

备案号：221824S-2018

有效期至：2022年01月24日

# Q/JRDF

## 吉林省瑞迪菲生物制品有限公司企业标准

Q/JRDF0016S-2018

### 青稞燕麦即食冲调粉

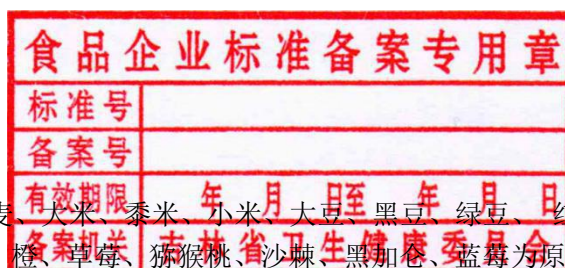
| 食品企业标准备案专用章 |                         |
|-------------|-------------------------|
| 标准号         | Q/JRDF0016S-2018        |
| 备案号         | 221824S-2018            |
| 有效期限        | 2019年01月25日至2022年01月24日 |
| 备案机关        | 吉林省卫生健康委员会              |

2018-08-10 发布

2018-08-29 实施

吉林省瑞迪菲生物制品有限公司 发布

# 青稞燕麦即食冲调粉



## 1 范围

本标准适用于以青稞、燕麦、大米、黍米、小米、大豆、黑豆、绿豆、红小豆、白扁豆、胡萝卜、秋葵、茄子、西红柿、橘、柚、橙、草莓、猕猴桃、沙棘、黑加仑、蓝莓为原料，添加（或不添加）麦芽糊精，经挑选、清洗（或不清洗）、烘炒（或不烘炒）、提取（或不提取）、粉碎（或不粉碎）、混合、包装等加工程序加工而成的方便食品即食冲调粉。

## 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 1352    | 大豆                          |
| GB/T 1354  | 大米                          |
| GB/T 2715  | 青稞                          |
| 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 4789.1  | 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 5009.3  | 食品安全国家标准 食品中水分的测定           |
| GB 5749    | 生活饮用水卫生标准                   |
| 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/T 11766 | 小米                          |
| GB/T 13356 | 黍米                          |
| GB 14881   | 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范         |
| GB/T 28118 | 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋             |
| NY/T 285   | 绿色食品 豆类                     |
| NY/T 493   | 胡萝卜                         |
| NY/T 655   | 绿色食品 茄果类蔬菜                  |
| NY/T 892   | 绿色食品 燕麦及燕麦粉                 |
| NY/T 1041  | 绿色食品 干果                     |
| NY/T 1326  | 绿色食品 多年生蔬菜                  |

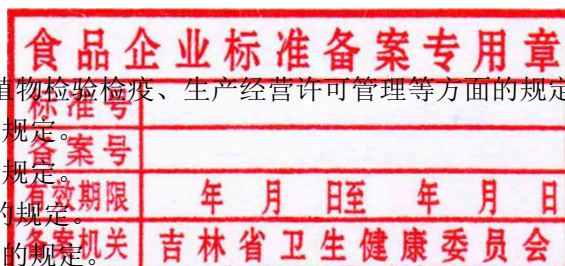
《中国药典》2015年版第一部 红小豆、白扁豆、沙棘  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》  
 国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009） 《食品标识管理规定》

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可证管理等方面的规定。

- 3.1.1 大米应符合GB/T 1354的规定。
- 3.1.2 燕麦应符合NY/T 892的规定。
- 3.1.3 青稞应符合GB/T 2715的规定。
- 3.1.4 黍米应符合GB/T 13356的规定。
- 3.1.5 小米应符合GB/T 11766的规定。
- 3.1.6 大豆应符合GB 1352的规定。
- 3.1.7 黑豆、绿豆应符合NY/T 285的规定。
- 3.1.8 胡萝卜应符合NY/T 493的规定。
- 3.1.9 秋葵应符合NY/T 1326的规定。
- 3.1.10 茄子、西红柿应符合NY/T 655的规定。
- 3.1.11 橘、柚、橙、草莓、猕猴桃、黑加仑、蓝莓应符合NY/T 1041的规定。
- 3.1.12 红小豆、白扁豆、沙棘应符合《中国药典》2015年版第一部的规定。



