



412642S-2021



南阳热麦生物科技有限公司企业标准

Q/NRSK 0002S-2021

冲调谷物粉

2021-11-04 发布

2021-11-04 实施

南阳热麦生物科技有限公司 发布

前 言

附录 A 为本标准内容。

本标准由南阳热麦生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：熊竹园。

H N

Q B

冲调谷物粉

1 范围

本标准规定了冲调谷物粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以糊粉层生粉为主要原料，添加燕麦片、小麦胚芽、黑米、红豆、绿豆、黑豆、赤小豆、紫薯干、柠檬干、黑加仑干、菠萝片、蓝莓干、芒果干、苹果干、梨干、水蜜桃干、香蕉干、草莓干、椰干、蓝莓干、青梅干、柚子干、榴莲干、猕猴桃干、樱桃干、蔓越莓干、火龙果干、枸杞、红枣干、葡萄干、南瓜干、山药粉、杏仁、核桃仁、芝麻、花生、南瓜子、葵花籽、碧根果、夏威夷果、榛子仁、莲子、奇亚籽、松籽、巴旦木果仁、开心果、西瓜子、腰果中的一种或几种，辅以或不辅以赤藓糖醇、低聚果糖中的一种或几种，经熟制、粉碎或不粉碎、配料、包装而制成的冲调谷物粉。

根据添加原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 糊粉层生粉应符合附录 A 的规定。

2.1.2 燕麦片应符合 GB 19640 的规定。

2.1.3 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.4 黑米、红豆、绿豆、黑豆、赤小豆、紫薯干应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 柠檬干、黑加仑干、菠萝片、蓝莓干、芒果干、苹果干、梨干、水蜜桃干、香蕉干、草莓干、椰干、蓝莓干、青梅干、柚子干、榴莲干、猕猴桃干、樱桃干、蔓越莓干、火龙果干、枸杞、红枣干、葡萄干、南瓜干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.6 山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.7 杏仁、核桃仁、芝麻、花生、南瓜子、葵花籽、碧根果、夏威夷果、榛子仁、莲子、奇亚籽、松籽、巴旦木果仁、开心果、西瓜子、腰果应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.9 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 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	粉状或带有颗粒	取样品1份,将样品倒入洁净的白色瓷盘中,在自然光线条件下,用肉眼观察其性状、色泽及杂质,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	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	熟制后用温开水漱口，品其滋味
-----	-----------	----------------

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 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
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注: a 仅适用于原料含坚果和籽类产品的检测(莲子除外); b 仅适用于原料含苹果干产品的检测;		
*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

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
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
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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 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。

H N

Q B

附录 A



412336S-2021



南阳热麦生物科技有限公司企业标准

Q/NRSK 0001S-2021

糊粉层生粉

2021-10-02 发布

2021-10-02 实施

南阳热麦生物科技有限公司 发布

Q/NRSK 0001S-2021

前 言

本标准由南阳热麦生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：熊竹园。

本标准自实施之日起替代标准号 Q/NRSK 0001S-2021，备案号 411921S-2021。

H N

Q B

糊粉层生粉

1 范围

本标准规定了糊粉层生粉的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦麸皮或燕麦麸皮为原料，经研磨、分离、干燥、包装等工艺加工而成的糊粉层生粉。

按原料不同可分为：小麦糊粉层生粉和燕麦糊粉层生粉。

2 术语和定义

以小麦麸皮或燕麦麸皮为原料，经研磨、筛分去皮、保留糊粉层生粉而制成的糊粉层生粉。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 小麦麸皮应符合 NY/T 3218 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 燕麦麸皮应符合 GB 2715 的规定。

3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光线条件下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，熟制后用温开水漱口，品其滋味
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	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表2 理化指标

项 目		指标		检验方法
		小麦糊粉层生粉	燕麦糊粉层生粉	
总膳食纤维含量(以干基计), %	≥	35	30	GB 5009.88
烷基间苯二酚含量(以干基计), μg/g	≥	1200	/	LS/T 3244
水分, %	≤	13.5		GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤	6.0		GB 5009.4
粗细度(CB36号筛, 筛上残留), %	≤	10		GB/T 5507
磁性金属物, g/kg	≤	0.003		GB/T 5509

Q/NRSK 0001S-2021

编制说明

本标准适用于以小麦麸皮或燕麦麸皮为原料，经研磨、分离、干燥、包装等工艺加工而成的糊粉层生粉。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，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳燕麦生物科技有限公司

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以小麦糊粉层生粉为主要原料，添加燕麦片、小麦胚芽、黑米、红豆、绿豆、黑豆、赤小豆、紫薯干、柠檬干、黑加仑干、菠萝片、蓝莓干、芒果干、苹果干、梨干、水蜜桃干、香蕉干、草莓干、椰干、蓝莓干、青梅干、柚子干、榴莲干、猕猴桃干、樱桃干、蔓越莓干、火龙果干、枸杞、红枣干、葡萄干、南瓜干、山药粉、杏仁、核桃仁、芝麻、花生、南瓜子、葵花籽、碧根果、夏威夷果、榛子仁、莲子、奇亚籽、松籽、巴旦木果仁、开心果、西瓜子、腰果中的一种或几种，辅以或不辅以赤藓糖醇、低聚果糖中的一种或几种，经熟制，粉碎或不粉碎、配料、包装而制成的冲调谷物粉。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳热麦生物科技有限公司