

ICS 67.060

CCS X11

团 标 准

T/QAS XXX—XXXX

青稞谷物冲调粉

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

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。

本文件由青海华实青稞生物科技开发有限公司提出。

本文件由青海省标准化协会归口。

本文件起草单位：青海华实青稞生物科技开发有限公司、青海新丁香粮油有限责任公司、青海省乡村产业发展指导中心、青海三江农牧产业有限责任公司。

本文件主要起草人：马萍、张建玲、周文菊、樊梅香、马桂莲、丁红艳、杨艳红、贺晓艳、刘煜、季成军、张发林、王生梅。

青稞谷物冲调粉

1 范围

本文件规定了青稞谷物冲调粉的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于青稞谷物冲调粉的生产、检验和销售。

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 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留量
- 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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- 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 5009.11 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 5009.22 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/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/T 11760 青稞
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
- 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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

青稞谷物冲调粉

以青稞、谷物粉或其他淀粉质类产品为主要原料,添加或不添加其他原料,经加工制成的谷物冲调粉。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 青稞:应符合 GB/T 11760 的规定。

4.1.2 其他原辅料:应符合相应食品安全标准和有关规定,不得使用非食品原料和辅料。

4.1.3 生产用水应符合 GB 5749 规定。

4.2 感官指标

感官要求见表 1。

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	GB/T 19640
滋味气味	具有产品应有滋味与气味,无异味	
状态	无霉变、无正常视力可见的外来异物。冲调后呈粘稠状或固液混合状。	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分 / (g/100g)	≤ 9.0	GB 5009.3
蛋白质 / (g/100g)	≥ 5.0	GB 5009.5
膳食纤维 / (g/100g)	≥ 6.0	GB 5009.88
脂肪酸值(以干基计 KOH 计) / (mg/100g)	≤ 80.0	GB/T 5510
β-葡聚糖 / (%)	≥ 1.0	NY/T 2006

表2 理化指标（续）

项 目	指 标	检测方法
黄曲霉毒素 B1 / (μg / kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11

4.4 微生物指标

4.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中粮食制品的规定。

4.4.2 微生物限量还应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

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

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行

4.5 其他指标

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.6 食品添加剂和营养强化剂

4.6.1 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

4.7 净含量

应符合国家市场监督管理总局令[2023]第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

5 生产加工过程要求

应符合 GB 14881 的规定

6 检验规则

6.1 组批

由同一班次，同一生产原料、同一生产线生产的同品种且包装完好的产品为一批。

6.2 抽样

以每次投料生产的产品作为一个检验批次、每批随机抽取不少于 2000g 产品进行检验。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，经检验合格附检验合格证方能出厂。出厂检验项目包括：感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

6.3.2 型式检验

正常生产时，型式检验每半年进行一次，型式检验项目为 4.3~4.7 规定的全部项目。
发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 产品定型投产时；
- b) 生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 停产半年以上恢复生产时；
- e) 国家质量监督部门提出要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

6.4.2 检验项目如有不合格项（微生物指标除外），应加倍抽样复检，复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

6.4.3 微生物项目中有一项不符合标准，不得复检，判为不合格品。

7 标志、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志

7.1.1 产品标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

应符合 GB/T 17109 的规定和要求。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、干燥，符合食品卫生要求，且具有防晒、防雨措施。

7.3.2 运输时不应将盛有产品的容器侧放、倒放、受重压；不应与有毒、有害、有异味的物品混运。

7.3.3 装卸时应轻放，不应有抛、摔、踢等方式。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存于专用食品仓库内，库内应清洁、通风、干燥，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠等设施。

7.4.2 产品不应与有特殊气味、易变质、易腐败、易生虫的物品存放在一起。

7.4.3 产品应放置在高于10cm垫板上，且离墙10cm以上，每个堆位应保持一定距离，堆放高度以不倒塌、不压坏外包装及产品为限。

7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期为12个月。
