



413084 S-2021



河南旺鑫食品有限公司企业标准

Q/HWX 0004S-2021

---

# 方便冲调粉(冲调谷物制品)

2021-12-13 发布

2021-12-13 实施

---

河南旺鑫食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南旺鑫食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘来旺、刘虹蕾。

本标准自发布实施日起替代 Q/HWX 0004S-2021(备案号：411986S-2021)。

H N  
Q B

# 方便冲调粉(冲调谷物制品)

## 1 范围

本标准规定了方便冲调粉(冲调谷物制品)的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以葛根粉、山药、芡实中的一种为主要原料，添加或不添加人参（人工种植，5 年以下）、黑豆、黑芝麻、枸杞、黄精、茯苓、大枣、薏米、百合、莲子、阿胶、赤小豆、橘皮、鸡内金、山楂、核桃仁、白芷、黄豆、玉米粒、藕粉、大米、小米、糙米、高粱、燕麦、麦芽糊精、白砂糖、全脂乳粉、木糖醇中的一种或几种，经造粒或不造粒、熟化(烘干熟化或膨化熟化)、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、包装加工而成的方便冲调粉(冲调谷物制品)。

根据所用原料不同，分为不同品种。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.2 山药、芡实、枸杞、黄精、茯苓、大枣、薏米、百合、莲子、阿胶、赤小豆、橘皮、鸡内金、山楂、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.3 玉米粒应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.14 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.15 人参（人工种植，5 年以下）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》[2012]17 号的规定。
- 2.1.16 黑芝麻、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 生活饮用水应符合 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	粉末状	从样品中取出 20g，置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用沸水煮熟，以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来异物	

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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 <sup>a</sup> ，μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		
<sup>a</sup> 仅适于原料中有山楂的方便冲调粉（冲调谷物制品）。		

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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌，CFU/g	2	2	50	10 <sup>2</sup>	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
注： <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
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 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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

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

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；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；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

出厂检验项目包括：感官要求、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

## 编制说明

本标准适用于以葛根粉、山药、芡实中的一种为主要原料，添加或不添加人参（人工种植，5年以下）、黑豆、黑芝麻、枸杞、黄精、茯苓、大枣、薏米、百合、莲子、阿胶、赤小豆、橘皮、鸡内金、山楂、核桃仁、白芷、黄豆、玉米粒、藕粉、大米、小米、糙米、高粱、燕麦、麦芽糊精、白砂糖、全脂乳粉、木糖醇中的一种或几种，经造粒或不造粒、熟化（烘干熟化或膨化熟化）、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、包装加工而成的方便冲调粉（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》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。

河南旺鑫食品有限公司