

天津市食品安全企业标准

Q/06A2675S-2017

冲调粉

备 案 号:
备案日期: 年 月 日
截止日期: 年 月 日

2017 年 月 日发布

2017 年 月 日实施

天津市鸿禄食品有限公司发布

前 言

本标准是根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由天津市鸿禄食品有限公司起草、提出并负责解释。

本标准主要起草人：王洪滨

本标准于 2016 年 11 月 10 日首次发布。

本标准于 2017 年 5 月 27 日进行修订。修订内容如下：

- 更新了范围；
- 更新了规范性引用文件；
- 更新了原辅料要求，增加了枸杞、桑葚、藕粉、木糖醇的要求；
- 调整了理化指标，对铅指标的限量进行了调整，删除了铬、镉指标；
- 调整了微生物指标，对菌落总数、大肠菌群、霉菌的限量进行了调整；
- 补充了编制说明内容。

冲调粉

1 范围

本标准规定了冲调粉的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以黑米、黑豆、黑芝麻、黑木耳、黑枣为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、黑枸杞、黑桑葚、藕粉、白砂糖，添加或不添加食品添加剂 羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、木糖醇，经前处理、清洗、配料、干燥、粉碎、过筛、混合、称量、灭菌、包装而成的冲调粉。

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 317	白砂糖	
GB 1352	大豆	
GB 1886. 28	食品安全国家标准	食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
GB 1886. 232	食品安全国家标准	食品添加剂 羧甲基纤维素钠
GB 1886. 234	食品安全国家标准	食品添加剂 木糖醇
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
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 5009. 3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009. 5	食品安全国家标准	食品中蛋白质的测定
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. 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/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	预包装食品标签通则
GB 7096	食品安全国家标准	食用菌及其制品
GB/T 11761	芝麻	
GB/T 6192	黑木耳	
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 15203	食品安全国家标准	淀粉糖
GB 16325	干果食品卫生标准	
GB/T 18672	枸杞	
GB/T 20884	麦芽糊精	
GB/T 25733	藕粉	
GB/T 27590	纸杯	

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 NY/T 832 黑米
 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令[2005]年第 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 123 号《食品标识管理规定》
 中华人民共和国药典 2015 版

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 黑米应符合 NY/T 832 的规定。
 3.1.2 黑豆应符合 GB 1352 的规定。
 3.1.3 黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
 3.1.4 黑木耳应符合 GB 7096、GB/T 6192 的规定。
 3.1.5 黑枣应符合《中华人民共和国药典》2015 版的规定。
 3.1.6 麦芽糊精应符合 GB 15203、GB/T 20884 的规定。
 3.1.7 黑枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
 3.1.8 黑桑葚应符合 GB 16325 的规定。
 3.1.9 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
 3.1.10 白砂糖应符合 GB 317、GB 13104 的规定。
 3.1.11 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
 3.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
 3.1.13 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

以上原辅料还应符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

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
色泽	呈灰黑色，均匀一致
滋气味	具有该品种应有的滋味及气味，无焦糊、无异味
组织形态	呈干燥、疏松的粉末状或微粒状，无结块、无霉变
杂质	无正常视力可见外来杂质
冲调性	用适量 80℃ 以上的开水冲调均匀后可呈糊状

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
水分/ (g/100g)	≤ 8.0
蛋白质/ (g/100g)	≥ 5.0
总砷(以 As 计)/ (mg/kg)	≤ 0.5
铅(Pb)/ (mg/kg)	≤ 0.4
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	5.0
净含量	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²
霉菌/（CFU/g）	5	2	50	10 ²
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000

a 注：样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行；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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的使用量及其品种应符合 GB 2760 规定。

3.6 真实性要求

产品不得加入非食用物质。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

4.1.1 取两个以上最小独立包装样品，将样品倒入清洁的白瓷盘中，在光线充足柔和的环境中用目测法观察样品的色泽、组织形态及杂质

4.1.2 取一个最小独立包装样品，倒入透明玻璃容器中，先加入少量温开水搅拌成糊状，再加入一定量 80℃ 以上的开水，充分搅拌均匀，鼻嗅其气味，品尝其滋味，观察其冲调性。

4.2 理化指标

4.2.1 水分

按 GB 5009.3 中规定的方法测定。

4.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 中规定的方法测定。

4.2.3 总砷

按 GB 5009.11 中规定的方法测定。

4.2.4 铅

按 GB 5009.12 中规定的方法测定。

4.2.5 黄曲霉毒素 B₁

按 GB 5009.22 中规定的方法测定。

4.2.6 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法测定。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

4.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法测定。

4.3.3 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法测定。

4.3.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

4.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 组批与抽样

以同一批投料、同一班次、同一生产线、同一规格生产的包装完好的产品为一批，每批随机抽取 18 袋不少于 2kg 产品作为检验样品。

5.2 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

5.2.1 出厂检验

产品需经公司质检部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后签发合格证方可出厂。出厂检验项目为感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.2.2 型式检验

型式检验为本标准要求中的全部项目。正常生产时，每半年进行一次；有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品进行定型投产时；
- b) 当原料来源、设备发生变化时；
- c) 产品停产半年以上，再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督部门提出要求时。

5.3 判定规则

产品按本标准项目检验全部合格，判该批产品合格。微生物指标有任何一项不合格时，则判定该批产品为不合格，且不得复检；其他指标不合格时，允许从同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复验，以复验结果为准。

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品的内包装采用铝塑薄膜和纸杯装，应符合 GB 9683 和 GB/T 27590 的规定，产品的外包装采用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。产品的包装应符合清洁、严密、牢固、无破损，并符合食品安全的要求。

6.3 运输

产品在运输过程中要防止污染，避免日晒、雨淋及受潮。运输工具应清洁、卫生、干燥，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、防潮、通风、干燥、无异味的库房中，且不得与有毒、有害有异味的物品混贮。

6.5 保质期

在符合上述规定的条件下，自生产之日起产品未启封保质期 18 个月。

编制说明

依据《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国标准化法》规定，按照卫生部《食品安全企业标准备案办法》要求，按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》要求，特制定本企业标准，以规范指导生产，有效确保产品质量。具体制定依据如下：

- 1、本标准中感官、水分、蛋白质、净含量指标结合我公司生产实际情况和产品特性制定；
- 2、本标准中总砷、铅指标依据强制性国家标准 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定，其中铅指标严于 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“带馅（料）面食制品”分类的要求；
- 3、黄曲霉毒素 B₁ 指标依据强制性国家标准 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的规定；
- 4、微生物指标中菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌指标依据强制性国家标准 GB 19640-2016《食品安全国家标准 冲调谷物制品》的规定；
- 5、试验方法采用了现行的国家标准检验方法。

天津市鸿禄食品有限公司

2017.5.27

企业标准制定的理由：



1. 本标准严于食品安全国家标准；

标准号及其名称：GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量



2. 本标准严于本地区食品地方标准。

标准号及其名称：_____

严于食品安全国家标准或地方标准的指标具体对比情况：

指标	数值	
	本企业标准	食品安全国家标准或地方标准
铅	0.4mg/kg	0.5mg/kg

其他严于食品安全国家标准或地方标准的情况：

无