



416902S-2020



河南神攸食品有限公司企业标准

Q/HSS 0003S-2020

方便谷物粉及其制品

2020-12-02 发布

2020-12-02 实施

河南神攸食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则编写。

本标准由河南神攸食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：马炜晶、徐晓慧、李佳、牛乐英。

H N

Q B

方便谷物粉及其制品

1 范围

本标准规定了方便谷物粉及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、小米、糯米、黑米、高粱米、白高粱米、薏米、黍米、黄小米、黑小米、白小米、糙米、高粱米、红米、荞麦米、粳米、紫米、紫糯米、稷米、籼米、小麦仁、裸大麦、苦荞麦、黑麦、莜麦、小麦胚芽、麦芽、藜麦、薏仁、山药片（粉）、黑芝麻、玉米、白糯玉米、黑玉米、玉米糝、豆类【红豆、黄豆、黑皮黄仁大豆、赤小豆、红小豆、绿豆、豇豆、豌豆、鹰嘴豆、芸豆（白芸豆、红芸豆、花芸豆、黑芸豆）、黑豆、白扁豆、斑马豆、奶花豆、金丝豆、毛豆、花豇豆、红豇豆、四季豆、眉豆、四棱豆、长豇豆、杂小豆（黑色种皮）、刀豆、青豆、菜豆、荷兰豆、红花菜豆、黑色青仁大豆中的一种或几种】中的一种或几种为主要原料，辅以花生、食用盐、人参（人工种植5年以下）、莲子、芡实、葛根粉、槐米、甘草、白果、决明子、沙棘、百合、杏仁、枸杞子、砂仁、茯苓、桃仁、菊花（怀菊花）、酸枣仁、黄精、莲子、桑椹、龙眼肉（桂圆）、白扁豆花、茶树花、丁香、薏苡仁、肉桂、小茴香、花椒、覆盆子、益智仁、槐花、蒲公英、橘皮、乌梅、火麻仁、桑叶、代代花、玉竹、菊苣、郁李仁、红枣、罗汉果、金银花、青果、胖大海、桔红、紫苏、紫苏籽、玫瑰花（重瓣红玫瑰）中的一种或几种为辅料，添加或不添加燕麦片、果蔬干制品（干姜、冬瓜干、甘蓝干、黑枸杞子、枸杞干、紫薯干、红薯干、芒果干、山药干、酸枣干、黑枣干、红枣干、西柚干、罗汉果、乌梅干、葡萄干、苹果干、菠萝干、黄桃干、荔枝干、凤梨干、梨干、番茄干、提子干、圣女果干、蓝莓干、蔓越莓干、黑加仑、樱桃干、山楂干、桑葚干、乌梅干、香蕉片、木瓜干、胡萝卜干、黄秋葵干、南瓜干、竹笋干、马铃薯干、黄瓜干、猕猴桃干、柠檬干、火龙果干、梅干、杏果干、桂圆干、椰干、香椿干、橙子干、茄子干、樱桃干、白菜干、莴苣干、青椒干、油桃干、哈密瓜干、金桔干中的一种或几种）或果蔬粉（南瓜粉、葡萄粉、苹果粉、芒果粉、菠萝粉、番茄粉、提子粉、圣女果粉、蓝莓粉、蔓越莓粉、樱桃粉、山楂粉、乌梅粉、香蕉粉、番木瓜粉、胡萝卜粉、黄秋葵粉、黄瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、木瓜粉中的一种或几种）、松花粉、大麦苗粉、坚果及籽类【花生仁、黑花生仁、云南松仁、夏威夷果、碧根果仁、山核桃仁、榛子仁、开心果仁、腰果、巴旦木果仁（扁桃仁）、葵花籽仁、雪松松仁、巴西松子仁、白芝麻、黑芝麻、莲子、火麻仁、芡实、西瓜籽仁、南瓜籽仁、紫苏籽、莱菔子、沙棘、栗子仁、亚麻籽、奇亚籽、松籽中的一种或几种】、脱水蔬菜（高丽菜、万年青、香葱、胡萝卜、芹菜、菠菜、黄瓜、苦瓜中的一种或几种）、干制食用菌及藻类（金针菇、滑子蘑、口蘑、平菇、元蘑、榛蘑、猴头菇、红平菇、松茸、茶树菇、银耳、羊肚菌、香菇、冬菇、极大螺旋藻、海苔、紫菜）、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、单，双甘油脂肪酸酯）、食用葡萄糖、食糖（冰糖、红糖、白砂糖、黑糖、赤砂糖中的一种或几种）、麦芽糊精、魔芋粉、藕粉、木糖醇、低聚果糖、低聚异麦芽糖、玛咖粉、咖啡粉、可可粉、豆浆粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳清蛋白粉、大豆肽粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维

