

ICS 67.060
X 11
备案号:44928—2014

LS

中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 3302—2014

方便杂粮粉

Instant minor grain powder

2014-04-28 发布

2014-10-01 实施

国家粮食局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家粮食局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会(SAC/TC 270)归口。

本标准起草单位：四川国家粮食质量监测中心、四川省旌晶食品有限公司、江苏国家粮食质量监测中心。

本标准主要起草人：牟钧、杨军、陈德长、沈婕、潘蓓、张涛、肖青、姚太勇、康福建、熊利萍、陈建伟。

方便杂粮粉

1 范围

本标准规定了方便杂粮粉的术语和定义、产品分类、质量要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和储存的要求。

本标准适用于以杂粮或其粗加工产品为主要原料,添加(或不添加)麦芽糊精、白砂糖等辅料加工而成的方便杂粮粉。

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)适用于本文件。

- GB 317 白砂糖
- 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 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/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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8231 高粱
- GB/T 10458 荞麦
- GB/T 10459 蚕豆
- GB/T 10460 豌豆
- GB/T 10461 小豆
- GB/T 10462 绿豆
- GB/T 11760 裸大麦
- GB/T 11766 小米
- GB/T 13359 莜麦
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18738 速溶豆粉和豆奶粉
- GB/T 18810 糙米
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 285 绿色食品 豆类
- NY/T 832 黑米

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

杂粮 **grains**

除稻谷、小麦、玉米、大豆以外的原粮的统称,包括高粱、大麦、荞麦、青稞、绿豆、红薯等。

3.2

方便杂粮粉 **instant minor grain powder**

以杂粮或其粗加工产品为主要原料,经熟化加工后添加(或不添加)麦芽糊精、白砂糖等辅料的粉末状方便食品。

3.3

冲调性 **dissolving quality**

产品在一定条件下,在样品中加入一定温度的饮用水,搅拌使其均匀混合、溶解或糊化后形成糊状的特性。

4 产品分类

方便杂粮粉分为Ⅰ类和Ⅱ类。

Ⅰ类:以杂粮或其粗加工产品为原料,不添加任何辅料制成的产品。

Ⅱ类:以杂粮或其粗加工产品为主要原料,添加了其他辅料制成的产品。

5 质量要求

5.1 原料要求

5.1.1 高粱应符合 GB/T 8231 的规定。

5.1.2 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。

5.1.3 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。

5.1.4 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。

5.1.5 小豆应符合 GB/T 10461 的规定。

5.1.6 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。

5.1.7 小米应符合 GB/T 11766 的规定。

5.1.8 裸大麦应符合 GB/T 11760 的规定。

5.1.9 莜麦应符合 GB/T 13359 的规定。

5.1.10 糙米应符合 GB/T 18810 的规定。

5.1.11 芸豆应符合 NY/T 285 的规定。

5.1.12 黑米应符合 NY/T 832 的规定。

5.2 辅料要求

5.2.1 白砂糖应符合 GB 317 的规定。

5.2.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。

5.3 其他原辅料要求

其他原辅料应符合相应标准和规定。

5.4 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	呈该产品固有的色泽
杂质	无可见外来杂质
组织形态	呈干燥、疏松的粉末状或微粒状,允许含有片状或颗粒状,无霉变和结块
冲调性	冲调后呈均匀糊状
气味、滋味	冲调后具有本品固有的气味、滋味,无异味

5.5 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	
		I 类	II 类
水分/(g/100 g)	≤	8.0	
蛋白质/(g/100 g)	≥	2.0(纯薯粉)	2.0
		5.0(其他)	
磁性金属物/(g/kg)	≤	0.003	
含砂量/%	≤	0.02	

5.6 食品安全要求

5.6.1 污染物应符合 GB/T 2762 的规定。

5.6.2 微生物应符合 GB/T 18738 的规定。

5.6.3 真菌毒素应符合 GB 2761 的规定。

5.7 食品生产加工过程的要求

食品添加剂和食品营养强化剂的质量应符合国家有关规定。

食品添加剂和食品营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

5.8 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5.9 净含量要求

应符合 JJF 1070 和国家相关规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

6.1.1 色泽、杂质、组织形态

将 40 g 被测样品倒在清洁的白糖瓷盘上,在光线充足柔和的环境中用目测法观察样品的色泽、杂质及组织形态。

6.1.2 气味、滋味和冲调性

6.1.2.1 仪器用具

6.1.2.1.1 天平:感量为 0.1 g。

6.1.2.1.2 温度计:分度值 2 ℃。

6.1.2.1.3 搪瓷碗:500 mL。

6.1.2.1.4 量筒:100 mL。

6.1.2.1.5 不锈钢汤勺。

6.1.2.2 检验步骤

产品包装标示有冲调方法的,按标示的冲调方法进行冲调检验。若产品包装上没有标示冲调方法的,按照下述方法进行检验。

称取 30.0 g 样品置于搪瓷碗中,加入 20 ℃~25 ℃的凉开水 60 mL,用汤勺搅拌均匀,再加入沸水 60 mL,用汤勺搅拌均匀,观察样品的冲调性,嗅其气味,品尝其滋味。

6.2 其他指标检验

6.2.1 水分:按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 蛋白质:按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.2.3 含砂量:按 GB/T 5508 规定的方法测定。

6.2.4 磁性金属物:按 GB/T 5509 规定的方法测定。

6.2.5 净含量:按 JJF 1070 执行。

7 检验规则

7.1 产品组批

同班次、同品种、同规格的产品为一批。

7.2 抽样量

从每批产品中按质量的万分之五的比例随机抽取样品,抽样量不得少于 2 kg。样品分为 2 份,1 份用作检验,1 份留样备查。

7.3 出厂检验

7.3.1 出厂检验的项目包括感官、净含量、水分、菌落总数和大肠菌群。

7.3.2 每批产品出厂前应经生产厂检验部门按本标准规定的方法检验,并出具合格证后方可出厂。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。

7.4.2 每半年需对产品进行一次型式检验。

7.4.3 发生下列情况之一时应进行型式检验:

- 新产品的试制定型或老产品转厂生产时;
- 原料、工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- 产品停产三个月以上,恢复生产时;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部项目符合本标准规定时,判定产品为合格品。

7.5.2 除微生物指标外,其他项目检验结果不符合本标准要求时,可以在原批次产品中双倍抽样复验一次,判定以复验结果为准,若仍有一项指标不符合本标准,则判该批产品为不合格品。

8 标签、包装、运输和储存

8.1 标签标识

8.1.1 销售包装上的食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.1.2 运输包装上的标注按相关规定。

8.1.3 保质期应按 GB 7718 执行。

8.2 包装

包装容器和材料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、平整、无异味、有篷盖。运输中应轻装、轻卸、防雨、防晒,不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

8.4 储存

8.4.1 产品应储存于常温下通风、干燥、阴凉、清洁的仓库内,不得与有毒、有害、有异味、易腐蚀、潮湿的物品混存。

8.4.2 产品应存放在垫板上,离地、离墙,中间留有通道,产品码放整齐,码放高度以不倒塌、不压坏外包装为限。