

Q/YGS

云南摩尔农庄生物科技有限公司企业标准

Q/YGS 0025 S—2020

代替 Q/ YGS 0025 S-2017

强化营养素谷物饮品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5323⁰⁰¹¹ S-2020
备案日期: 2020 年 2 月 20 日

云南省食
备案号
备案日期

2020 - 02 - 19 发布

2020 - 02 - 20 实施

云南摩尔农庄生物科技有限公司
发布

前 言

我公司生产的强化营养素谷物饮品是以糙米粉、荞麦粉、燕麦粉、玉米粉、薏仁米、核桃仁（除去蛋白质和脂肪后干燥的纤维粉）、中长链脂肪酸食用油、椰浆粉（鲜椰肉、麦芽糊精）、菊粉、圆苞车前子壳等一种或多种原料为主，添加适量食品添加剂或营养强化剂（左旋肉碱、碳酸钙、硫酸亚铁、葡萄糖酸锌、维生素A、维生素B6、维生素C、维生素E），经配料、粉碎或不粉碎、混合、包装等工序加工制成的固体饮料。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 7101—2015《食品安全国家标准 饮料》制定，其中铅严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准替代Q/YGS 0025 S-2017《强化营养素谷物饮品》

本标准由云南摩尔农庄生物科技开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张跃进、黄翔、段学荣、尹文剑、杨丽。

强化营养素谷物饮品

1 范围

本标准规定了强化营养素谷物饮品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以糙米粉、荞麦粉、燕麦粉、玉米粉、薏仁米、核桃仁（除去蛋白质和脂肪后干燥的纤维粉）、中长链脂肪酸食用油、椰浆粉（鲜椰肉、麦芽糊精）、菊粉、圆苞车前子壳等一种或多种原料为主，添加适量食品添加剂或营养强化剂（左旋肉碱、碳酸钙、硫酸亚铁、葡萄糖酸锌、维生素A、维生素B6、维生素C、维生素E），经配料、粉碎或不粉碎、混合、包装等工序加工制成的固体饮料。

2 规范性引用文件

本标准所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，仅所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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求：

- 3.1.1 核桃仁：应符合 LY/T 1922 的规定。
- 3.1.2 糙米粉：应符合 GB/T 18810 的规定。
- 3.1.3 荞麦粉：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 3.1.4 玉米粉：应符合 GB 1353 的规定。
- 3.1.5 燕麦粉：应符合 NY/T 892 的规定。
- 3.1.6 薏仁米：应符合 NY/T 2977 的规定。
- 3.1.7 中长链脂肪酸食用油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.8 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.9 椰浆粉：应符合相应的食品安全标准的规定。
- 3.1.10 圆苞车前子壳粉：应符合相应的食品安全标准的规定。
- 3.1.11 菊粉：应符合相应的食品安全标准的规定。
- 3.1.12 左旋肉碱：应符合 GB 1903.13 的规定。
- 3.1.13 硫酸亚铁：应符合 GB 29211 的规定。
- 3.1.14 葡萄糖酸锌：应符合 GB 8820 的规定。
- 3.1.15 碳酸钙：应符合 GB 1886.214 的规定。
- 3.1.16 维生素 A：应符合 GB 14750 的规定。
- 3.1.17 维生素 E：应符合 GB 29942 的规定。
- 3.1.18 维生素 C：应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.19 维生素 B6：应符合 GB 14753 的规定。
- 3.1.20 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.21 其它原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

品安全企业标准

5323 S-

年 月

3.2 感官要求

应符合表1的要求

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有本品特有的色泽。	取适量的被测样品，置于洁净白瓷盘中，自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
滋味气味	具有本品应有的口感及风味、无异味。	
组织形态	粉状、无结块。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	
冲调性	用 60 度以下温开水冲调搅拌均匀	取干净的玻璃容器，加入 120—150ml 的温开水，缓慢地加入 1 袋本品，充分搅拌均匀。

3.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，(%)	≤ 7.0	GB 5009.3
蛋白质，(%)	≥ 5.0	GB 5009.5
维生素 A，(μg/kg)	4000—17000	GB 5009.82
维生素 E，(mg/kg)	76—180	GB 5009.82
维生素 C，(mg/kg)	1000—2250	GB 5009.86
维生素 B6，(mg/kg)	7—22	GB 5009.154
钙，(mg/kg)	2500—10000	GB 5009.92
铁，(mg/kg)	95—220	GB 5009.90
锌，(mg/kg)	60—180	GB 5009.14
左旋肉碱，(mg/kg)	6000—30000	GB 29989

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计).(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.11

3.5 微生物指标

3.5.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂的使用量应符合 GB 2760 固体饮料的规定。

3.8.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.9 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法测定。

3.10 生产加工过程

应符合GB 12695的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样方法和数量

从每批产品中随机抽取样品，抽样基数不少于200个销售包装，随机抽样至少20个销售包装（不少于2 kg），样品分成2份，1份用于检验；1份用于备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经质量检验部门检验合格，并附质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

型式检验每年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时，需进行型式检验：

- a) 当原辅料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

4.5 判定规则

检验结果中微生物指标若有一项不合格则，则判定该批产品不合格。其余指标不符合本标准要求的，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存、保质期

5.1 标志

备案章
日

5.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，还应标注不适宜人群和每日最大食用量。

5.1.2 产品外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应具有防雨、防晒设施，保持清洁卫生、干燥；不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运，装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

备案单位（盖章）



2020年02月12日

备案单位主要负责人（签字）

2020年02月12日

