

ICS

备案号: 44010720S-2019

备案日期: 2019年06月14日

Q/HEINZ

广东省食品安全企业标准

Q/HEINZ 0509 S-2019

代替 Q/HEINZ 0509 S-2018

谷物磨牙棒

2019-04-20 发布

2019-04-20 实施

亨氏（中国）投资有限公司 发布

前 言

本标准是依据GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》的规定结合产品特点编写。

本标准同时适用于亨氏（中国）投资有限公司所属的亨氏联合有限公司及亨氏（青岛）食品有限公司等亨氏合资或独资企业。亨氏联合有限公司的地址为：广东省佛山市三水区金乐路16号；亨氏（青岛）食品有限公司的地址为：青岛市黄岛区朝阳山路797号。

本标准从实施日起代替Q/HEINZ 0509 S-2018 谷物磨牙棒，与原标准相比：

1. 理化指标增加镉指标。
2. 规范性引用文件增加镉的检测方法。
3. 修改标准年号。

本标准为第八次修订，首次发布于1999年。历次发布时间：

Q/HEINZ 509-2001

Q/HEINZ 509-2003

Q/HEINZ 509-2007

Q/HEINZ 0509 S-2010

Q/HEINZ 0509 S-2013

Q/HEINZ 0509 S-2015

Q/HEINZ 0509 S-2018

本标准由亨氏联合有限公司标准化技术委员会提出。

本标准由亨氏联合有限公司技术部归口。

本标准由亨氏联合有限公司技术部负责起草。

本标准起草人：甄常熙，张弘，邓兴华

本标准由亨氏联合有限公司技术部负责解释。

谷物磨牙棒

1 范围

本标准规定了谷物磨牙棒的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、包装、标志标签、运输、贮存及保质期的要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加胡萝卜粉、橙粉、脱脂乳粉、食用葡萄糖、脱脂大豆粉、淀粉、麦芽糊精、酵母、食用盐、维生素 B₁，碳酸钙，经过混合、压面成型、发酵、烘焙、冷却加工而成的，供 6 个月以上婴幼儿在长牙生理期磨牙用的棒状焙烤的其他婴幼儿谷物辅助食品。

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（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB/T 1355 小麦粉

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1886.214 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐和硝酸盐的测定

GB 5009.84 食品安全国家标准 食品中维生素B₁的测定

GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定

GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定

GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定

GB 5413.31 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中脲酶的测定

- GB 5413.6 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中不溶性膳食纤维的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB/T 10335.4 涂布纸和纸板 涂布白板纸
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB 13432 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签通则
- GB 14751 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素B₁（盐酸硫胺）
- 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 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 20886 食品加工用酵母
- GB/T 29602 固体饮料
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- 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第75号令（2005）《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2009年第123号令《食品标识管理规定》

3 产品分类

3.1 蔬菜谷物磨牙棒

以小麦粉为主要原料，添加胡萝卜粉、脱脂乳粉、食用葡萄糖、脱脂大豆粉、淀粉、麦芽糊精、酵母、食用盐、维生素B₁、碳酸钙，经过混合、压面成型、发酵、烘焙、冷却加工而成的其他婴幼儿谷物辅助食品。

3.2 牛奶谷物磨牙棒

以小麦粉为主要原料，添加脱脂乳粉、食用葡萄糖、脱脂大豆粉、淀粉、麦芽糊精、酵母、食用盐、维生素B₁、碳酸钙，经过混合、压面成型、发酵、烘焙、冷却加工而成的其他婴幼儿谷物辅助食品。

3.3 香橙谷物磨牙棒

以小麦粉为主要原料，添加橙粉、胡萝卜粉、脱脂乳粉、食用葡萄糖、脱脂大豆粉、淀粉、麦芽糊精、酵母、食用盐、维生素B₁、碳酸钙，经过混合、压面成型、发酵、烘焙、冷却加工而成的其他婴幼儿谷物辅助食品。

