



Q/FHG

抚顺后古草莓制品有限公司企业标准

Q/FHG 0001S-2022

芸豆营养饼干粉

2022-11-01 发布

2022-12-01 实施

抚顺后古草莓制品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。
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 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铅严于食品安全国家标准，其他指标根据产品实测值制定。

本标准由抚顺后古草莓制品有限公司、辽宁省农业科学院食品与加工研究所提出并起草。

本标准主要起草人：郑明、郑文岫、鲁明、付欣。

本标准属首次发布。

芸豆营养饼干粉

1 范围

本标准规定了芸豆营养饼干粉的范围，要求，检验规则，标志，包装、运输及贮存。

本标准适用于以芸豆为主要原料，选择性添加粮食（大豆、黑大豆、绿大豆、蚕豆、黑小豆、红豆、豇豆、扁豆、精米豆、鹰嘴豆、芸豆、荞麦、小米、大黄米、糯米、香米、糙米、糯玉米、高粱米、燕麦、甜玉米、黑米、薏米、大麦）、坚果与籽类食品（松籽仁、山核桃仁、榛子仁、莲子仁、开心果仁、杏仁、白芝麻、黑芝麻、葵花籽仁、花生仁、芹菜籽、南瓜籽、西瓜籽、白菜籽、菠菜籽、冬瓜籽、胡萝卜籽、花菜籽、黄瓜籽、芥蓝籽、苦苣籽、菜菔子、丕兰籽、葡萄籽、生菜籽、茼蒿籽、西葫芦籽、西兰花籽、苋菜籽、香菜籽、心里美萝卜籽、油菜籽、紫苏籽）、蔬菜（番茄、山药、白萝卜、藕、胡萝卜、芹菜、茄子、白菜、百合、西兰花、魔芋、红薯、马铃薯、紫薯）、水果（沙棘、蓝莓、大枣、山楂、草莓、蔓越莓）、食用菌（茶树菇、香菇、黑木耳、榛蘑、鲜杏鲍菇、银耳、红蘑、猴头菇）、藻类食品（海带、紫菜）、食用花卉（百合花、槐花、金银花、菊花、重瓣玫瑰花、松花粉）、既是食品又是药品的物品（决明子、酸枣仁、白果、火麻仁、郁李仁、茯苓、枸杞、甘草）、白砂糖、植物油、木糖醇等原料，经挑选、膨化、烘干、混合、包装等工艺制成的芸豆营养饼干粉。

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 1352 大豆
- GB/T 1354 大米
- 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 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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限量
- GB/T 2828.1 计数抽样检验程序
- 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 霉菌和酵母菌计数
- 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

Q/FHG 0001S-2022

- 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 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 5835 干制红枣
GB/T 6192 黑木耳
GB/T 6543 瓦楞纸箱
GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10458 荞麦
GB/T 10459 蚕豆
GB/T 10461 小豆
GB/T 11761 芝麻
GB/T 11764 葵花籽
GB/T 11766 小米
GB/T 13356 黍米
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/T 18672 枸杞
GB/T 18810 糙米
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 19618 甘草
GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
GB/T 20452 仁用杏杏仁质量等级
GB/T 22303 芹菜籽
GB/T 22326 糯玉米
GB 23200.9 食品安全国家标准 粮谷中 475 种农药及相关化学品残留量测定 气相色谱-质谱法
GB/T 23234 中国沙棘果实质量等级
GB/T 27658 蓝莓
GB 27816 食用植物油卫生标准
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31636 食品安全国家标准 花粉
GB/T 37749 茶树菇
GB/T 38581 香菇
GH/T 1030 松花粉

GH/T 1159 山楂
GH/T 1193 番茄
LS/T 3215 高粱米
LS/T 3260 燕麦米
LY/T 1921 红松松籽
LY/T 1922 核桃仁
LY/T 2465 榛蘑
LY/T 3011 榛仁质量等级
NY/T 444 草莓
NY/T 493 胡萝卜
NY/T 523 专用籽粒玉米和鲜食玉米
NY/T 580 芹菜
NY/T 581 茄子
NY/T 832 黑米
NY/T 834 银耳
NY/T 965 豇豆
NY/T 1065 山药等级规格
NY/T 1267 萝卜
NY/T 1504 莲子
NY/T 1583 莲藕
NY/T 3418 杏鲍菇等级规格
SB/T 10332 大白菜
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则 GB/T 191 包装储运图示标志
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》
卫健委关于药食同源物质公告
《中华人民共和国药典》一部

3 要求

生产所用原辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

3.1 原料要求

- 3.1.1 芸豆、扁豆、精米豆、鹰嘴豆、薏米、大麦：应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 大豆、黑大豆、绿大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.3 蚕豆：应符合 GB/T 10459 的规定。
- 3.1.4 红豆、黑小豆：应符合 GB/T 10461 的规定。

Q/FHG 0001S-2022

- 3.1.5 豇豆：应符合 NY/T 965 的规定。
- 3.1.6 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 3.1.7 小米：应符合 GB/T 11766 的规定。
- 3.1.8 大黄米：应符合 GB/T 13356 的规定。
- 3.1.9 糯米、香米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 3.1.10 糙米：应符合 GB/T 18810 的规定。
- 3.1.11 糯玉米：应符合 GB/T 22326 的规定。
- 3.1.12 高粱米：应符合 LS/T 3215 的规定。
- 3.1.13 燕麦：应符合 LS/T 3260 的规定。
- 3.1.14 甜玉米：应符合 NY/T 523 的规定。
- 3.1.15 黑米：应符合 NY/T 832 的规定。
- 3.1.16 杏仁：应符合 GB/T 20452 的规定。
- 3.1.17 松籽仁：应符合 LY/T 1921 的规定。
- 3.1.18 山核桃仁：应符合 LY/T 1922 的规定。
- 3.1.19 榛子仁：应符合 LY/T 3011 的规定。
- 3.1.20 莲子仁：应符合 NY/T 1504 的规定。
- 3.1.21 白芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.22 黑芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.23 葵花籽仁：应符合 GB/T 11764 的规定。
- 3.1.24 花生仁：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 3.1.25 芹菜籽：应符合 GB/T 22303 的规定。

