扫二维码下载电子版

Q/TQCS

通化七彩食品有限公司企业标准

Q/TQCS0002S-2020

果蔬面粉

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/TQCS0002S-2020
备案号	221629S-2020
有效期限	2020年07月31日至2023年07月30日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2020-05-10 发布　　2020-05-18 实施

通化七彩食品有限公司 发布

果蔬面粉

1 范围

本标准适用于以小麦粉、荞麦粉、食用玉米淀粉、黑米及黑米粉、大米及大米粉等粮食作物粒、粉、面为主要原料，添加（或不添加）果蔬粉、坚果及坚果粉、香辛料粉、蛋清粉、蛋黄粉、全蛋粉、可可粉等经混合、过筛、包装等工艺制成的非即食果蔬面粉。

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）适应于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB 1354 大米
GB 1355 小麦粉
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
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 第 1 部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划
GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 5009.22 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 5492 粮油检验粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法
GB/T 5506.4 小麦和小麦粉 面筋含量 第 4 部分：快速干燥法测定干面筋
GB/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定
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

食品企业标准备案专用章
标准号
备案号
备案机关 吉林省卫生健康委员会

GB/T 6388 运输包装收发货标志
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 8607 高筋小麦粉
GB 8608 低筋小麦粉
GB/T 8885 食用玉米淀粉
GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
GB/T 11766 小米
GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
GB/T 13519 包装用聚乙烯热收缩薄
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20706 可可粉
GB/T 21122 营养强化小麦粉
GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则
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 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY/T 832 黑米
NY/T 892 绿色食品 燕麦及燕麦粉
NY/T 894 绿色食品 荞麦及荞麦粉
NY/T 901 绿色食品 香辛料及其制品
NY/T 1042 绿色食品 坚果
NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉
NY/T 1961 粮食作物名词术语
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
LS/T 3222 可可粉
SB/T 10029 新鲜蔬菜分类与代码
SB/T 10670 坚果与籽类食品 术语
SB/T 10671 坚果炒货食品 分类
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》

食品企业标准备案专用章
标准号
备案号
有效期限 年 月 日至 年 月 日
备案机关 吉林省卫生健康委员会

3 分类

产品按主要添加物种类可分为蔬菜面粉、水果面粉、坚果面粉。

3.1 水果面粉

以小麦粉、荞麦粉、燕麦粉、食用玉米淀粉、黑米及黑米粉、大米及大米粉等粮食作物粒、粉、面为主要原料，添加（或不添加）水果粉、坚果及坚果粉、香辛料粉、蔬菜粉、蛋清粉、蛋黄粉、全蛋粉、可可粉等经混合、过筛、包装等工艺制成的非即食果蔬面粉。

3.2 蔬菜面粉

以小麦粉、荞麦粉、食用玉米淀粉、黑米及黑米粉、大米及大米粉等粮食作物粒、粉、面为主要原料，添加（或不添加）蔬菜粉、坚果及坚果粉、香辛料粉、水果粉、蛋清粉、蛋黄粉、全蛋粉、可可粉等经混合、过筛、包装等工艺制成的非即食果蔬面粉。

3.3 坚果面粉

以小麦粉、荞麦粉、食用玉米淀粉、黑米及黑米粉、大米及大米粉等粮食作物粒、粉、面为主要原料，添加（或不添加）坚果粉、蔬菜粉、香辛料粉、水果粉、蛋清粉、蛋黄粉、全蛋粉、可可粉等经混合、过筛、包装等工艺制成的非即食果蔬面粉。