纤维粉中的一种或几种，进行熟制、粉碎或不粉碎、混合后添加或不添加蜂蜜、麦芽糖、成型或不成型，包装而成的混合后经开水冲泡或简单加热后即可食用的冲调方便谷物粉及其制品。

根据原辅料不同可分为：方便谷物粉、方便谷物制品（果蔬类方便谷物制品、坚果及籽类方便谷物制品、食用菌类方便谷物制品、混合类方便谷物制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米、小米、糯米、黑米、高粱米、白高粱米、薏米、黍米、黄小米、黑小米、白小米、糙米、高粱米、红米、荞麦米、粳米、紫米、紫糯米、稷米、籼米、小麦仁、裸大麦、苦荞麦、黑麦、莜麦、小麦胚芽、麦芽、藜麦、薏仁、山药片（粉）、黑芝麻、花生、玉米、白糯玉米、黑玉米、玉米糝、豆类【红豆、黄豆、黑皮黄仁大豆、赤小豆、红小豆、绿豆、豇豆、豌豆、鹰嘴豆、芸豆（白芸豆、红芸豆、花芸豆、黑芸豆）、黑豆、白扁豆、斑马豆、奶花豆、金丝豆、毛豆、花豇豆、红豇豆、四季豆、眉豆、四棱豆、长豇豆、杂小豆（黑色种皮）、刀豆、青豆、菜豆、荷兰豆、红花菜豆、黑色青仁大豆】应干燥、清洁卫生、无霉变、无虫蛀、无腐烂、无污染，具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762、GB 2763 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 莲子、芡实、槐米、甘草、白果、决明子、百合、杏仁、枸杞子、砂仁、茯苓、桃仁、菊花（怀菊花）、酸枣仁、黄精、莲子、桑椹、龙眼肉（桂圆）、白扁豆花、丁香、薏苡仁、肉桂、小茴香、花椒、覆盆子、益智仁、槐花、蒲公英、橘皮、乌梅、火麻仁、桑叶、代代花、玉竹、菊苣、郁李仁、红枣、罗汉果、金银花、青果、胖大海、桔红、紫苏、紫苏籽应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.4 燕麦片应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 果蔬干制品（干姜、冬瓜干、甘蓝干、黑枸杞子、枸杞干、紫薯干、红薯干、芒果干、山药干、酸枣干、黑枣干、红枣干、西柚干、罗汉果、乌梅干、葡萄干、苹果干、菠萝干、黄桃干、荔枝干、凤梨干、梨干、番茄干、提子干、圣女果干、蓝莓干、蔓越莓干、黑加仑、樱桃干、山楂干、桑葚干、乌梅干、香蕉片、木瓜干、胡萝卜干、黄秋葵干、南瓜干、竹笋干、马铃薯干、黄瓜干、猕猴桃干、柠檬干、火龙果干、梅干、杏果干、桂圆干、椰干、香椿干、橙子干、茄子干、樱桃干、白菜干、莴苣干、青椒干、油桃干、哈密瓜干、金桔干）应符合 GB 16325 和 GB/T 23787 的规定。

