

Q/GQHx

贵州省食品安全企业标准

Q/GQHx 0002S-2021

蔬菜谷物粉(自发粉)

2021-04-18 发布

2021-05-18 实施

贵州黔穗香食品有限公司 发布

前 言

本标准根据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和编写规则》制定。

本标准由贵州黔穗香食品有限公司提出并批准。

本标准由贵州黔穗香食品有限公司起草。

本标准起草人：龙开成、陈伟、张龙。

蔬菜谷物粉（自发粉）

1 范围

本标准规定了蔬菜谷物粉（自发粉）的要求（含检验方法）、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

标准适用本公司以大米粉、小麦粉等谷物制粉为主要原料，辅以干酵母、膨松剂（碳酸氢钠、磷酸氢钙等），添加或不添加玉米粉、杂粮粉、薏苡仁米粉、山药粉、荞麦粉、绿豆粉、大豆粉、胡萝卜粉、南瓜粉、紫薯粉、葛根粉、桑叶粉等中的一种或多种，经过混合、包装等工艺而成的非即食蔬菜谷物粉（自发粉）。产品属于粮食加工品中谷物粉类制成品。

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。凡是注日期的版本，仅该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（包括所有修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 1354	大米
GB/T 1355	小麦粉
GB 1886.2	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
GB 1886.3	食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢钙
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 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/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 10463	玉米粉
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20886	食品加工用酵母
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 35028	荞麦粉

- NY/T 493 胡萝卜
 NY/T 747 绿色食品 瓜类蔬菜
 NY/T 1049 绿色食品 薯芋类蔬菜
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质检总局令第75号(2005)定量包装商品计量监督管理办法

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 玉米粉应符合GB/T 10463的规定。
 3.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
 3.1.3 荞麦粉应符合GB/T 35028的规定。
 3.1.4 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
 3.1.5 南瓜应符合 NY/T 747 的规定。
 3.1.6 紫薯、红薯、香芋应符合 NY/T 1049 的规定。
 3.1.7 干酵母应符合 GB/T 20886 的规定。
 3.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
 3.1.9 薏苡仁米、山药、葛根、桑叶应为卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知(卫法监发[2002]51号)中公告的既是食品又是药品的物质名单品种，其质量应符合相应标准和有关规定。
 3.1.10 其他原料应符合相应标准和有关规定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定的物质。

3.2 食品添加剂

- 3.2.1 碳酸氢钠应符合 GB1886.2 的规定。
 3.2.2 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。

3.3 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	呈不同品种产品应有的色泽	取适量试样，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下目测色泽、形态，用鼻嗅鉴别气味，用温开水漱口后品尝滋味。
组织形态	细颗粒状或粉状，均匀一致	
气味及滋味	具有不同品种产品应有的气味及滋味、无霉味及无其他异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.4 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，%	≤15.0	GB 5009.3
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.19	GB 5009.12
^a 黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤20.0	GB 5009.22
1) ^a 仅适用于添加玉米粉的产品； 2) 其他污染物指标应符合 GB 2761 和 GB 2762 的规定		

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检测按 JJF 1070 规定的方法进行。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7 生产加工过程的卫生规范

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同批投料、同一班次、同一品种生产且包装完好的产品为一批。

4.2 抽样

采取随机抽样方法，每批随机抽取 10 袋（盒），5 袋（盒）送化验室检验，5 袋（盒）留样备查。

4.3 检验

4.3.1 出厂检验

每批产品出厂前须经公司检验部门检验合格后，并签发产品合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分等。

4.3.2 型式检验

型式检验项目包括本标准中的 3.3~3.6 的全部项目。型式检验每半年进行一次，有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 新产品的试制鉴定；
- b) 连续停产 3 个月以上，再次恢复生产时；
- c) 正式生产后，如原料来源、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品质量监督等部门提出型式检验要求时。

4.4 判定

当受检项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当受检项目中出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品或双倍抽取同批样品进行不合格项的复验。判定结果应以复验结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品包装物上应有明显标志。食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.2 包装

产品包装材料应符合 GB 9683 等食品安全相关标准及规定，并符合 GB 23350 规定。包装封口应严密，不得泄漏。外包装箱应符合 GB/T 6543 规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输过程中防止日晒雨淋，避免重压、装卸时轻拿轻放。不得与有毒、有害、易腐蚀、易污染的物品混合装运。

5.4 贮存

产品应存放在清洁卫生、阴凉干燥的库房内。产品与地面间应有隔离，离地离墙不得少于 20cm。严禁与有毒、有害、易腐蚀、易污染的物品同库存放。
