



412611S-2021



河南弥诺生物科技有限公司企业标准

Q/HMS 00029S-2021

五谷杂粮饼

2021-10-29 发布

2021-10-29 实施

河南弥诺生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南弥诺生物科技有限公司提出。

本标准由河南弥诺生物科技有限公司和永城市食品药品检验所共同起草。

本标准起草人：刘洪涛、何向楠。

HN
QB

五谷杂粮饼

1 范围

本标准规定了五谷杂粮饼的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑芝麻、白芝麻、糙米、黑豆、黄豆、高粱、薏米、黑米、糯米、大米、小米、玉米、燕麦、荞麦、莜麦、红小豆、苦荞、小麦胚芽、绿豆、藜麦、鹰嘴豆、血麦中的一种或几种为主要原料，添加或不添加板栗、花生、火麻仁、南瓜籽（仁）、黑南瓜籽、决明子、白扁豆、酸枣仁、扁豆、麦芽、核桃仁、松子仁、红枣、杏仁、桂圆、黄花菜、鸡内金、百合、茯苓、枸杞、山药、芡实、黄精、葛根（粉）、白果、银耳、桑葚、紫薯干、红薯干、玉竹、人参（人工种植，5年及5年以下）、莲子、山楂、木耳、苹果干、猕猴桃干、南瓜干、胡萝卜干、香蕉干、马蹄干、脱水芹菜、脱水番茄、脱水苦瓜、脱水木瓜、脱水菠菜、荷叶、低聚木糖、木糖醇、低聚异麦芽糖、魔芋精粉、椰粉、果蔬酵素粉（以菠萝、胡萝卜、香蕉、蓝莓、乌梅、青梅、芒果、猕猴桃、苹果、山楂、红枣、火龙果、柠檬、榴莲、椰子、高丽菜、紫甘蓝、樱桃、鲜玉米、萝卜、白菜一种或几种为原料，经挑选、清洗、臭氧灭菌除残、自然发酵、过滤、去渣浓缩、醇化、喷雾制粒干燥而成）、果蔬粉（以菠萝、胡萝卜、香蕉、蓝莓、乌梅、青梅、芒果、猕猴桃、苹果、山楂、红枣、火龙果、柠檬、榴莲、椰子、高丽菜、紫甘蓝、樱桃、鲜玉米、萝卜、白菜一种或几种为原料，经干燥、粉碎）、瓜尔胶、聚葡萄糖、阿胶、奶粉、冰糖、食用盐、海盐、蜂蜜、甘草、紫苏籽、蛹虫草、菊粉、奇亚籽、蔓越莓丁、猴头菇、豆浆粉、酵母 β -葡聚糖、圆苞车前子壳、黑果枸杞、燕麦 β -葡聚糖、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、短双歧杆菌、乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、长双歧杆菌、发酵乳杆菌、植物乳杆菌、两歧双歧杆菌、青春双歧杆菌、副干酪乳杆菌、婴儿双歧杆菌、保加利亚乳杆菌、瑞士乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、牦牛骨粉、酶解骨粉、抗性糊精、低聚果糖、鱼（骨）胶原蛋白肽、大豆磷脂、抗坏血酸、菠萝蛋白酶（来源：菠萝 *Ananas spp.*）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）、脂肪酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、果胶酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶 *Xylanase*（来源：李氏木霉 *Trichoderma reesei*）、单宁酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、氨基肽酶 *Aminopeptidase*（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、莱菔子、绿茶（粉）、红茶（粉）、鸡蛋、红糖、白砂糖中的一种或几种，经精选、预处理（水洗、烘干、烘炒、膨化、粉碎中的一种或几种）或不预处理、混合调糊、注浆、烘烤熟化、冷却、包装而成的五谷杂粮饼。

根据原料的不同，产品分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米、糙米、糯米、黑米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.2 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 燕麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 苦荞、荞麦、莜麦、鹰嘴豆、鹰嘴豆、血麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 黑豆、黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 苹果干、香蕉干、蔓越莓干、黄花菜、马蹄干、胡萝卜干、南瓜干、猕猴桃干、紫薯干、红薯干、藜麦、黑果枸杞应清洁、无污染、无虫蛀、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.11 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.12 保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、短双歧杆菌、乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、长双歧杆菌、发酵乳杆菌、植物乳杆菌、两歧双歧杆菌、青春双歧杆菌、副干酪乳杆菌、婴儿双歧杆菌、保加利亚乳杆菌、瑞士乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.13 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.14 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.15 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.16 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.19 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.20 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.21 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.22 冰糖、红糖、白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 食用盐、海盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.24 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.25 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.26 果蔬酵素粉应符合 T/CBFIA 08003 的规定。
- 2.1.27 脱水番茄、脱水苦瓜、脱水木瓜应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.28 脱水菠菜、脱水芹菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.29 菠萝蛋白酶、木瓜蛋白酶、脂肪酶、纤维素酶、果胶酶、木聚糖酶、单宁酶、氨基酸酶应符