2.1.6 果蔬粉（南瓜粉、葡萄粉、苹果粉、芒果粉、菠萝粉、番茄粉、提子粉、圣女果粉、蓝莓粉、蔓越莓粉、樱桃粉、山楂粉、乌梅粉、香蕉粉、番木瓜粉、胡萝卜粉、黄秋葵粉、黄瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、木瓜粉）应符合 NY/T 1884 的规定。

- 2.1.7 坚果及籽类【花生仁、黑花生仁、云南松仁、夏威夷果、碧根果仁、山核桃仁、榛子仁、开心果仁、腰果、巴旦木果仁（扁桃仁）、葵花籽仁、雪松松仁、巴西松子仁白芝麻、黑芝麻、莲子、火麻仁、芡实、西瓜籽仁、南瓜籽仁、紫苏籽、莱菔子、沙棘、栗子仁、松籽】应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 脱水蔬菜（胡萝卜）应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.9 脱水蔬菜（菠菜、高丽菜、万年青）应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.10 干制食用菌（金针菇、滑子蘑、口蘑、平菇、元蘑、榛蘑、猴头菇、红平菇、松茸、茶树菇、银耳、羊肚菌、香菇、冬菇）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 干制食用藻类（极大螺旋藻、海苔、紫菜）应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.12 植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、单，双甘油脂肪酸酯）应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.13 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 食糖（冰糖、红糖、白砂糖、黑糖、赤砂糖）应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.17 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.18 木糖醇应符合 GB 1886.234 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 低聚果糖应符合 GB/T 23528 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.22 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.23 豆浆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.24 全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.25 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.26 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.27 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.28 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.29 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.30 人参（人工种植 5 年以下）应符合国家卫生健康委员会（原卫生部）2012 年第 17 号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.31 玛咖粉应符合国家卫生健康委员会（原卫生部）2011 年第 13 号《关于批准玛咖粉为新资源食品的公告》的规定。

2.1.32 奇亚籽应符合国家卫生健康委员会（原卫生部）2014 年第 10 号《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》的规定。

2.1.33 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.34 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.35 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.36 亚麻籽应符合 GB/T 15681 和 GB 19300 的规定。

2.1.37 茶树花应符合原卫生部《关于于批准茶树花等 7 种新源食品的公告》 2013 年第 1 号的规定。

2.1.38 沙棘应符合原国家卫生计生委《关于批准沙棘叶、天贝作为普通食品的公告》2013 年第 7 号的规定。

2.1.39 松花粉应符合 GH/T 1030 的规定。

2.1.40 大麦苗粉应符合原卫生部《关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告》2012 年第 8 号的规定。

2.1.41 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.42 脱水蔬菜（黄瓜、苦瓜、芹菜、香葱）应符合 NY/T 1045 的规定。

2.2 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
	方便谷物粉	方便谷物制品	
性状	粉状	具有本品应有的性状	取 50g 样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，按食用方法，闻其气味品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽		
气味、滋味	具有该产品应有气味、滋味、无哈喇味，无异味		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

2.3 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/ (g/100g)	≤ 10.0	GB 5009.3
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

