



413084S-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

Q B