- 合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.30 大豆磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.31 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.32 果蔬粉、椰粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.33 银耳、木耳、猴头菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.34 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.35 茯苓、山药、桂圆、葛根、薏米、火麻仁、决明子、白扁豆、扁豆、甘草、紫苏籽、酸枣仁、麦芽、鸡内金、百合、芡实、黄精、白果、桑葚、玉竹、山楂、荷叶、阿胶、杏仁、莱菔子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.36 黑芝麻、白芝麻、南瓜籽（仁）、黑南瓜籽、松子仁、核桃仁、板栗应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.37 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.38 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.39 蛹虫草、奇亚籽、圆苞车前子壳应符合国家卫生健康委员会 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.40 菊粉应符合国家卫生健康委员会 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.41 豆浆粉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.42 鱼（骨）胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.43 酵母 β -葡聚糖应符合国家卫生健康委员会 2010 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.44 人参（人工种植，5 年及 5 年以下）应符合国家卫生健康委员会 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.45 燕麦 β -葡聚糖应符合国家卫生健康委员会 2014 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.46 牦牛骨粉、酶解骨粉、绿茶（粉）、红茶（粉）应清洁、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.47 抗性糊精应符合国家卫生健康委员会 2012 年第 16 号公告的规定。
- 2.1.48 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.49 鸡蛋应符合 GB 2749 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
性状	固态，具有本品应有的性状	取适量样品，倒入白瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，
色泽	具有本品应有的色泽	

气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	然后以温水漱口，品尝其滋味
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	≤ 28.0	GB 5009.3
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 ^a （以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
甲基汞 ^c （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
^a 项目指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； ^b 适用于添加苹果和山楂及其制品的产品； ^c 适用于添加水产动物及其制品的产品。		

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 ^b ，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
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
霉菌，CFU/g ≤	150				GB 4789.15

注 1：^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

注 2：^b不适用于添加菌种的产品；

注 3：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。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黑芝麻、白芝麻、糙米、黑豆、黄豆、高粱、薏米、黑米、糯米、大米、小米、玉米、燕麦、荞麦、莜麦、红小豆、苦荞、小麦胚芽、绿豆、藜麦、鹰嘴豆、血麦中的一种或几种为主要原料，添加或不添加板栗、花生、火麻仁、南瓜籽（仁）、黑南瓜籽、决明子、白扁豆、酸枣仁、扁豆、麦芽、核桃仁、松子仁、红枣、杏仁、桂圆、黄花菜、鸡内金、百合、茯苓、枸杞、山药、芡实、黄精、葛根（粉）、白果、银耳、桑葚、紫薯干、红薯干、玉竹、人参（人工种植，5年及5年以下）、莲子、山楂、木耳、苹果干、猕猴桃干、南瓜干、胡萝卜干、香蕉干、马蹄干、脱水芹菜、脱水番茄、脱水苦瓜、脱水木瓜、脱水菠菜、荷叶、低聚木糖、木糖醇、低聚异麦芽糖、魔芋精粉、椰粉、果蔬酵素粉（以菠萝、胡萝卜、香蕉、蓝莓、乌梅、青梅、芒果、猕猴桃、苹果、山楂、红枣、火龙果、柠檬、榴莲、椰子、高丽菜、紫甘蓝、樱桃、鲜玉米、萝卜、白菜一种或几种为原料，经挑选、清洗、臭氧灭菌除残、自然发酵、过滤、去渣浓缩、醇化、喷雾制粒干燥而成）、果蔬粉（以菠萝、胡萝卜、香蕉、蓝莓、乌梅、青梅、芒果、猕猴桃、苹果、山楂、红枣、火龙果、柠檬、榴莲、椰子、高丽菜、紫甘蓝、樱桃、鲜玉米、萝卜、白菜一种或几种为原料，经干燥、粉碎）、瓜尔胶、聚葡萄糖、阿胶、奶粉、冰糖、食用盐、海盐、蜂蜜、甘草、紫苏籽、蛹虫草、菊粉、奇亚籽、蔓越莓丁、猴头菇、豆浆粉、酵母 β -葡聚糖、圆苞车前子壳、黑果枸杞、燕麦 β -葡聚糖、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、短双歧杆菌、乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、长双歧杆菌、发酵乳杆菌、植物乳杆菌、两歧双歧杆菌、青春双歧杆菌、副干酪乳杆菌、婴儿双歧杆菌、保加利亚乳杆菌、瑞士乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、牦牛骨粉、酶解骨粉、抗性糊精、低聚果糖、鱼（骨）胶原蛋白肽、大豆磷脂、抗坏血酸、菠萝蛋白酶（来源：菠萝 *Ananas spp.*）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）、脂肪酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、果胶酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶 *Xylanase*（来源：李氏木霉 *Trichoderma reesei*）、单宁酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、氨基肽酶 *Aminopeptidase*（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、莱菔子、绿茶（粉）、红茶（粉）、鸡蛋、红糖、白砂糖中的一种或几种，经精选、预处理（水洗、烘干、烘炒、膨化、粉碎中的一种或几种）或不预处理、混合调糊、注浆、烘烤熟化、冷却、包装而成的五谷杂粮饼。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中抗坏血酸作为抗氧化剂使用。

本标准所涉及产品在 GB 2760 中分类为 07.0 焙烤食品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南弥诺生物科技有限公司