展青霉素 ^a / (μg/kg)	≤	20	GB 5009.185
酸价 ^b (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计) / (g/100g)	≤	0.25	GB 5009.227
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 适用于添加苹果、山楂及其制品的产品； b 适用于以黑芝麻为主要原料的产品。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 / (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 / (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌 / (CFU/g)	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
沙门氏菌 / (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 / (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大米、小米、糯米、黑米、高粱米、白高粱米、薏米、黍米、黄小米、黑小米、白小米、糙米、高粱米、红米、荞麦米、粳米、紫米、紫糯米、稷米、籼米、小麦仁、裸大麦、苦荞麦、黑麦、莜麦、小麦胚芽、麦芽、藜麦、薏仁、山药片（粉）、黑芝麻、玉米、白糯玉米、黑玉米、玉米糝、豆类【红豆、黄豆、黑皮黄仁大豆、赤小豆、红小豆、绿豆、豇豆、豌豆、鹰嘴豆、芸豆（白芸豆、红芸豆、花芸豆、黑芸豆）、黑豆、白扁豆、斑马豆、奶花豆、金丝豆、毛豆、花豇豆、红豇豆、四季豆、眉豆、四棱豆、长豇豆、杂小豆（黑色种皮）、刀豆、青豆、菜豆、荷兰豆、红花菜豆、黑色青仁大豆中的一种或几种】中的一种或几种为主要原料，辅以花生、食用盐、人参（人工种植5年以下）、莲子、芡实、葛根粉、槐米、甘草、白果、决明子、沙棘、百合、杏仁、枸杞子、砂仁、茯苓、桃仁、菊花（怀菊花）、酸枣仁、黄精、莲子、桑椹、龙眼肉（桂圆）、白扁豆花、茶树花、丁香、薏苡仁、肉桂、小茴香、花椒、覆盆子、益智仁、槐花、蒲公英、橘皮、乌梅、火麻仁、桑叶、代代花、玉竹、菊苣、郁李仁、红枣、罗汉果、金银花、青果、胖大海、桔红、紫苏、紫苏籽、玫瑰花（重瓣红玫瑰）中的一种或几种为辅料，添加或不添加燕麦片、果蔬干制品（干姜、冬瓜干、甘蓝干、黑枸杞子、枸杞干、紫薯干、红薯干、芒果干、山药干、酸枣干、黑枣干、红枣干、西柚干、罗汉果、乌梅干、葡萄干、苹果干、菠萝干、黄桃干、荔枝干、凤梨干、梨干、番茄干、提子干、圣女果干、蓝莓干、蔓越莓干、黑加仑、樱桃干、山楂干、桑葚干、乌梅干、香蕉片、木瓜干、胡萝卜干、黄秋葵干、南瓜干、竹笋干、马铃薯干、黄瓜干、猕猴桃干、柠檬干、火龙果干、梅干、杏果干、桂圆干、椰干、香椿干、橙子干、茄子干、樱桃干、白菜干、莴苣干、青椒干、油桃干、哈密瓜干、金桔干中的一种或几种）或果蔬粉（南瓜粉、葡萄粉、苹果粉、芒果粉、菠萝粉、番茄粉、提子粉、圣女果粉、蓝莓粉、蔓越莓粉、樱桃粉、山楂粉、乌梅粉、香蕉粉、番木瓜粉、胡萝卜粉、黄秋葵粉、黄瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、木瓜粉中的一种或几种）、松花粉、大麦苗粉、坚果及籽类【花生仁、黑花生仁、云南松仁、夏威夷果、碧根果仁、山核桃仁、榛子仁、开心果仁、腰果、巴旦木果仁（扁桃仁）、葵花籽仁、雪松松仁、巴西松子仁、白芝麻、黑芝麻、莲子、火麻仁、芡实、西瓜籽仁、南瓜籽仁、紫苏籽、菜菔子、沙棘、栗子仁、亚麻籽、奇亚籽、松籽中的一种或几种】、脱水蔬菜（高丽菜、万年青、香葱、胡萝卜、芹菜、菠菜、黄瓜、苦瓜中的一种或几种）、干制食用菌及藻类（金针菇、滑子蘑、口蘑、平菇、元蘑、榛蘑、猴头菇、红平菇、松茸、茶树菇、银耳、羊肚菌、香菇、冬菇、极大螺旋藻、海苔、紫菜）、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、单，双甘油脂肪酸酯）、食用葡萄糖、食糖（冰糖、红糖、白砂糖、黑糖、赤砂糖中的一种或几种）、麦芽糊精、魔芋粉、藕粉、木糖醇、低聚果糖、低聚异麦芽糖、玛咖粉、咖啡粉、可可粉、豆浆粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳清蛋白粉、大豆肽粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉中的一种或几种，进行熟制、粉碎或不粉碎、混合后添加或不添加蜂蜜、麦芽糖、成型或不成型，包装而成的混合后经开水冲泡或简单加热后即可食用的冲调方便谷物粉及其制品。根据

Q/HSS 0003S-2020

《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，参照 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南神攸食品有限公司

H N

Q B