

412874S-2021



## 河南慧世康药业有限公司企业标准

Q/HHY 0006S-2021

# 即食谷物冲调粉

2021-11-24 发布

2021-11-24 实施

河南慧世康药业有限公司 发布

前 言

本标准由河南慧世康药业有限公司提出并起草。 本标准起草人: 张静。

## 即食冲调谷物粉

#### 1 范围

本标准规定了即食冲调谷物粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑芝麻、白芝麻、大麦仁、小麦、黑麦、玉米、高粱米、大米、糙米、黑米、糯米、黑糯米、黑江米、红米、大黄米、薏米、莜麦、燕麦、荞麦、藜麦、红小豆、绿豆、青豆、芸豆、赤小豆、黑豆、芡实中的一种或几种为主要原料,添加或不添加花生、奇亚籽、柑橘、莴笋、竹笋、莲藕、芋头、萝卜、鲜芦根、槐米、榧子、紫苏籽、紫苏、阿胶、淡竹叶、木瓜、青果、山药、山楂、乌梅、龙眼肉(桂圆)、沙棘、枳椇子、莱菔子、玉竹、甘草、白扁豆、百合、杏仁、麦芽、枣(红枣、黑枣、酸枣)、罗汉果、金银花、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑葚、桔梗、荷叶、莲子、生姜、菊花(杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种)、黄精、蒲公英、酸枣仁、薄荷、薏苡仁、陈皮(橘皮)、肉桂、益智仁、覆盆子、白芷、鲜白茅根、丁香、菊苣、白果、核桃仁、蛹虫草、桂花、玉米须、杜仲雄花、银耳、魔芋粉、羊肚菌粉、人参(人工种植 5 年及以下)、枇杷叶、枇杷花、鲜枇杷果(清洗、取汁)、梨干或鲜梨(清洗、取汁)、柠檬干或鲜柠檬(清洗、取汁或切片)、溪蜜柚干或鲜溪蜜柚(清洗、取汁)、红薯干、紫薯干、马铃薯干、菊粉、藕粉、松花粉、油菜花粉、冰糖、红糖、食用葡萄糖中的一种或几种,经炒制(熟制)、调配、粉碎或不粉碎、包装而成的即食冲调谷物粉。

根据原料不同分为不同种类:单一型冲调谷物粉、复合型冲调谷物粉。

#### 2 要求

#### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 小麦、大麦仁、黑麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 高粱米应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 糯米、黑糯米、黑江米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 红米应符合 DB61/T 504 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 大黄米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 莜麦应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 薏米应符合 DB35/T 942 和 GB 2715 的规定。



- 2.1.16红小豆、绿豆、青豆、芸豆、赤小豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 奇亚籽应符合原国家卫计委 2014 年第 10 号公告和 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 柑橘、莴笋、竹笋、莲藕、芋头、萝卜应清洁、卫生,无污染、霉变、杂质,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.20 芡实、鲜芦根、槐米、榧子、紫苏籽、紫苏、阿胶、淡竹叶、木瓜、青果、山药、山楂、乌梅、龙眼肉(桂圆)、沙棘、莱菔子、玉竹、甘草、白扁豆、百合、杏仁、麦芽、枣(红枣、黑枣、酸枣)、罗汉果、金银花、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑葚、桔梗、荷叶、莲子、生姜、菊花(杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种)、黄精、蒲公英、酸枣仁、薄荷、薏苡仁、陈皮(橘皮)、肉桂、益智仁、覆盆子、白芷、鲜白茅根、丁香、菊苣、白果应符合《中华人民共和国药典》2020 年第一部的规定。
- 2.1.21 核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 蛹虫草应符合原国家卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.23 桂花应清洁、无夹杂物、霉变,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.24 玉米须应符合卫监督函(2012)306 号公告的规定。
- 2.1.25 杜仲雄花应符合原国家卫计委 2014 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.26 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.27 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.28 人参(人工种植 5 年及以下)应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.29 枇杷叶应符合原国家卫计委 2014 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.30 枇杷花应符合国家卫生健康委员会关于弯曲乳杆菌等 24 种"三新食品"的公告 (2019 年第 2 号)的规定。
- 2.1.31 梨干、柠檬干、溪蜜柚干、红薯干、紫薯干、马铃薯干应清洁、卫生,无霉变、无污染、无异物, 并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.32 鲜枇杷果、鲜梨、鲜柠檬、鲜溪蜜柚应新鲜、无病虫害、无污染,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.33 菊粉应符合原卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》[2009]5 号的规定。
- 2.1.34 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.35 松花粉、油菜花粉应符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告(卫生部公告 2004 年第 17 号)和 GB 31636 的规定。
- 2.1.36 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.37 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.38 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.39 羊肚菌粉应符合 GB/T 29602 和 GB 7096 的规定。

