

注：



411350S-2024



邓州市福思源食品有限公司企业标准

Q/DFSY 0001S-2024

谷物杂粮饼

2024-05-27 发布

2024-05-27 实施

邓州市福思源食品有限公司 发布

前 言

本标准由邓州市福思源食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：景立明。

H N

Q B

谷物杂粮饼

1 范围

本标准规定了谷物杂粮饼的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以燕麦粉、荞麦粉、紫米粉、小米粉、薏米粉、藜麦粉、高粱粉、莜麦粉、玉米粉、黍米（大黄米）粉、稷米粉、红米粉、黑米粉、糙米粉、糯米粉、血糯米粉、粳米粉、香米粉、紫香糯粉、绿豆粉、红小豆粉、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆）粉、黑豆粉、鹰嘴豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、豌豆粉、青豆粉、豇豆粉、竹豆粉、熊猫豆（花豆）粉、白刀豆粉、蚕豆粉中的一种或几种为主要原料，以水、食用植物油（大豆油、玉米油、花生油、玉米胚芽油、油菜籽油、棕榈油、油菜籽色拉油中的一种或几种）为辅料，经原料前处理、配料、搅拌、成型、烘晒、油炸、冷却，并配以或不配以外购（调味料粉包、调味汁包、调味料酱包）中的一种或几种，包装加工而成的谷物杂粮饼。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 高粱粉、燕麦粉、紫米粉、小米粉、薏米粉、藜麦粉、黍米（大黄米）粉、稷米粉、红米粉、黑米粉、糙米粉、糯米粉、血糯米粉、粳米粉、香米粉、紫香糯粉、绿豆粉、红小豆粉、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆）粉、黑豆粉、鹰嘴豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、豌豆粉、青豆粉、豇豆粉、竹豆粉、熊猫豆（花豆）粉、白刀豆粉、蚕豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 莜麦粉应符合 GB/T 13360 的规定。

2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.5 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。

2.1.6 调味料粉包、调味汁包、调味料酱包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.7 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
色泽	具有该产品正常的色泽	取适量样品置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察状态、色泽，并检查有无外来杂质，嗅
滋味、气味	具有该产品正常的滋味、气味，无异味	

状态	具有该产品正常的状态，无酸败、无霉变， 无正常视力可见外来杂质	其气味，以温开水漱口，品尝其滋味
----	------------------------------------	------------------

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
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18 ^a	GB 5009.12
	≤ 0.45 ^b	
<p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>^a 适用于无调味料包的谷物杂粮饼；</p> <p>^b 适用于搭配调味料包的谷物杂粮饼，且谷物杂粮饼和调味料包混合的检验。</p>		

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
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	≤	50			GB 4789.15
<p>^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>注：有调味料包的产品，应混合检测。</p>					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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：感官要求、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以燕麦粉、荞麦粉、紫米粉、小米粉、薏米粉、藜麦粉、高粱粉、莜麦粉、玉米粉、黍米（大黄米）粉、稷米粉、红米粉、黑米粉、糙米粉、糯米粉、血糯米粉、粳米粉、香米粉、紫香糯粉、绿豆粉、红小豆粉、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆）粉、黑豆粉、鹰嘴豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、豌豆粉、青豆粉、豇豆粉、竹豆粉、熊猫豆（花豆）粉、白刀豆粉、蚕豆粉中的一种或几种为主要原料，以水、食用植物油（大豆油、玉米油、花生油、玉米胚芽油、油菜籽油、棕榈油、油菜籽色拉油中的一种或几种）为辅料，经原料前处理、配料、搅拌、成型、烘晒、油炸、冷却，并配以或不配以外购（调味料粉包、调味汁包、调味料酱包）中的一种或几种，包装加工而成的谷物杂粮饼。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 7100《食品安全国家标准 饼干》的有关规定，制定本标准，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。

邓州市福思源食品有限公司