

T/QAS

团 体 标 准

T/QAS XXXX—XXXX

富硒青稞玉米糊

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

青海省标准化协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 原辅料要求	2
5 质量要求	2
6 生产加工过程卫生要求	3
7 检验规则	3
8 标志标签、包装、运输和贮存	4

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。

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专利的责任。

本文件由青海脊峰本草医药科技有限公司提出。

本文件由青海省标准化协会归口。

本文件起草单位：青海脊峰本草医药科技有限公司、青海汇诚知识产权代理有限公司。

本文件主要起草人：薛枫、朱亚娟、李志芬、薛田田。

富硒青稞玉米糊

1 范围

本文件规定了富硒青稞玉米糊的术语和定义、原辅料要求、质量要求、生产加工过程卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以玉米、青稞、猴头菇、山药为主要原料，经富硒技术或添加天然富硒原料制成的即食型糊状冲调食品。

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 包装储运图形符号标志
- GB 1353 玉米
- 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 4789.2 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- 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 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
- GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
- GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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/T 11760 青稞
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31653 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素污染控制规范
- GB/T 45882 猴头菇

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则（含第1号修改单）
NY/T 1065 山药等级规格

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

富硒青稞玉米糊

以玉米、青稞、猴头菇、山药为主要原料，经粉碎、调配、熟化、干燥、包装等工艺，经富硒技术或添加天然富硒原料制成的即食冲调食品。

4 原辅料要求

4.1 玉米

应符合GB 1353的规定。

4.2 青稞

应符合GB/T 11760的规定。

4.3 猴头菇

应符合GB/T 45882的规定。

4.4 山药

应符合NY/T 1065的规定。

4.5 生产用水

应符合GB 5749的规定。

5 质量要求

5.1 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	具有产品固有的均匀色泽	取适量样品于洁净白瓷盘中，自然光下观察色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，用60℃~70℃温开水冲调后品尝滋味。
组织形态	干燥、疏松粉末/微粒状，无结块、无霉变	
滋味、气味	冲调后具有本品固有滋味与气味，无酸败、无焦糊、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

5.2 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/（g/100g）	≤5.0	GB 5009.3
灰分/（g/100g）	≤3.0	GB 5009.4
蛋白质/（g/100g）	≥4.0	GB 5009.5
脂肪/（g/100g）	≤2.0	GB 5009.6

项目	指标	检验方法
碳水化合物/ (g/100g)	≥86.0	计算法
钠/ (mg/100g)	≤38	GB 5009.91
总硒含量/ (μg/100g)	15~50	GB 5009.93

5.3 真菌毒素和污染物限量

应符合表3的规定，其他真菌毒素限量应符合GB 276的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定。

表3 污染物限量

项目	限量	检验方法
镉（以Cd计）/ (mg/kg)	≤0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计）/ (mg/kg)	≤0.6	GB 5009.123
汞（以Hg计）/ (mg/kg)	≤0.02	GB 5009.17
铅（以Pb计）/ (mg/kg)	≤0.2	GB 5009.12
总砷（以As计）/ (mg/kg)	≤0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A	≤5.0	GB 5009.96
苯并（a）芘/ (μg/kg)	≤2.0	GB 5009.27

5.4 微生物指标

应符合表4的规定。

表4 微生物指标

项目	采样方案 ^a 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
霉菌/ (CFU/g)	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

5.5 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按JJF 1070的规定执行。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881和GB 31653的规定。

7 检验规则

7.1 组批

同一投料、同一班次或同一日期生产的同品种的产品为一批。

7.2 抽样

按GB 19640的规定执行。

7.3 出厂检验

7.3.1 成品出厂前应逐批检验，检验合格后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目应包括感官要求、净含量、水分、灰分、总硒含量、微生物限量。

7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时，每年应进行一次型式检验，但有下列情况之一，也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 当原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家监管机构提出检验要求时。

7.4.2 型式检验项目应包括第5章规定的全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验判定规则：出厂检验项目全部符合本文件，判定该批为符合本文件。出厂检验如有不合格项目，可在原批次产品中再次抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批为不符合本文件。

7.5.2 型式检验判定规则：型式检验项目全部符合本文件，判定型式检验符合本文件。型式检验如有不合格项目，可在原批次产品中再次抽样复检，复检后仍不合格的，判定型式检验不符合本文件。

8 标志标签、包装、运输和贮存

8.1 标志标签

8.1.1 标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并标明产品的食用方法。

8.2 包装

产品的包装应清洁、严密、无破损，并符合 GB 4806.1 和 GB 4806.7 的规定。

8.3 运输

产品在运输过程中要防止污染，避免日晒、雨淋及受潮。运输工具应清洁、卫生、干燥，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

8.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、避光的仓库内，不应接触地面及墙面，离地离墙的具体距离应不小于10 cm，不应与有毒、有害、有腐蚀性或有异味物品混合堆放。

8.5 保质期

产品在常温条件下保质期应不少于6个月。