#### 2.1.40 枳椇子应符合 GB 19300 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	粉状	取样品1份,置于白瓷盘中,在室内自 然			
色泽	具有该产品应有的色泽	光下观察其性状、色泽及杂质,嗅其气味,			
气、滋味	具有产品特有的气味、滋味,无异味	样品用开水冲调后,用温开水漱口, 品			
杂 质	无肉眼可见外来杂质	尝其滋味			

#### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

指标		指标	检验方法			
水分/ (%)	$\leq$	10.0	GB 5009.3			
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg) <		0. 4	GB 5009.12			
总砷(以As计)/(mg/kg)		0. 5	GB 5009.11			
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg)		5. 0	GB 5009.22			
展青霉素/(µg/kg)(仅适用于添加山楂的产品)		20	GB 5009. 185			
注: *铅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

	采样方案 <sup>8</sup> 及限量						
项目	n	С	m	М	检验方法		
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		
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789. 10		
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4		
霉菌/ (CFU/g)	5	2	50	10²	GB 4789. 15		
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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.7 其他要求

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。型式检验按国家相关规定执行。



## 编制说明

本标准适用于以黑芝麻、白芝麻、大麦仁、小麦、黑麦、玉米、高粱米、大米、糙米、黑米、糯米、黑糯米、黑江米、红米、大黄米、薏米、莜麦、燕麦、荞麦、藜麦、红小豆、绿豆、青豆、芸豆、赤小豆、黑豆、芡实中的一种或几种为主要原料,添加或不添加花生、奇亚籽、柑橘、莴笋、竹笋、莲藕、芋头、萝卜、鲜芦根、槐米、榧子、紫苏籽、紫苏、阿胶、淡竹叶、木瓜、青果、山药、山楂、乌梅、龙眼肉(桂圆)、沙棘、枳椇子、莱菔子、玉竹、甘草、白扁豆、百合、杏仁、麦芽、枣(红枣、黑枣、酸枣)、罗汉果、金银花、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑葚、桔梗、荷叶、莲子、生姜、菊花(杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种)、黄精、蒲公英、酸枣仁、薄荷、薏苡仁、陈皮(橘皮)、肉桂、益智仁、覆盆子、白芷、鲜白茅根、丁香、菊苣、白果、核桃仁、蛹虫草、桂花、玉米须、杜仲雄花、银耳、魔芋粉、羊肚菌粉、人参(人工种植 5 年及以下)、枇杷叶、枇杷花、鲜枇杷果(清洗、取汁)、梨干或鲜梨(清洗、取汁)、柠檬干或鲜柠檬(清洗、取汁或切片)、溪蜜柚干或鲜溪蜜柚(清洗、取汁)、红薯干、紫薯干、马铃薯干、菊粉、藕粉、松花粉、油菜花粉、冰糖、红糖、食用葡萄糖中的一种或几种,经炒制(熟制)、调配、粉碎或不粉碎、包装而成的即食冲调谷物粉。

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《其他方便食品 生产许可证审查细则》和 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。

