

备案号：221798S-2018

有效期至：2022年01月24日

# Q/JHZT

## 吉林省和贞堂健康科技有限公司企业标准

Q/JHZT0008S-2018

### 青稞燕麦即食冲调粉

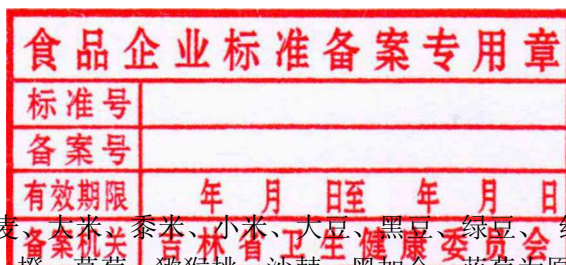
食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JHZT0008S-2018
备案号	221798S-2018
有效期限	2019年01月25日至2022年01月24日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-08-10 发布

2018-8-29 实施

吉林省和贞堂健康科技有限公司 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、包装等加工工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

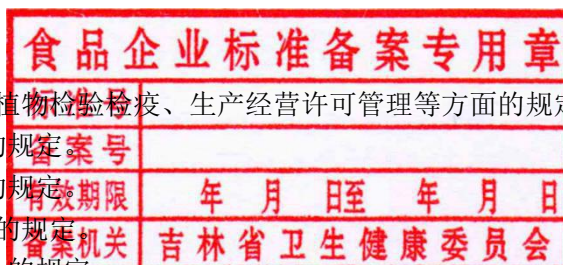
《中国药典》2015年版第一部 红小豆、白扁豆、沙棘  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》  
 国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009） 《食品标识管理规定》

### 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)				
	备案号	c	m	M	
沙门氏菌 ≤	有效期限	0 年 月 日	至	年 月 日	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g) ≤	备案机关	吉林省卫生健康委员会			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。

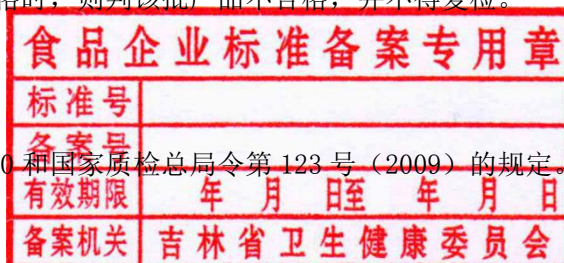
感官、净含量、理化指标等项目有2项（含2项）以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复检，以复检结果为准。

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：

生产者：吉林省和贞堂健康科技有限公司

地址：长春市宽城区小南街2401号 电话：13500893899

产品标准代号：Q/JHJT0008S-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。

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	33 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。