4 技术要求

4.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

4.1.1 小麦粉应符合 GB 1355、GB 8607、GB 8608、GB/T 21122 的规定。

4.1.2 大米应符合 GB 1354 的规定。

4.1.3 黑米应符合 NY/T 832 的规定。

4.1.4 荞麦粉应符合 NY/T 894 的规定。

4.1.5 小米应符合 GB/T 11766 的规定。

4.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。

4.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.8 水果粉应符合 NY/T 1884 的规定。

4.1.9 蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

4.1.10 坚果粉应符合 NY/T 1884 的规定。

4.1.11 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。

4.1.12 坚果及坚果粉应符合 NY/T 1042 的规定。

4.1.13 香辛料应符合 NY/T 901 的规定。

4.1.14 蛋、蛋清粉、蛋黄粉、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

4.1.15 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

食品企业标准备案专用章
标准号
备案号
有效期至 年 月 日
备案机关 吉林省卫生健康委员会

4.2 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	呈添加果蔬粉或谷物种类应有的色泽，均匀一致	GB/T 5492
形态	呈粉末状态	
滋、气味	具有相应品种特有的风味	
杂质	无肉眼可见杂质	

4.3 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
灰分（以干物计），%	≤	0.70	GB 5009.4

表 2 续　理化指标

项　目		指　标	检验方法
粗细度		全部通过CB30号筛，留存在CB36号筛的不超过10.0%	GB/T 5507
面筋质，%（以湿重计）	≥	26.0	GB/T 5506.4
含砂量，%	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
水分%	≤	14.0	GB/T 5497
脂肪酸值（以湿基计）	≤	80.0	GB/T 5510

4.4　污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3　污染物限量

项　目		限　量	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17

4.5　真菌毒素限量

应符合表 4 的规定。

表 4　真菌毒素限量

项　目		限　量	检验方法
黄曲霉毒素B1，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

食品企业标准备案专用章
标准号
备案号
有效期限　年　月　日至　年　月　日
备案机关　吉林省卫生健康委员会

4.6　农药最大残留限量

应符合表 5 的规定。

表 5　农药最大残留限量

项　目		最大残留限量	检验方法
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB 23200.113 或 GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB 23200.113 或GB/T 5009.19
甲基毒死蜱，mg/kg	≤	5	GB 23200.9 或 GB 23200.113
溴氰菊酯，mg/kg	≤	0.2	GB 23200.9 或 GB 23200.113

5　净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

6　生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7　检验规则

7.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分。

7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

⑴更换设备或长期停产再恢复生产时；

⑵原辅料质量出现大的波动时；

⑶出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

⑷国家食品质量安全监管机构提出要求时。

7.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

7.4 抽样方法和抽样数量

在成品仓库内随机抽取样品，依据组批量，按照 GB/T 2828.1 的方法取样。

7.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

食品企业标准备案专用章

标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

8 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

8.1 标签式样

食品名称：果蔬面粉

配料表（原料）：小麦粉、荞麦粉、燕麦粉、食用玉米淀粉、黑米及黑米粉、大米及大米粉等粮食作物粒、粉、水果粉、坚果及坚果粉、香辛料粉、蔬菜粉、蛋清粉、蛋黄粉、全蛋粉、可可粉等。

净含量/规格：200 克、300 克、400 克、500 克、600 克、800 克、1 千克、2 千克等根据市场需求

生产者的名称、地址和联系方式：通化七彩食品有限公司；吉林省通化市东昌区江东乡横道村三组；

生产日期和保质期：

贮存条件：

食品生产许可证编号：SC10122050235467

产品标准代号：Q/TQCS0002S

其他需要标示的内容：

8.2 营养成分表

应符合表 6 的规定。

表 6 营养成分表

项 目	每 100 克（毫升）	NRV%
能量	1529 千焦（kJ）	18%

表 6 续　营养成分表

项　目	每 100 克（毫升）	NRV%
蛋白质	11.3 克（g）	19%
脂肪	1.5 克（g）	3%
碳水化合物	75.4 克（g）	25%
钠	5 毫克（mg）	0%

9　包装

包装袋选用纸塑复合材料，应符合GB 9683的规定。

内包装材料应符合 GB/T 4456、GB 4806.7 的规定。

销售包装应符合GB 23350的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定，包装箱应完整、牢固，底部应封牢，箱外用塑料带捆扎牢固。

储运图示收发货标志应符合GB/T 191、GB/T 6388的规定。

10　运输

应使用符合卫生要求的运输车，不得与有毒有害物品同运。

11　保质期

常温贮藏条件下保质期为 12 个月。

食品企业标准备案专用章

标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会