

ICS 67.060
CCS X 11

T/QSX

青海省食品工业协会团体标准

T/QSX 0010—2024

青稞熟粉

2024 - 01 - 23 发布

2024 - 03 - 01 实施

青海省食品工业协会 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这些专利的责任。

本文件由青海省食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：青海新丁香粮油有限责任公司、青海华实青稞生物科技开发有限公司、青海天佑德科技投资管理集团有限公司、青海中诚食品检测有限责任公司、青海省轻工业研究所有限责任公司、青海新为生物工程有限公司。

本文件主要起草人：杜艳、梁锋、郝静、祁兴芳、马萍、吴晶、周文菊、刘煜、季成军、樊梅香、杨静、张云、迟明、单斌、张艳珍、袁东平、魏瑞。

本文件于2024年03月01日首次发布。

青稞熟粉

1 范围

本文件界定了青稞熟粉的术语和定义，规定了技术要求、生产加工过程要求、检验规则、标识、包装、贮存及运输、保质期的要求。

本文件适用于即食或食品工业用的青稞熟粉产品。

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 包装贮运图示标志
- 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 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌
- 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 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
- GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
- GB/T 5510 粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定
- 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/T 17109 粮食销售包装
- 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 食品中致病菌限量
- NY/T 2006 谷物及其制品中 β -葡聚糖含量的测定
- 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

青稞熟粉

以青稞为原料，经过原料筛选、清理、脱皮（或不脱皮）、清洗、熟制、碾磨、过筛、分装等工序，加工制成的粉状产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

青稞应符合 GB/T 11760 三等及以上要求。

4.2 水

生产用水应符合 GB 5749 规定。

4.3 感官要求

感官要求见表 1。

表1 感官要求

项目	要求	检测方法
色泽	按原料品种不同呈灰黄色、浅黄色	GB/T 5492
气味	具有青稞熟粉独特的香味，无霉味，无异味	
滋味	无生味、无焦味、无苦味	
组织形态	粉末状，无结块，无霉斑，无肉眼可见外来杂质	

4.4 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
蛋白质 / (g/100g)	≥7.0	GB 5009.5
水分/ (g/100g)	≤9.0	GB 5009.3
灰分（以干物质计）/ (g/100g)	≤2.3	GB 5009.4
膳食纤维/ (%)	≥13.0	GB 5009.88
含砂量/ (%)	≤0.02	GB/T 5508
磁性金属物 / (g/kg)	≤0.003	GB/T 5509
脂肪酸值(以干基计, KOH 计)/ (mg/100g)	≤80.0	GB/T 5510
β-葡聚糖/ (%)	≥1.5	NY/T 2006

4.5 微生物指标

应符合表 3 的规定

表3 微生物指标

项目	指标	检测方法
菌落总数/ (CFU/g)	≤10000	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	≤30	GB 4789.3
霉菌/ (CFU/g)	≤50	GB 4789.15
致病菌 (金黄色葡萄球菌, 沙门氏菌)	按 GB 29921 的规定执行	

4.6 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。

4.7 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、灰分、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, 型式检验项目为标准第 4 章中 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

- a) 检验项目全部合格, 判该批产品合格。
- b) 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。
- c) 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 标识、包装、贮存及运输

7.1 标识

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

7.2.1 应符合 GB/T 17109 的规定和要求。

7.3 贮存

7.3.1 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。

7.3.2 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。

7.3.3 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。

7.4 运输

7.4.1 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。

7.4.2 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。

7.4.3 装卸时应小心轻放, 不准许抛、摔、踢等不良方式。

8 保质期

产品保质期为 6 个月。

参 考 文 献

- [1] 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》
-

全国团体标准信息平台