

湖南省中医药研究院企业标准

Q/ZYY 0001S-2022

食品安全企业标准 黑青稞燕麦营养冲调粉

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号：4302758-2022
备案有效期：叁年
备案起止日期：2022年2月24日至2025年2月23日

2022-01-10 发布

2022-02-28 实施

前言

本标准编写格式按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

本标准由湖南省中医药研究院提出。

本标准由湖南省中医药研究院负责解释。

本标准由湖南省中医药研究院负责起草。

本标准起草人：谢谊、曾宏亮、徐琳本、达瓦桑珠、张水寒、扎西次仁。



黑青稞燕麦营养冲调粉

1 范围

本标准规定了黑青稞燕麦营养冲调粉的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以黑青稞、燕麦、葛根、山楂、黑芝麻、红枣为原料，库拉索芦荟凝胶、魔芋粉为辅料，添加食品添加剂，经熟制、粉碎过筛、配料、包装等工艺生产成的冲调即可食用的食品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 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. 12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009. 185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB/T5009. 19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
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 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
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
NY/T 494	魔芋粉
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(卫生部公告 2008 年第 12 号)	

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 黑青稞、燕麦应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 葛根、山楂、红枣应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.3 黑芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.4 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.5 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告(卫生部公告 2008 年第 12 号)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	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下检查有无异物。闻其气味,用温开水漱口,冲调或冲调加热后品其滋味
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	粉末状,无结块、无霉变、无虫蛀。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)	0.45	GB 5009.12

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	GB5009.185

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 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
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的规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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 500g 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要求、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：

- 产品定型投产时；
- 更换主要设备时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 原料产地或供货商发生变化时；
- 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 所检项目全部符合本文件，判定为合格品。

5.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本文件，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本文件时，对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本文件，判定该批产品为不合格品。

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 新食品原料标明食用量、不适宜人群。

6.1.3 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 12 个月。
