

7866

湖南譙国堂生物科技有限公司企业标准

Q/YXGT 0001S-2017



食品安全企业标准 杂粮冲调食品

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：431542S-2017
备案有效期：叁年
备案起止日期：2017年12月19日至2020年12月19日

2017—10—09 发布

2017—12—09 实施

湖南譙国堂生物科技有限公司 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》编写。

本标准由湖南谯国堂生物科技有限公司提出。

本标准由湖南谯国堂生物科技有限公司起草。

本标准由湖南谯国堂生物科技有限公司负责解释。

本标准主要起草人：戴定邦、吴卫国、陈瑶。

本标准复审周期为三年。



省卫
安全

杂粮冲调食品

1 范围

本标准规定了杂粮冲调食品的要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以谷物（青稞、燕麦、荞麦、高粱、小米）、豆类为主要原料，坚果及籽类、食用菌、水果、菊花、决明子、芡实、低聚木糖、L-阿拉伯糖部分为辅料，添加或不添加食品添加剂，经挑选、烘烤、粉碎、混合、包装等工艺生产成的，直接冲调的食品。

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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.185	食品安全国家标准 苹果和山楂制品中展青霉素的测定
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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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》	

卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告（2008 年第 12 号）

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准、卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告（2008 年第 12 号）和有关规定。

3.2 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	将样品置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽，组织形态和杂质，嗅其气味，冲调后品其滋味。
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无焦糊味、酸败味、霉味及其他异味	
组织形态	粉末状、颗粒状、片状，无霉变、无虫蛀、无结块。冲调后呈黏稠状	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	0.5	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	0.02	GB 5009.17
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	0.5	GB 5009.11
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	1.0	GB 5009.123

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	5.0	GB 5009.22
展青霉素/（μg/kg）	10.0	GB 5009.185
注：展青霉素仅限于含山楂、苹果的产品。		

3.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合表 5 的规定。

表5 农药最大残留限量

项目	限量	检验方法
六六六/ (mg/kg)	0.1	GB/T5009.19
滴滴涕/ (mg/kg)	0.1	GB/T5009.19

3.7 微生物限量

3.7.1 微生物限量应符合表6的规定。

表6 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量 (CFU/g)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌	5	2	50	10 ²	GB 4789.15

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.7.2 致病菌限量应符合表7的规定。

表7 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	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.8.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 中 06.06 的规定。

3.9 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 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, 不少于 30 个最小包装, 分成二份, 一份作检验, 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 及相关的规定。

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 4806.7 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 10 个月。
