

浏阳河农业产业集团股份有限公司龙阳分公司企业标准

Q/CHYH 0014S-2015

豆类冲调粉

湖南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号：431367S-2015
备案有效期：叁年
备案起止日期：2015年11月20日至2018年11月20日

湖南省
食品安全

2015—09—20 发布

2015—11—30 实施

浏阳河农业产业集团股份有限公司龙阳分公司 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行格式编写。

本标准由浏阳河农业产业集团股份有限公司龙阳分公司提出。

本标准起草单位：浏阳河农业产业集团股份有限公司龙阳分公司。

本标准由浏阳河农业产业集团股份有限公司龙阳分公司负责解释。

本标准主要起草人：郑晴、袁兵、周素梅、钟葵。

本标准复审周期为三年。



豆类冲调粉

1 范围

本标准规定了豆粉冲调粉的要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以绿豆（或黑豆或赤小豆）为主要原料，糙米、黑米、黑芝麻、花生、黑木耳、薏苡仁、莲子、葛根、茯苓、百合、菠菜粉、红枣、银耳、菊花、白砂糖、红糖其中部分为辅料，经筛选、熟制、干燥、粉碎、混合、包装等工艺生产成的冲调即可食用的豆类冲调粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB/T 4789.3-2003	食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 食品标签通用标准
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18979	食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局[2005] 第75号《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家质量监督检验检疫总局令 第102号（2007）《食品标识管理规定》	
国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定	

3 要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

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, 均匀一致	取试样于洁净白瓷盘中, 在自然光线下, 用肉眼观察其色泽、组织形态、有无杂质。闻其气味, 品尝其滋味。
气、滋味	具有产品应有的气、滋味, 无霉味及其他异味	
组织形态	呈干燥、疏松的粉末状或微颗粒状, 无结块、无霉变、无虫蛀	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4. 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/(%)	≤ 7.0	GB 5009.3
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ / (μg/kg)	≤ 5.0	GB/T 18979
农药残留	符合GB 2763的规定	GB 2763

4. 4 微生物限量

4. 4. 1 微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	要求	检验方法
菌落总数/(cfu/g)	≤ 10 000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 40	GB/T 4789.3-2003
霉菌/(cfu/g)	≤ 50	GB 4789.15

4. 4. 2 致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25 g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采样按 GB 4789.1 执行。

4. 5 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF 1070 规定的方法测定。

4. 6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5. 1 组批

同一投料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

随机抽取 1000g 样品，分成二份，一份作感官和理化指标检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群，每批产品须由生产厂质检部门按本标准进行检验，合格后并出具合格证后方可出厂。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验包括要求中全部项目。

5.4.2 产品在正常生产时每半年检验一次，出现下列情况时应及时检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品为合格。

5.5.2 微生物指标有一项不合格的产品，判该批产品为不合格产品。

5.5.3 感官要求、理化指标有一项不合格的，应在原批产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，复检不合格的，判该批产品为不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品的预包装标志应符合 GB 7718、GB 28050、国家质检总局第 102 号令和 123 号令《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 中的有关规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装应符合 GB 9687 的规定。

6.2.3 产品外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在符合上述贮运条件下，保质期为 12 个月。

