

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0057 S- 2019 号

Q/LJH

辽宁佳和谷物产业有限公司企业标准

Q/LJH 0004S—2019

朱冬青

粗 粮 羹

2019-11-04 发布

2019-12-05 实施

辽宁佳和谷物产业有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》和GB 19640-2016《食品安全国家标准 冲调谷物制品》制定，其中铅指标严于国家标准，其它指标根据产品实测值确定。

本标准由辽宁佳和谷物产业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陆文华、姜永君、李欣。

本标准属首次发布。

粗 粮 羹



1 范围

本标准规定了粗粮羹的产品分类、要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以玉米粉、黑米、荞麦、燕麦、薏米、小米、小麦粉、麦片、红小豆、脱脂豆粉为主要原料，添加葛根粉、魔芋粉、山药、紫苏籽、花生仁、黑芝麻、白芝麻、胡萝卜粉、全脂乳粉、干制红枣、麦芽糊精、白砂糖、红糖、低聚木糖、食品添加剂（木糖醇、维生素C、聚葡萄糖），经原料清理去杂、双螺杆挤压膨化、低温烘焙、炒制、粉碎、混合、包装等工艺制成的冲调谷物制品粗粮羹。

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，仅所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/T 317 白砂糖
- GB/T 1355 小麦粉
- GB/T 1532 花生
- GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- 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 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 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合

GB/T 10458 荞麦
 GB/T 10461 小豆
 GB/T 10463 玉米粉
 GB/T 11761 芝麻
 GB/T 11766 小米
 GB/T 13382 食用大豆粕
 GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C（抗坏血酸）
 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 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品
 GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
 GB/T 20884 麦芽糊精
 GB 25541 食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 30637 食用葛根粉
 GB/T 35545 低聚木糖
 GB/T 35885 红糖
 NY/T 494 魔芋粉
 NY/T 832 黑米
 NY/T 892 绿色食品 燕麦及燕麦粉
 NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉
 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令（2005）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（2009）第 123 号 《食品标识管理规定》
 《中华人民共和国药典》2015 版第一部

3 产品分类

产品根据原料不同分为：

- 3.1 膳食粗粮羹（膳食纤维面茶）：以玉米粉、黑米、荞麦、燕麦、红小豆、脱脂豆粉为主料，添加山药、紫苏籽、胡萝卜粉、魔芋粉、木糖醇、麦芽糊精、低聚木糖、维生素 C。
- 3.2 葛根薏米羹：以薏米、葛根粉、小麦粉为主料，添加全脂乳粉、魔芋粉、白砂糖、麦芽糊精、维生素 C。
- 3.3 红枣红豆羹：以红小豆、小麦粉、脱脂豆粉为主料，添加干制红枣、魔芋粉、红糖、麦芽糊精、维生素 C。
- 3.4 山药小米羹：以山药、小米、小麦粉、脱脂豆粉为主料，添加魔芋粉、花生仁、白砂糖、麦芽糊精、维生素 C。
- 3.5 芝麻荞麦羹：以荞麦、小麦粉、脱脂豆粉为主料，添加白芝麻、黑芝麻、魔芋粉、红糖、麦芽糊精、维生素 C。
- 3.6 紫苏玉米羹：以玉米粉、小麦粉、脱脂豆粉为主料，添加紫苏籽、魔芋粉、白砂糖、麦芽糊精、维生素 C。

3.7 麦香魔芋羹（麦香粉）：以麦片、全脂乳粉为主料，添加魔芋粉、聚葡萄糖。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。
- 4.1.2 黑米：应符合 NY/T 832 的规定。
- 4.1.3 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 4.1.4 燕麦：应符合 NY/T 892 的规定。
- 4.1.5 薏米：应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.6 小米：应符合 GB/T 11766 的规定。
- 4.1.7 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.8 麦片：应符合 GB 19640 的规定。
- 4.1.9 红小豆：应符合 GB/T 10461 的规定。
- 4.1.10 脱脂豆粉：应符合 GB/T 13382 的规定。
- 4.1.11 葛根粉：应符合 GB/T 30637 的规定。
- 4.1.12 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。
- 4.1.13 山药：应符合 GB 2762、GB 2763 和《中华人民共和国药典》2015 版第一部规定。
- 4.1.14 紫苏籽：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.15 花生仁：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.16 白芝麻、黑芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.17 胡萝卜粉：应符合 NY/T 1884 的规定。
- 4.1.18 全脂乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.19 干制红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.20 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.21 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.22 红糖：应符合 GB/T 35885 的规定。
- 4.1.23 低聚木糖：应符合 GB/T 35545 的规定。
- 4.1.24 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定。
- 4.1.25 维生素 C：应符合 GB 14754 的规定。
- 4.1.26 聚葡萄糖：应符合 GB 25541 的规定。
- 4.1.27 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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	具有产品应有的色泽	取适量样品于白色瓷盘中, 在光线充足的条件下, 用肉眼观察其色泽、组织形态及杂质。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, 再加入适量80℃以上的开水, 充分搅拌均匀, 鼻嗅气味, 品尝滋味, 观察冲调性。
滋、气味	具有产品固有的滋味和气味, 无焦苦味及其它异味	
组织形态	呈干燥、松散的粉末状或微粒状, 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呈糊状	

4.3 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
总膳食纤维/(%)		
麦香魔芋羹 $\geq$	16	GB 5009.88
膳食粗粮羹、芝麻荞麦羹、红枣红豆羹 $\geq$	5.8	
葛根薏米羹、山药小米羹、紫苏玉米羹 $\geq$	3.5	
蛋白质/(%)		
麦香魔芋羹 $\geq$	6.5	GB 5009.5
其他粗粮羹 $\geq$	8.8	
水分/(%) $\leq$	10.0	GB 5009.3
铅(以Pb计)/(mg/kg) $\leq$	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg) $\leq$	5.0	GB 5009.22

4.4 微生物指标

应符合表3和表4的规定。

表3 微生物限量

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

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

表4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

注1：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
 注2：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。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合国家相关的标准和规定。

4.5.2 食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 其它真菌毒素限量和污染物限量

应符合 GB 2761、GB 2762 的规定。

4.7 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

4.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料、包装材料须经本企业质检部门检验合格或验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

5.2 组批与抽样

5.2.1 组批

同一批原料、同一班次、同一条生产线生产的同一规格的产品为一批。

5.2.2 抽样

每批产品随机抽取 8 袋，样品总数不得少于 2 kg。样品分成两份，一份用于检验，一份用于备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前应批批进行出厂检验，经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

5.4.2 正常生产情况下每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- 产品定型投产时；
- 停产 6 个月以上恢复生产时；
- 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；

- d) 检验结果与上次型式检验差异较大时;
- e) 供需双方对产品质量有争议, 请第三方进行仲裁时;
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.5 判定规则

产品经检验全部指标符合标准要求时, 判定为合格品, 如有不合格项时, 可在同批产品中加倍取样对不合格项目进行复检, 以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

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

6.2 包装

6.3 包装材料应符合国家食品安全要求和有关规定。包装容器和材料应清洁、完整、无毒、无异味。采用塑料袋、塑料桶、纸袋等包装形式, 应符合 GB/T 10004、GB 9683、GB 4806.7 的规定。外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.4 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染; 运输时应防雨、防潮、防晒; 不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

6.5 贮存

产品贮存在清洁、干燥、通风良好、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的库房内, 不得与有毒、有害、有异味、易挥发或影响产品质量的物品混存。产品底层应有垫离, 离地10cm, 离墙20cm。在标准规定的贮存条件下, 产品自生产之日起, 保质期为12个月。

