



413317S-2021



虞城县秋收特色食品有限公司企业标准

Q/YQS 0002S-2021

---

# 冲调谷物粉

2021-12-28 发布

2021-12-28 实施

---

虞城县秋收特色食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由虞城县秋收特色食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：尹秋收、李银花。

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。

本标准适用于以大麦、玉米、小米、黄豆、苦荞、红小豆（红豆）、绿豆、豌豆、黑豆、黑米、薏米、燕麦、糯米、芸豆、红薯干、紫薯干、熟葵花仁、熟芝麻、熟花生米中的一种或几种为原料，添加或不添加小麦、大米、红枣、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、豆沙粉、八角粉中的一种或几种，经预处理、熟制、冷却、研磨、包装而成的冲调谷物粉。

根据原辅料不同可分为产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 大麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 苦荞应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 红小豆（红豆）应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 黑豆、薏米、糯米、燕麦、芸豆、红薯干、紫薯干应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 熟葵花仁、熟芝麻、熟花生米应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.18 豆沙粉应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.19 八角粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 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	粉末状、无结块	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味、品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无霉变，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， %	≤ 10.0	GB 5009. 3
*铅(以 Pb 计) , mg/kg	≤ 0.15	GB 5009. 12
食用盐(以 NaCl 计) , g/100g	≤ 5.0	GB 5009. 44
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

注：\*该项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 <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	5	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

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 的规定。

## 2.7 其他要求

应符合 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

## 编制说明

本标准适用于以大麦、玉米、小米、黄豆、苦荞、红小豆（红豆）、绿豆、豌豆、黑豆、黑米、薏米、燕麦、糯米、芸豆、红薯干、紫薯干、熟葵花仁、熟芝麻、熟花生米中的一种或几种为原料，添加或不添加小麦、大米、红枣、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、豆沙粉、八角粉中的一种或几种，经预处理、熟制、冷却、研磨、包装而成的冲调谷物粉。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 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》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。

虞城县秋收特色食品有限公司