#### 3.2 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   | 乳黄色至棕黄色          | 取试样适量置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下目测色泽、杂质及组织形态。按标示的冲调方法进行冲调，观察样品的冲调性，用嗅觉其气味，品尝其滋味。 |
| 组织形态 | 呈疏松粉状或微颗粒，无霉变和结块 |   |
| 滋、气味 | 具有该品种特有的滋味，无其它异味 |   |
| 杂质   | 无肉眼可见外来杂质        |   |
| 冲调性  | 冲调后呈均匀糊状         |   |

#### 3.3 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，% | ≤ 9.0 | GB 5009.3 |

#### 3.4 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 | ≤ 0.19 | GB 5009.12 |

### 3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

| 项 目                | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量    |   |                 |                 | 检验方法          |
|--------------------|--------------------------|---|-----------------|-----------------|---------------|
|                    | n                        | c | m               | M               |               |
| 菌落总数/ (CFU/g) ≤    | 5                        | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2     |
| 大肠菌群/ (CFU/g) ≤    | 5                        | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3     |
| 霉菌/ (CFU/g) ≤      | 5                        | 2 | 50              | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.15    |
| 致病菌指标              | 采样方案及限量 (若非制定, 均以/25g表示) |   |                 |                 |               |
|                    | 标准号                      | c | m               | M               |               |
| 沙门氏菌 ≤             | 5                        | 0 | 0               | 0               | GB 4789.4     |
| 金黄色葡萄球菌/ (CFU/g) ≤ | 5                        | 1 | 100             | 1000            | GB 4789.10第二法 |

<sup>a</sup> 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。

注: n为同一批次产品采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为致病菌指标可以接受水平的限量值; M我致病菌指标的最高安全限量值。

### 4 净含量

应符合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》的规定, 并按照 JJF1070 规定的方法检验。

### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的规定。

### 6 检验规则

#### 6.1 出厂检验

产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格, 附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括感官、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

#### 6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验:

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时;
- (2) 原辅料质量出现大的波动时;
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

#### 6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

#### 6.4 抽样方法和抽样数量

从每批产品中按质量的万分之五的比例随机抽取样品, 抽样量不得少于 1kg。样品分为 2 份, 1 份

用作检验，1份留样备查。


## 6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项（含2项）以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复检，以复检结果为准。

如有一项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

## 7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和  国家质检总局令第123号（2009）的规定。

### 7.1 标签样式

食品名称：青稞燕麦即食冲调粉

配料表：青稞、燕麦、大米、黍米、小米、大豆、黑豆、绿豆、红小豆、白扁豆、胡萝卜、秋葵、茄子、西红柿、橘、柚、橙、草莓、猕猴桃、沙棘、黑加仑、蓝莓、添加（或不添加）麦芽糊精。

净含量和规格：

企业名称：吉林省瑞迪菲生物制品有限公司

地址：吉林省长春市九台经济开发区群英大路666号

电话：0431-81987815

产品标准代号：Q/JRDF0016S-2018

食品生产许可证编号：

保质期：36个月

贮存条件：常温、避光、通风干燥处保存

食用方法：沸水冲服或依个人口味加入冰糖、蜂蜜、牛奶等调味冲服。

### 7.2 营养成分表

表5 营养成分表

| 项 目   | 每 100 克 (g)  | 营养素参考值%或 NRV% |
|-------|--------------|---------------|
| 能量    | 1197 千焦 (KJ) | 14%           |
| 蛋白质   | 9.2 克 (g)    | 15%           |
| 脂肪    | 3.3 克 (g)    | 6%            |
| 碳水化合物 | 54.0 克 (g)   | 18%           |
| 钠     | 32 毫克 (mg)   | 2%            |

## 8 包装

包装袋选用纸塑复合材料、塑料复合膜材料，应符合 GB 9683、GB/T 28118 的规定。

销售包装应符合 GB 23350 的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 9 保质期

产品在本标准规定的条件下，自生产之日起，保质期为36个月。