

Q/MESF

陕西明恩时方实业有限公司企业标准

Q/MESF 0009S—2023

蛋白谷物粉



Q/610000-16998S-2023
备案日期 20231114

2023-10-01 发布

2023-11-01 实施

陕西明恩时方实业有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2020给出的规则起草。
本标准由陕西明恩时方实业有限公司提出。
本标准由陕西明恩时方实业有限公司负责起草。
本标准起草人：张斌。
本标准批准人：张斌。
本标准属首次发布。



蛋白谷物粉

1 范围

本标准规定了蛋白谷物粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大豆分离蛋白、燕窝粉、银耳粉、山药粉、陈皮粉、茯苓粉、芡实粉、薏苡仁粉、大麦熟粉、大米熟粉、黑豆熟粉、糯米熟粉、红豆熟粉、黑米熟粉、食用香精为主要原辅料，经配料、混合、包装加工制成的蛋白谷物粉。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4789.1	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 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 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 20371	食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令第70号	定量包装商品计量监督管理办法

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 大豆分离蛋白：应符合 GB 20371 的规定。

3.1.2 燕窝粉、银耳粉、山药粉、陈皮粉、茯苓粉、芡实粉、薏苡仁粉：应符合附录 A 的规定。

3.1.3 大麦熟粉、大米熟粉、黑豆熟粉、糯米熟粉、红豆熟粉、黑米熟粉：应符合附录 B 的规定。

3.1.4 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。

3.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1

项 目	要 求
色泽	具有该产品应有的色泽
滋味、气味	具有本产品特有的滋味和气味，无异味，无异嗅
组织状态	干燥疏松的粉末状，无结块
冲调性	冲调后成粘稠状或固液混合状
杂质	无正常视力可见外来杂质

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 10.0
蛋白质/(g/100g)	≥ 6.0
铅（以 Pb 计）/(mg/g)	≤ 0.19

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌(CFU/g)	5	1	100	1000
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²
霉菌/(CFU/g)	5	2	50	10 ²

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 原料及食品添加剂

3.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

3.7 污染物限量及农药残留限量

3.7.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.7.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验方法

4.1 感官要求

4.1.1 色泽、滋味、气味、组织状态、杂质：取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下检查有无异物。闻其气味,用温开水漱口冲调或冲调加热后品其滋味。

4.1.2 冲调性：取适量被测样品于 50mL 烧杯中,按标签上所述的食用方法冲溶后,静置 2min 后观察其冲调性。

4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。

4.2.2 蛋白质：按 GB 5009.5 执行。

4.2.3 铅：按 GB 5009.12 执行。

4.3 微生物限量

4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。

4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。

4.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 执行。

4.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。

4.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。

4.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 执行。

4.4 净含量：按 JJF 1070 执行。

5 检验规则

5.1 组批和抽样

以同一次投料,同一生产线生产的同品种、同规格的产品为一组批。在每批产品中随机进行抽样,抽样基数不少于200个最小包装,抽样数量不得少于9个最小包装,抽样质量不得少于1kg。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格,并提供出厂检验合格证或者其他合格证明文件方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验项目为本标准 3.2~3.5 的全部项目。

5.3.2 一般情况下,每年需对产品进行一次型式检验。发生下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 原料、工艺发生较大变化时;
- b) 停产 3 个月以上(包括 3 个月)再恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与平常记录有较大差别时;
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时,判该批产品为合格品。

5.4.2 检验项目有不合格项目,可以从该批产品中加倍抽取样品复检,若复检结果仍有一项指标不合格,则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格,则判该批产品不合格,且不得复检。

6 标签、包装、运输和贮存

6.1 标签标识

6.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合 GB 4806.1 及相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料制品应符合 GB 4806.7 或 GB/T 28118 或 GB 9683 的规定,产品包装用纸盒应符合 GB 4806.8 的规定,产品包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

6.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染,运输工具应清洁、干燥,不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥处,不得直接接触地面、墙面,堆码高度以不倒塌、不压坏外包装及产品为限,仓库应有防鼠、防尘、防潮设施,并不得与有毒有害物质混放。

在本标准规定的贮运条件下,在包装完好和未经启封的情况下,产品保质期为24个月。



附录 A
(规范性附录)

燕窝粉、银耳粉、山药粉、陈皮粉、茯苓粉、芡实粉、薏苡仁粉的质量要求

A.1 感官要求

应符合表A.1的规定。

表 A.1

项 目	要 求
色泽	色泽均匀，具有本品应有的色泽
滋味、气味	具有本品特有的滋味和气味，无异味
组织状态	呈干燥粉末状，无结块
冲调性	冲调后呈均匀悬浊液，允许有少量沉淀
杂 质	无肉眼可见外来杂质

A.2 理化指标

应符合表A.2的规定。

表 A.2

项 目	指 标
水分, g/100g	≤ 7.0
铅(以Pb计)/mg/kg	≤ 1.0

A.3 微生物限量

应符合表A.3规定。

表 A.3

项 目	限 量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	1	10 ⁴	5×10 ⁴
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²

附 录 B
(规范性附录)

大麦熟粉、大米熟粉、黑豆熟粉、糯米熟粉、红豆熟粉、黑米熟粉的质量要求

B.1 感官要求

应符合表B.1的规定。

表 B.1

项 目	要 求
色泽	色泽均匀，具有本品应有的色泽
滋味、气味	具有本品特有的滋味和气味，无异味
组织状态	呈干燥粉末状，无结块
冲调性	冲调后呈均匀悬浊液，允许有少量沉淀
杂 质	无肉眼可见外来杂质

B.2 理化指标

应符合表B.2的规定。

表 B.2

项 目	指 标
水分, g/100g	≤ 7.0
铅(以Pb计)/mg/kg	≤ 1.0

B.3 微生物限量

应符合表B.3规定。

表 B.3

项 目	限 量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	1	10^4	5×10^4
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2