

ICS

Q/XHY Y

广西小和瑶一健康管理有限责任公司企业标准

Q/XHY Y 0001S—2021

瑶母[®]粉冲调食品

2021-10-18 发布

2021-11-08 实施

广西小和瑶一健康管理有限责任公司 发布



前 言

本文件按照GB/T 1.1—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》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由广西小和瑶一健康管理有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：禩瑞生、粟华生。

本文件于2021年10月18日发布，2021年11月8日实施。

瑶母[®]粉冲调食品

1 范围

本文件规定了瑶母[®]粉冲调食品的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以粳米、山药、莲子、薏苡仁、芡实、茯苓、百合为原料，添加（或不添加）白砂糖，经膨化（或熟化）、粉碎（或植物原料水煮提取、浓缩、再粉碎）、混合、干燥、包装等加工工艺制成的冲调食品。

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/T 317 白砂糖
- GB/T 1354 大米
- 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 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 5009.22 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 1504 莲子
- 中华人民共和国药典 一部（2020年版）

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 粳米

应符合GB/T 1354的规定。

4.1.2 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

4.1.3 莲子

应符合NY/T 1504的规定。

4.1.4 山药、薏苡仁、芡实、茯苓、百合

应质好，清洁、无霉变无异味、无变质、无虫蛀，无其他夹杂物，质量应符合《中华人民共和国药典》一部（2020年版）的规定；污染物限量、农药最大残留限量应分别符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.5 加工用水

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
色 泽	具有原料混合后应有的色泽，色泽均匀一致
组织形态	呈干燥、疏松的粉末状或微粒状，无结块，无霉变
气味与滋味	具有原料混合后特有的气味和滋味，无异味
冲 调 性	用适量85℃以上的开水冲调均匀后呈糊状或固液混合状
杂 质	无杂质

4.3 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) ≤	10.0
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.5
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) ≤	5.0
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	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/(/25g)	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ⁵

注：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为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

7.1.1 色泽、组织形态、杂质

取独立包装的试样一小袋（约40克），倒入透明洁净的烧杯中，用适量85℃温开水冲调并用玻璃棒搅拌成糊状后观测冲调性，嗅其气味，品尝其滋味。

7.1.2 滋味与气味、冲调性

取独立包装的试样一小袋（约40克），倒入透明洁净的烧杯中，用适量85℃温开水冲调并用玻璃棒搅拌成糊状后，嗅其气味，品尝其滋味，观察其冲调性。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

7.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.3 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

7.2.4 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

7.3 微生物限量

7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.3.3 霉菌

按GB 4789.15规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.3.4 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

沙门氏菌、金黄色葡萄球菌分别按GB 4789.4、GB 4789.10平板计数法规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一生产线在同一生产日期加工同一包装规格的产品为一组批。

8.2 抽样方法及数量

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

8.3 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。检验项目全部符合本文件要求，并签发合格证后方可出厂。

8.4 型式检验

8.4.1 正常生产时每年生产应进行至少一次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- b) 产品长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出要求时。

8.4.2 型式检验项目包括4.2、4.3、4.4和5规定的项目。

8.5 判定规则

8.5.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，该批产品判为合格。

8.5.2 微生物项目检验结果不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格，不得复检；除微生物项目外，若其他项目检验结果有不符合本文件要求时，可重新从该批产品中抽取两倍样品进行复检。复检结果全部符合本文件要求时，该批产品判为合格。如果复检结果仍有项目不符合本文件要求时，则判定该批产品为不合格。

9 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

9.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 成品包装材料应无毒、无异味，符合食品相关标准要求。包装应严密、牢固。

9.2.2 净含量应符合国家相关规定。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁、卫生、防潮、防晒。不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运。装卸时应轻拿轻放，不应重压、摔撞。

9.3.2 运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不应日晒雨淋、受潮，不得扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

9.4 贮存

9.4.1 产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

9.4.2 应贮存于无阳光直射、阴凉、清洁干燥环境中；不应露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。堆放时应离地 10cm，离墙 20cm，接触地面的包装箱底部应垫有 10cm 以上的间隔材料。

9.5 保质期

在符合文件规定的运输、贮存条件，产品包装完好情况下，常温下产品的保质期为24个月。

