



412569S-2023



## 郑州福润德食品有限公司企业标准

Q/ZFS 0005S-2023

# 杏仁粉及复合杏仁粉

2023-08-14 发布

2023-08-14 实施

郑州福润德食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州福润德食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王海勋、柴小婵。

H N

Q B

# 杏仁粉及复合杏仁粉

## 1 范围

本标准规定了杏仁粉及复合杏仁粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟杏仁粉或熟杏仁片为主要原料，添加或不添加熟大米粉、熟糙米粉、熟小米粉、熟燕麦粉、熟高粱粉、熟白芸豆粉、熟荞麦粉、熟糯米粉、熟粳米粉、熟黄豆粉、熟白扁豆粉、熟藜麦粉、熟马铃薯全粉、熟山药粉、熟青稞粉、熟马蹄全粉、熟芋头粉、马铃薯淀粉、豆浆粉、速溶豆粉、藕粉、魔芋粉、葛根粉、麦芽糊精、脱脂奶粉、全脂奶粉、椰浆粉、荔枝粉、浓缩牛奶蛋白、浓缩乳清蛋白、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、鱼胶原蛋白肽、核桃粉、熟花生碎、熟花生粉、熟黑芝麻粒、熟白芝麻粒、熟白芝麻粉、山楂、白芷、白果、百合、芡实、麦芽、枣（大枣、酸枣、黑枣）、茯苓、莲子、淡竹叶、藿香、麦芽、银耳、玉竹、陈皮、薏仁、低聚果糖、低聚异麦芽糖、赤藓糖醇、结晶果糖、白砂糖、食用葡萄糖、冰糖、菊粉、圆苞车前子壳、五指毛桃、重瓣红玫瑰、桂花花瓣、杏仁香精的一种或几种，按一定比例经粉碎或不粉碎、混合、包装加工而成的杏仁粉及复合杏仁粉。

根据原辅料不同，将产品分为：纯杏仁粉和复合杏仁粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 银耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.3 浓缩牛奶蛋白、浓缩乳清蛋白应符合 GB 11674 的规定。

2.1.4 熟杏仁粉、熟杏仁片、熟花生碎、核桃粉、熟花生粉、熟黑芝麻粒、熟白芝麻粒、熟白芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5 熟燕麦粉、熟大米粉、熟糯米粉、熟粳米粉、熟黄豆粉、熟白扁豆粉、熟藜麦粉、熟马铃薯全粉、熟山药粉、熟青稞粉、熟马蹄全粉、熟芋头粉、马铃薯淀粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.6 脱脂奶粉、全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.7 大豆分离蛋白、大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.8 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.9 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.10 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.11 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。

2.1.12 椰浆粉、荔枝粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.13 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.14 鱼胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。

2.1.15 杏仁香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.17 豆浆粉应符合 GB/T 18738 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.18 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.23 熟高粱粉、熟荞麦粉、熟糙米粉、熟小米粉、熟白芸豆粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.24 桂花花瓣应符合 DBS 41/010-2016 的规定。
- 2.1.25 山楂、白芷、白果、百合、芡实、麦芽、枣（大枣、酸枣、黑枣）、茯苓、莲子、淡竹叶、藿香、薏仁、玉竹、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.26 菊粉应符合原卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.27 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.28 圆苞车前子壳应符合原卫生部 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.29 五指毛桃应符合国卫办食品函[2014]205 号的规定。
- 2.1.30 速溶豆粉应符合 GB/T 18738 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
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量样品，倒入一洁净白色盘中，自然光下用肉眼观察组织形态、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，冲调后品其滋味
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
组织形态	呈干燥、疏松的粉末状或微粒状，无霉变和结块	

## 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
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
氰化物(以 HCN 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009. 36

黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009. 22
展青霉素 <sup>b</sup> , $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	20	GB 5009. 185
*铅(以 Pb 计), mg/kg	$\leq$	0.15	GB 5009. 12

注: \*本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;  
b 仅适用于添加山楂及其制品的产品。

## 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 <sup>a</sup> 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

1、<sup>a</sup>样品采样及处理按GB 4789. 1执行;  
2、n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量。

## 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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 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; 新食品原料的使用应符合国家相关规定的规定。

## 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、大肠菌群的检测。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以熟杏仁粉或熟杏仁片为主要原料，添加或不添加熟大米粉、熟糙米粉、熟小米粉、熟燕麦粉、熟高粱粉、熟白芸豆粉、熟荞麦粉、熟糯米粉、熟粳米粉、熟黄豆粉、熟白扁豆粉、熟藜麦粉、熟马铃薯全粉、熟山药粉、熟青稞粉、熟马蹄全粉、熟芋头粉、马铃薯淀粉、豆浆粉、速溶豆粉、藕粉、魔芋粉、葛根粉、麦芽糊精、脱脂奶粉、全脂奶粉、椰浆粉、荔枝粉、浓缩牛奶蛋白、浓缩乳清蛋白、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、鱼胶原蛋白肽、核桃粉、熟花生碎、熟花生粉、熟黑芝麻粒、熟白芝麻粒、熟白芝麻粉、山楂、白芷、白果、百合、芡实、麦芽、枣（大枣、酸枣、黑枣）、茯苓、莲子、淡竹叶、藿香、麦芽、银耳、玉竹、陈皮、薏仁、低聚果糖、低聚异麦芽糖、赤藓糖醇、结晶果糖、白砂糖、食用葡萄糖、冰糖、菊粉、圆苞车前子壳、五指毛桃、重瓣红玫瑰、桂花花瓣、杏仁香精的一种或几种，按一定比例经粉碎或不粉碎、混合、包装加工而成的杏仁粉及复合杏仁粉。

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。

郑州福润德食品有限公司

