



412848S-2021



商丘品豫食品有限公司企业标准

Q/SPY 0001S-2021

方便冲调谷物制品

2021-11-23 发布

2021-11-23 实施

商丘品豫食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘品豫食品有限公司提出。
本标准起草单位：商丘品豫食品有限公司。
本标准主要起草人：何丽萍、苏阳阳。

H N
Q B

方便冲调谷物制品

1 范围

本标准规定了方便冲调谷物制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以藕粉、燕麦粉（熟）、红薏仁粉、白薏仁粉、山药粉、燕麦片、复合麦片、黑麦片中的一种或几种为主要原料，添加或不添加生活饮用水，添加葛根粉、椰子片（粉）、草莓干粉、猕猴桃干粉、苹果干粉、蓝莓干粉、樱桃干粉、核桃粉、豆奶粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅）、小麦低聚肽粉、低聚异麦芽糖、食用螺旋藻粉（极大螺旋藻或钝顶螺旋藻）、 α -淀粉酶 Alpha-amylase（米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶 Lipase（米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、纤维素酶 Cellulase（黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶 Protease（枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、花生蛋白粉、南瓜粉、胡萝卜粉、青椒粉、豆角粉、白萝卜粉、丝瓜粉、白菜粉、菠菜粉、西红柿粉、包菜粉、韭菜粉、冬瓜粉、西瓜粉、石榴粉、椰浆粉、薄荷粉、柠檬粉、橙子粉、海带粉、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、蜂花粉、大米蛋白粉、豆浆粉、苹果酵素粉、蓝莓酵素粉、青梅酵素粉、乌梅酵素粉、芒果酵素粉、菠萝酵素粉、凤梨酵素粉、果蔬酵素粉[复合酵素粉（凤梨、芒果、乌梅、蓝莓、青梅）、复合果蔬粉（乌梅、蓝莓、青梅、蔓越莓、葡萄）、维生素 C、凤梨蛋白酵素、木瓜蛋白酵素、无花果蛋白酵素]、全脂乳粉、脱脂乳粉、低聚果糖、乳酸、酸奶粉、绿茶粉、咖啡粉、黑糖、椰蓉、麦芽糊精、乳粉、豆粉、乳糖、食用葡萄糖、结晶果糖、木糖醇、水苏糖、赤藓糖醇、低聚木糖、大豆低聚糖、抗性糊精、甜菜根粉、可可粉、抹茶粉、红茶粉、大豆膳食纤维粉、食用盐、胶原蛋白粉中的一种或多种，经称量配料、混合、内包装而成的方便冲调谷物制品。

根据所添加原辅料的不同分为单一冲调谷物制品和混合类冲调谷物制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 椰子片（粉）、草莓干（粉）、猕猴桃干（粉）、苹果干（粉）、蓝莓干（粉）、樱桃干（粉）应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.4 豆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.5 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.8 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

- 2.1.9 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.10 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.11 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.12 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.13 抗性糊精应符合卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。
- 2.1.14 甜菜根粉、芹菜粉、西兰花粉、黄秋葵粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.15 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.16 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.17 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.18 红茶粉应符合 QB/T 4067 和 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.19 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.21 燕麦粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.22 红薏仁粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.23 白薏仁粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.24 山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.25 核桃粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.26 豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.27 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.28 小麦低聚肽粉应符合卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。
- 2.1.29 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.30 食用螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.31 α -淀粉酶 Alpha-amylase (米曲霉 *Aspergillusoryzae*)、脂肪酶 Lipase (米曲霉 *Aspergillusoryzae*)、纤维素酶 Cellulase (黑曲霉 *Aspergillusniger*)、蛋白酶 Protease (枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*) 应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.32 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.33 燕麦片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.34 复合麦片应符合 QB/T 2762 的规定。
- 2.1.35 花生蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.36 黑麦片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.37 南瓜粉、胡萝卜粉、青椒粉、豆角粉、白萝卜粉、丝瓜粉、白菜粉、菠菜粉、西红柿粉、包菜粉、韭菜粉、冬瓜粉、西瓜粉、石榴粉、椰浆粉、薄荷粉、柠檬粉、橙子粉应符合 NY/T 1884 的规定。

- 2.1.38 海带粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.39 松花粉应符合卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.40 油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉应符合 2004 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.41 蜂花粉应符合 GH/T 1014 和 GB 31636 的规定。
- 2.1.42 大米蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.43 豆浆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.44 果蔬酵素粉[复合酵素粉（凤梨、芒果、乌梅、蓝莓、青梅）、复合果蔬粉（乌梅、蓝莓、青梅、蔓越莓、葡萄）、维生素 C、凤梨蛋白酵素、木瓜蛋白酵素、无花果蛋白酵素]应符合 T/CBFIA 08003 和 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.45 全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.46 低聚果糖应符合 GB/T 23528 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.47 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.48 酸奶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.49 绿茶粉应符合 QB/T 4067 和 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.50 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.51 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.52 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.53 胶原蛋白粉应符合 GB/T 29602 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	具有产品应有的性状	从样品中取出一袋，倒入一白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
氰化物（以 HCN 计），mg/kg	≤ 0.05 （仅适用于添加杏仁的产品）	GB 5009.36
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

铅 ^a （以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	≤	20.0（仅适用于添加苹果及其制品的产品）	GB 5009.185
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注 1：a 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
a 采用方案应符合 GB 4789.1 的规定；					
b 不适用于添加酸奶粉的产品检验。					

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以藕粉、燕麦粉（熟）、红薏仁粉、白薏仁粉、山药粉、燕麦片、复合麦片、黑麦片中的一种或几种为主要原料，添加或不添加生活饮用水，添加葛根粉、椰子片（粉）、草莓干粉、猕猴桃干粉、苹果干粉、蓝莓干粉、樱桃干粉、核桃粉、豆奶粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅）、小麦低聚肽粉、低聚异麦芽糖、食用螺旋藻粉（极大螺旋藻或钝顶螺旋藻）、 α -淀粉酶 Alpha-amylase（米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶 Lipase（米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、纤维素酶 Cellulase（黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶 Protease（枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、花生蛋白粉、南瓜粉、胡萝卜粉、青椒粉、豆角粉、白萝卜粉、丝瓜粉、白菜粉、菠菜粉、西红柿粉、包菜粉、韭菜粉、冬瓜粉、西瓜粉、石榴粉、椰浆粉、薄荷粉、柠檬粉、橙子粉、海带粉、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、蜂花粉、大米蛋白粉、豆浆粉、苹果酵素粉、蓝莓酵素粉、青梅酵素粉、乌梅酵素粉、芒果酵素粉、菠萝酵素粉、凤梨酵素粉、果蔬酵素粉[复合酵素粉（凤梨、芒果、乌梅、蓝莓、青梅）、复合果蔬粉（乌梅、蓝莓、青梅、蔓越莓、葡萄）、维生素 C、凤梨蛋白酵素、木瓜蛋白酵素、无花果蛋白酵素]、全脂乳粉、脱脂乳粉、低聚果糖、乳酸、酸奶粉、绿茶粉、咖啡粉、黑糖、椰蓉、麦芽糊精、乳粉、豆粉、乳糖、食用葡萄糖、结晶果糖、木糖醇、水苏糖、赤藓糖醇、低聚木糖、大豆低聚糖、抗性糊精、甜菜根粉、可可粉、抹茶粉、红茶粉、大豆膳食纤维粉、食用盐、胶原蛋白粉中的一种或多种，经称量配料、混合、内包装而成的方便冲调谷物制品。

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 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘品豫食品有限公司