4 技术要求

4.1 原辅材料

4.1.1 小麦粉：符合GB/T 1355、GB 2715的规定。

- 4.1.2 食用葡萄糖：符合GB/T 20880、GB 15203的规定。
- 4.1.3 麦芽糊精：符合GB/T 20884、GB 15203的规定。
- 4.1.4 脱脂乳粉：符合GB 19644的规定。
- 4.1.5 脱脂大豆粉：符合GB 2712的规定。
- 4.1.6 淀粉：符合GB 31637的规定。
- 4.1.7 食用盐：符合GB/T 5461、GB 2721的规定。
- 4.1.8 酵母：符合GB/T 20886的规定。
- 4.1.9 胡萝卜粉：符合本标准附录A的规定。
- 4.1.10 橙粉：符合 GB/T 29602、GB 7101的规定。
- 4.1.11 维生素B₁：符合GB 14751的规定。
- 4.1.12 碳酸钙：符合GB 1886.214的规定。
- 4.1.13 以上原料还应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1以及相关标准。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有本产品应有的色泽，呈浅棕黄色。
滋味、气味	无烘焙过度引起的苦涩味；无酸败、发霉等异味
性状	质地坚硬、呈平滑状，外表无较明显裂痕或破碎现象
杂质	无肉眼可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
能量 ^a /(kJ/100g)	≥ 1250
蛋白质/(g/100kJ)	0.33~1.30
脂肪/(g/100kJ)	≤ 0.8
维生素B ₁ /(μg/100kJ)	≥ 12.5
钙/(mg/100kJ)	≥ 12.0
钠/(mg/100kJ)	≤ 24.0
碳水化合物添加总量/(g/100kJ)	1.8
≤	
不溶性膳食纤维/(%)	≤ 4.0
水分/(%)	≤ 15
铅/(mg/kg)	≤ 0.20
	添加鱼类、肝类、蔬菜类的产品：0.30
无机砷/(mg/kg)	≤ 0.20

镉/ (mg/kg)	≤	0.06
硝酸盐 ^b (以NaNO ₃ 计)/(mg/kg)	≤	100
黄曲霉毒素B ₁ / (μg/kg)	≤	0.5
脲酶活性定性测定		阴性

^a能量的计算按每100g产品中蛋白质、脂肪、碳水化合物的含量，分别乘以能量系数17 kJ/g、37 kJ/g、17 kJ/g(膳食纤维的能量系数，按照碳水化合物能量系数的50%计算)，所得之和为千焦/100克(kJ/100g)值，再除以4.184为千卡/100克(kcal/100g)值。

其中，碳水化合物的含量A₁，按式(1)计算：

$$A_1=100-(A_2+A_3+A_4+A_5+A_6)\cdots\cdots\cdots (1)$$

式中：

A₁——碳水化合物的含量，g/100g；

A₂——蛋白质的含量，g/100g；

A₃——脂肪的含量，g/100g；

A₄——水分的含量，g/100g；

A₅——灰分的含量，g/100g；

A₆——膳食纤维的含量，g/100g。

^b硝酸盐指标不适用于添加蔬菜和水果的产品。

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	1000	10000
大肠菌群	5	2	10	100
沙门氏菌	5	0	0/25g	-

^a样品的分析及处理按 GB 4789.1执行。

n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

4.5 食品营养强化剂

4.5.1 食品营养强化剂的使用品种按照GB 14880的规定。

4.6 净含量及允许负偏差要求

净含量应符合国家监督检验检疫总局令[2005]第75号的规定。

净含量的负偏差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5. 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求检验方法

6.1.1 色泽和组织形态检验方法

将样品放在不锈钢托盘或白瓷托盘上，在自然光下观察其颜色外形及干燥情况。

6.1.2 气味和味道检验

用鼻闻检验样品的气味；品尝检验其味道；咬嚼检验其硬度。

6.2 理化指标检验方法

6.2.1 样品前处理：用电动研磨机将样品磨碎至过 60 目筛，再按以下方法检验各项理化指标。

6.2.2 能量：按表2理化指标中备注的^a能量的计算公式计算。

6.2.3 蛋白质：按 GB 5009.5 检验。

6.2.4 脂肪：按 GB 5009.6 检验。

6.2.5 维生素B₁：按GB 5009.84 检验。

6.2.6 钙：按 GB 5009.92或GB 5009.268 检验。

6.2.7 钠：按 GB 5009.91 或GB 5009.268 检验。

6.2.8 碳水化合物添加总量：按配料计算。

6.2.9 不溶性膳食纤维：按 GB 5413.6 检验。

6.2.10 水分：按 GB 5009.3 检验。

6.2.11 铅：按 GB 5009.12 检验。

6.2.12 无机砷：按 GB 5009.11 检验。

6.2.13 黄曲霉毒素 B₁：按 GB 5009.22 检验。

6.2.14 硝酸盐：按照 GB 5009.33 检验。

6.2.15 脲酶活性定性测定：按照 GB 5413.31 检验。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数：按 GB 4789.2 检验。

