、百香果干、红枣干中的一种或几种为原料，经混合或不混合、包装加工而成。

酱料包：以糖玫瑰、糖桂花、草莓果酱、蓝莓果酱、芒果果酱、百香果果酱、水蜜桃果酱、葡萄果酱中的一种或几种为原料，经混合或不混合、包装加工而成。

白砂糖包：以白砂糖为原料，经包装加工而成。

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，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。

开封市丰土源食品有限公司