- 3.1.26 开心果仁、南瓜籽、西瓜籽、白菜籽、菠菜籽、冬瓜籽、胡萝卜籽、花菜籽、黄瓜籽、芥蓝籽、苦苣籽、茱萸子、丕兰籽、葡萄籽、生菜籽、茼蒿籽、西葫芦籽、西兰花籽、苋菜籽、香菜籽、心里美萝卜籽、油菜籽、紫苏籽：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.27 番茄：应符合 GH/T 1193 的规定。
- 3.1.28 山药：应符合 NY/T 1065 的规定。
- 3.1.29 白萝卜：应符合 NY/T 1267 的规定。
- 3.1.30 藕：应符合 NY/T 1583 的规定。
- 3.1.31 胡萝卜：应符合 NY/T 493 的规定。
- 3.1.32 芹菜：应符合 NY/T 580 的规定。
- 3.1.33 茄子：应符合 NY/T 581 的规定。
- 3.1.34 白菜：应符合 SB/T 10332 的规定。
- 3.1.35 西兰花、百合、魔芋、魔芋、红薯、马铃薯、紫薯：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及相关标准的规定。
- 3.1.36 沙棘：应符合 GB/T 23234 的规定。
- 3.1.37 蓝莓：应符合 GB/T 27658 的规定。
- 3.1.38 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.39 山楂：应符合 GH/T 1159 的规定。
- 3.1.40 草莓：应符合 NY/T 444 的规定。
- 3.1.41 蔓越莓：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及相关标准的规定。
- 3.1.42 茶树菇：应符合 GB/T 37749 的规定。
- 3.1.43 香菇：应符合 GB/T 38581 的规定。
- 3.1.44 黑木耳：应符合 GB/T 6192 的规定。
- 3.1.45 榛蘑：应符合 LY/T 2465 的规定。

Q/FHG 0001S-2022

- 3.1.46 鲜杏鲍菇：应符合 NY/T 3418 的规定。
- 3.1.47 银耳：应符合 NY/T 834 的规定。
- 3.1.48 红蘑、猴头菇：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.49 海带、紫菜：应符合 GB 19643 的规定。
- 3.1.50 百合花、槐花、金银花、菊花、重瓣玫瑰花：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及相关标准的规定。
- 3.1.51 松花粉：应符合 GH/T 1030 的规定。
- 3.1.52 决明子、酸枣仁、白果、火麻仁、郁李仁、茯苓：应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 3.1.53 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.54 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。
- 3.1.55 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定。
- 3.1.56 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.57 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.2 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	具有该产品应有的色泽	在室温下，取一定量混合均匀的被测样品于洁净白瓷盘中，嗅其气味，置于明亮处，观察其色泽、杂质。
气味	具有该产品应有的气味，无霉味、异味	
组织状态	粉末状，无结块，冲调后呈乳液状、粘稠状或固液混合状	
杂质	无霉变，无肉眼可见外来杂质	

3.3 感官要求

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分 / (%)	≤ 14.0	GB5009.3
总灰分 / (%)	≤ 8.0	GB5009.4
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤ 0.02	GB5009.17
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB5009.11
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.18	GB5009.12
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB5009.15
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤ 1.0	GB5009.123
酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤ 5.0	GB/T5009.229
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25	GB/T5009.227
黄曲霉毒素 B1 / (μg/kg)	≤ 10	GB 5009.22

3.4 微生物指标

3.4.1 菌落总数、大肠菌群、霉菌指标应符合表3的规定。

表3 菌落总数、大肠菌群、霉菌指标理化指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验法方法
	a	c	m	M	
菌落总数 / (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB4789.2
大肠菌群 / (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB4789.3平板计数法
霉菌 / (CFU/g)	50				GB4789.15

注：a样品的采集及处理按GB4789.1执行。

3.4.2 致病菌指标应符合表4规定。

表4 致病菌指标

项目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以/25g表示)				检验法方法
	a	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 / (CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10第二法

注：a样品的采集及处理按GB4789.1执行。

Q/FHG 0001S-2022

3.5 食品添加剂和营养强化剂

3.5.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合相应标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 及有关规定。

3.6 其他真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.8 其他农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.9 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

3.10 净含量偏差

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

4 检验规则

4.1 入库检验

原料、包装材料等入库前应由本企业质量检验部门按相关标准要求进行检查和验收，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一班次生产、同一规格、同一批投料的产品为一个批次。样品平均分成两份，1 份检验，1 份备查。抽样数量应满足检验和备查需要。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前需经本企业质量检验部门检验合格后方可出厂销售。出厂检验项目：感官要求、水分、灰分、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- 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。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。箱表面包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

所用包装材料应符合相关标准的规定。

5.3 运输

运输工具应干燥、清洁、卫生。运输过程应防雨、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。装卸时轻拿轻放，保持包装完好。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁、通风、干燥、阴凉、无虫害和鼠害的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混合堆放。产品包装应离地 10cm、离墙 20cm 以上。

在符合本标准规定条件下，产品保质期不少于 6 个月。