



410052S-2024



安阳市厨坊乐食品有限公司企业标准

Q/ACS 0002S-2024

冲调果蔬粉

2024-01-03 发布

2024-01-03 实施

安阳市厨坊乐食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市厨坊乐食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：马书芳。

H N
Q B

冲调果蔬粉

1 范围

本标准规定了冲调果蔬粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以果蔬粉【苹果片或粉、葡萄、芒果、木瓜、菠萝、香蕉、柠檬、猕猴桃片、番茄、提子、红枣片或粉、铁棍山药片或粉、无花果、蔓越莓、山楂、桃、草莓、枇杷、荔枝、梨、圣女果、萝卜、胡萝卜、菠菜、葱、生姜、大蒜、洋葱、香菜、南瓜、青梗菜、高丽菜、红甜菜根、羽衣甘蓝、西兰花、芝麻叶、红薯叶、蕨菜、荠菜、芹菜、青菜、荆芥、芦笋、竹笋、薄荷、紫苏、黄秋葵、土豆、苦瓜、黄瓜、玉米粒、豌豆中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加紫薯粉、山药粉、红薯粉、藕粉、芋头粉、脱水畜禽肉粉（猪肉、牛肉、鸡肉中的一种或几种）、熟制粮食粉【大米、糯米、燕麦、糙米、紫米、黑米、小米、黍米（大黄米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞（裸大麦）米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞米、黑麦仁、薏仁米（薏苡仁）、小麦胚芽、玉米粒、大豆、绿豆、红豆、芸豆、鹰嘴豆中的几种】、紫薯粉、山药粉、红薯粉、藕粉、芋头粉、脱水畜禽肉粉（猪肉、牛肉、鸡肉中的一种或几种）、水产干制品粉【虾米、瑶柱（干贝）、海参、鱿鱼、海水鱼（可食用）、鲍鱼、蟹黄中的一种或几种】、皮蛋粉、紫薯粉、山药粉、红薯粉、芋头粉、干制食用菌粉【香菇、黑木耳、猴头菇、银耳、蛹虫草、鲍鱼菇、羊肚菌、白灵菇、口蘑、松茸、鸡腿蘑、鹿茸菇、真姬菇（海鲜菇）、竹荪中的一种或几种】、藻类粉（海苔、海带、裙带菜、紫菜中的一种或几种）、坚果及籽类粉【花生仁、芝麻、腰果仁、巴旦木（扁桃）仁、核桃仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、板栗仁、松子仁】、茯苓粉、芡实粉、枸杞子粉、莲子粉、百合粉、桂圆粉、荷叶粉、大麦苗粉、茶粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、食用盐、食用葡萄糖、麦芽糊精、味精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、香辛料粉【辣椒、花椒、八角、胡椒、干姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拨、砂仁、圆叶当归、高良姜、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、猪骨粉、排骨粉、鸡骨粉、骨素、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种，经原料验收、配料、混合、包装加工而成的冲调果蔬粉。

根据所用原辅料不同，产品分类为：单一型冲调果蔬粉、混合型冲调果蔬粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 熟制粮食粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.2 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.3 脱水畜禽肉粉应符合 GB 2726 的规定。

2.1.4 水产干制品粉应符合 GB 10136 的规定。

2.1.5 皮蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

- 2.1.6 紫薯粉、山药粉、红薯粉、芋头粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.7 脱水果蔬粉应清洁卫生、干燥、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.8 干制食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 藻类粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.10 坚果及籽类粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 茯苓粉、芡实粉、枸杞子粉、莲子粉、百合粉、桂圆粉、荷叶粉所用原料茯苓、芡实、枸杞子、莲子、百合、桂圆、荷叶应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.12 大麦苗粉所用原料大麦苗应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号的规定。
- 2.1.13 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.14 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.20 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉 应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 猪骨粉、排骨粉、鸡骨粉、骨素应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.24 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.26 食品用香精应符合 GB 30616 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	固态	取适量样品，置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品固有的气味和滋味，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，%	≤ 10.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	≤ 50（仅适用于单一型苹果粉、单一型山楂粉） 20（仅适用于添加了苹果及其制品、山楂及其制品的混合型产品）	GB 5009.185
脲酶试验	阴性（仅适用于添加大豆及其制品的产品）	GB/T 5009.183
注：*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	100	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌，CFU/g	5	2	50	100	GB 4789.15
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注 1：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 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。

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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以果蔬粉【苹果片或粉、葡萄、芒果、木瓜、菠萝、香蕉、柠檬、猕猴桃片、番茄、提子、红枣片或粉、铁棍山药片或粉、无花果、蔓越莓、山楂、桃、草莓、枇杷、荔枝、梨、圣女果、萝卜、胡萝卜、菠菜、葱、生姜、大蒜、洋葱、香菜、南瓜、青梗菜、高丽菜、红甜菜根、羽衣甘蓝、西兰花、芝麻叶、红薯叶、蕨菜、荠菜、芹菜、青菜、荆芥、芦笋、竹笋、薄荷、紫苏、黄秋葵、土豆、苦瓜、黄瓜、玉米粒、豌豆中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加紫薯粉、山药粉、红薯粉、藕粉、芋头粉、脱水畜禽肉粉（猪肉、牛肉、鸡肉中的一种或几种）、熟制粮食粉【大米、糯米、燕麦、糙米、紫米、黑米、小米、黍米（大黄米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞（裸大麦）米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞米、黑麦仁、薏仁米（薏苡仁）、小麦胚芽、玉米粒、大豆、绿豆、红豆、芸豆、鹰嘴豆中的几种】、紫薯粉、山药粉、红薯粉、藕粉、芋头粉、脱水畜禽肉粉（猪肉、牛肉、鸡肉中的一种或几种）、水产干制品粉【虾米、瑶柱（干贝）、海参、鱿鱼、海水鱼（可食用）、鲍鱼、蟹黄中的一种或几种】、皮蛋粉、紫薯粉、山药粉、红薯粉、芋头粉、干制食用菌粉【香菇、黑木耳、猴头菇、银耳、蛹虫草、鲍鱼菇、羊肚菌、白灵菇、口蘑、松茸、鸡腿蘑、鹿茸菇、真姬菇（海鲜菇）、竹荪中的一种或几种】、藻类粉（海苔、海带、裙带菜、紫菜中的一种或几种）、坚果及籽类粉【花生仁、芝麻、腰果仁、巴旦木（扁桃）仁、核桃仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、板栗仁、松子仁】、茯苓粉、芡实粉、枸杞子粉、莲子粉、百合粉、桂圆粉、荷叶粉、大麦苗粉、茶粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、食用盐、食用葡萄糖、麦芽糊精、味精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、香辛料粉【辣椒、花椒、八角、胡椒、干姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拨、砂仁、圆叶当归、高良姜、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、猪骨粉、排骨粉、鸡骨粉、骨素、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种，经原料验收、配料、混合、包装加工而成的冲调果蔬粉。

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，参照国家相关标准制订本企业标准，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。

安阳市厨坊乐食品有限公司