

# Q/NMTH

内蒙古天衡食品有限公司企业标准

Q/NMTH 0001S—2023

---

## 冲调类方便食品 酸枣仁粉

2023 - 05 - 01 发布

2022 - 05 - 30 实施

内蒙古天衡食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020的规定编写。  
本标准由内蒙古天衡食品有限公司提出。  
本标准由内蒙古天衡食品有限公司起草。  
本标准由内蒙古天衡食品有限公司批准。  
本标准起草人：刘燕、贾长松。

# 冲调类方便食品（酸枣仁粉）

## 1 范围

本标准规定了酸枣仁粉的技术要求、生产加工过程、检验方法。

本标准适用于以酸枣仁为原料，经挑选、炒制、粉碎、过筛、包装等工艺加工而成的熟制酸枣仁粉。

## 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，仅所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 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 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品
JJF 1070	定量包装商品净含量检验规则	

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》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

## 3 术语和定义

冲调类方便食品酸枣仁粉是以酸枣仁为主要原料，不添加食品添加剂，经熟制、炒制、粉碎、包装而成的冲调即食的方便食品。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

酸枣仁：符合 GB 19300 及相应国家标准的规定。

#### 4.2 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	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、性状及杂质、嗅其气味、品其滋味。
气味和滋味	具有酸枣仁应有的滋味和香味，无异味	
组织形态	具有该产品应有的组织状态，不结块	
杂质	无肉眼可见杂质	

#### 4.3 理化指标

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/ (%)	≤ 10.0	GB 5009.3

#### 4.4 微生物和致病菌

微生物指标应符合 表3 的规定，致病菌指标应符合 表4 的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌/ (CFU/g)	5	2	50	10 <sup>2</sup>	GB 4789.15
样品的采样处理按 GB 4789.1 执行。					

表4 致病菌限量

项目	采样方案及限量				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/ (CFU/g)	5	1	100	100	GB 4789.10
样品的采样处理按 GB 4789.1 执行。					

#### 4.5 污染物限量

污染物限量应符合 表5 的规定。

表5 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以pb计），mg/kg ≤	0.16	GB 5009.12

其他污染物限量指标应符合GB 2762规定，按GB 2762中规定的方法检验。

#### 4.6 净含量

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中规定的方法检验。

#### 5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

---