6.3.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 平板计数法检验。

6.3.3 沙门氏菌：按 GB 4789.4 检验。

6.4 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 原、辅料入库检验

原料必须经过制造厂技术检验部门逐批抽检，原料经检验合格方可使用。

7.2 出厂检验、型式检验

7.2.1 出厂检验

7.2.1.1 产品由制造厂技术检验部门检验，制造厂保证出厂的产品符合本标准要求，产品经检验合格方可出厂。

7.2.1.2 每批进行感官要求、净含量、蛋白质，脂肪，碳水化合物添加总量，水分、菌落总数、大肠菌群指标的检测。

7.2.2 型式检验

7.2.2.1 型式检验包括技术要求中的全部项目。

7.2.2.2 正常生产每半年进行一次型式检验，有下列情况之一者亦应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- c) 停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- e) 食品安全监督部门提出要求时。
- f) 更换生产设备时。

7.3 组批、抽样

7.3.1 同一生产线、同一日期连续投料生产的同一产品为一个批次。每批抽样数独立包装应不少于10盒（不含净含量抽样），样品量总数不少于0.64kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

7.4 判定规则

7.4.1 对于出厂检验，全部项目符合本标准，判为合格品，如有一项不符合本标准，可以加倍抽样复验。复验后如仍不符合本标准，判为不合格品。微生物指标检验不符合标准要求时，不得复验，判该批产品为不合格品。

7.4.2 对于型式检验，在其全部检验项目均符合标准要求时，判该产品为合格品；有一项（或多项）不符合要求时，此同批产品再次随机取样进行该项目（或多项目）的复验，在复验项目均符合标准要求时，判该批产品为合格品，若仍有一项不符合标准要求时，则该批产品为不合格。微生物指标检验不符合标准要求时，不得复验，判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

8.1 标签、标志

8.1.1 产品包装标签按 GB 7718、GB 13432 及国家质量监督检验检疫总局 2009 年第 123 号令《食品标识管理规定》的规定标示，营养成分表的标识增加“100 千焦（100kJ）”的含量标识。

8.1.2 产品包装标签中增加类别名称“其他婴幼儿谷物辅助食品”的标识。

8.1.3 储运包装标签按照 GB/T 191 的规定标识。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味。

8.2.2 复合膜：符合 GB/T 10004 的规定

8.2.3 涂布灰底白板：符合 GB/T 10335.4 的规定。

8.2.4 瓦楞纸箱：符合 GB/T 6543 的规定

8.2.5 包装要完整，无破损现象。

8.2.6 其他规格要求按商业合同办理。

8.3 运输

产品运输时应避免雨淋、日晒，装运时应小心轻放，不得同有毒、有害、有异味可对产品发生不良影响的物品混装运输。

8.4 贮存

产品存放于干燥、阴凉、通风、卫生、有防潮设施，无鼠、无虫害、无污染的仓库。堆放时要有垫货板。分类码放，离地大于10厘米。离墙大于15厘米。

8.5 保质期

按照贮存条件贮存，产品保质期 15 个月。

附录A
规范性附录
胡萝卜粉质量要求

A.1 定义

以新鲜或速冻的蔬菜（胡萝卜粉）为原料，经筛选、清洗、修整、漂烫或不漂烫，冷却、沥水、干燥、粉碎或不粉碎、包装等工艺生产制成的蔬菜干制品（胡萝卜粉）。

A.2 质量要求

质量要求应符合表A.1的规定。

表A.1 质量要求

注 项目	注 指标
注 色泽	注 具有各产品应有的色泽
注 组织状态	注 粉末状或颗粒状
注 滋味和气味	注 具有该产品应有的滋味和气味，无异味
注 杂质	注 无肉眼可见外来杂质
注 水分，%	注 ≤ 8
注 铅（以Pb计），mg/kg	注 ≤ 1.0
注 菌落总数，CFU/g	注 100000
注 大肠菌群，MPN/100g	注 300

本附录出处：北京市绿友食品有限公司《果蔬干制品Q/TZLYS 0004》