



Q/ZYL

重庆正元里互联网科技有限公司企业标准

Q/ZYL 0001S—2020

冲调葛根制品

2020-04-28 发布

2020-05-08 实施

重庆正元里互联网科技有限公司 发布



前 言

本标准依据 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由重庆正元里互联网科技有限公司提出。

本标准起草单位：重庆正元里互联网科技有限公司。

本标准主要起草人：李书涛

本标准批准人：隆宇平

本标准于 2020 年 04 月 28 日首次发布。

本标准有效期为 3 年。

冲调葛根制品

1 范围

本标准规定了冲调葛根制品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于以新鲜葛根或葛根粉为主要原料，加或不添加熟制坚果及其籽类制品、谷物粉、干制水果、蔬菜粉等，经预处理、粉碎或不粉碎、干燥或不干燥、调配或不调配、包装等工艺制作而成的冲调葛根制品。

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 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 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物检验学 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物检验学 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物检验学 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物检验学 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物检验学 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物检验学 霉菌和酵母计数
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
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
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB 31621	食品安全国家标准	食品经营过程卫生规范
GB/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 22251	保健食品中葛根素的测定	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
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》

3 要求

3.1 原辅料

3.1.1 葛根：应新鲜、无腐烂。

3.1.2 其他：应符合国家相关标准及有关规定。

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	具有本品固有的色泽。	将样品置于白色磁盘中，在自然光线下目测、鼻嗅
气味与滋味	具有本品固有的气味和滋味，无异味。	
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 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分 (g/100g) $\leq$	20	GB 5009.3
葛根素 ^a (mg/kg) $\geq$	15	GB/T 22251
铅 (以Pb计) / (mg/kg) $\leq$	0.4	GB 5009.12
^a 仅适用于不添加辅料的冲调葛根制品。		

3.4 微生物指标

3.4.1 指示菌指标

应符合表3的规定。

表3 指示菌指标

项目	采样方案 ^a 及限量 (以CFU/g计)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	20	10 ³	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌 (CFU/g)	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.4.2 致病菌限量

应符合表4的规定。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案及限量 ^a (若非指定, 均以/25g表示)				检验方法
	n	C	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 (CFU/g)	10000 (CFU/g)	GB 4789.10第二法
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全国家标准及国家有关规定和公告。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定及国家有关规定和公告。

3.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定及国家有关规定和公告。

3.7 净含量

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

3.8 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一班次、同一配方、同一批原料生产的同一规格的产品为同一批产品。

4.2 抽样

从每批产品中随机抽取不少于 1kg（不少于 4 个最小包装）的样品。样品分为 2 份，1 份检样，1 份备样。型式检验加倍抽样。

4.3 出厂检验

每批产品经公司质管部门检验合格，并签发合格证明后方可出厂。出厂检验项目为：感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

型式检验的项目为本标准 3.2、3.3、3.4、3.7 规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 当原辅料、配方、生产工艺发生变化时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产半年以上又恢复生产时；
- e) 正常生产情况下，每半年进行一次；
- f) 国家行政管理部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部符合本标准要求时，判该批产品为合格。理化指标如出现 1 项及 1 项以上不合格项时，可从备检样品或同批次产品中加倍抽样，对不合格项进行复检，若仍有不合格项，则判该批产品为不合格。

5 标志、标签、包装、运输与贮存

5.1 标志、标签

应符合 GB/T 191、GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.2 包装

应符合国家食品安全标准及有关规定。

5.3 运输、贮存

应符合 GB 31621 的规定。

