



410169S-2021



河南三乐元食品科技有限公司企业标准

Q/HSLY 0006S-2021

谷物制品（风味发酵乳专用配 料）

2021-01-24 发布

2021-01-24 实施

河南三乐元食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南三乐元食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谢松玲。

H N
Q B

谷物制品（风味发酵乳专用配料）

1 范围

本标准规定了谷物制品（风味发酵乳专用配料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以青稞、燕麦、小麦、大麦、玉米、小米、黑米、荞麦、薏仁米、高粱、糯米、藜麦、黑麦、大米、大豆、红豆、绿豆、芸豆、鹰嘴豆、黑豆、扁豆、紫米、小麦胚芽中的一种或多种为主要原料，添加或不添加芝麻，经挑拣、清洗、熬煮或不熬煮，然后再添加生活饮用水、添加或不添加白砂糖和果葡糖浆中的一种或两种，添加或不添加增稠剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、结冷胶中的一种或几种），添加或不添加食品用香精（麦香牛奶香精、青稞香精、燕麦香精、小麦香精、大麦香精、玉米香精、小米香精、黑米香精、荞麦香精、薏仁米香精、高粱香精、糯米香精、藜麦香精、黑麦香精、大米香精、芝麻香精、大豆香精、红豆香精、绿豆香精、芸豆香精、鹰嘴豆香精、黑豆香精、扁豆香精、以色列红豆香精、紫米香精、小麦胚芽香精中的一种或多种），经调配、煮制、冷却或不冷却、灌装、包装而成的谷物制品，仅用作风味发酵乳的配料，各品种添加量为 5%~15%。

根据原料配比不同，可分为青稞粒（风味发酵乳专用配料）、燕麦粒（风味发酵乳专用配料）、青稞燕麦粒（风味发酵乳专用配料）、红豆薏仁米粒（风味发酵乳专用配料）、藜麦燕麦粒（风味发酵乳专用配料）、黑米燕麦粒（风味发酵乳专用配料）、小麦胚芽燕麦粒（风味发酵乳专用配料）、黑麦燕麦粒（风味发酵乳专用配料）、青稞薏仁米粒（风味发酵乳专用配料）、青稞黑米粒（风味发酵乳专用配料）、黑米粒（风味发酵乳专用配料）、玉米粒（风味发酵乳专用配料）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 青稞、大麦、薏仁米、黑麦、红豆、芸豆、鹰嘴豆、黑豆、扁豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 燕麦应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 玉米应符合 GB 1353 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 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 糯米、大米、紫米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 小麦胚芽应洁净、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.15 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.17 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.18 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.19 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。

2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.21 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。

2.1.22 食品用香精（麦香牛奶香精、青稞香精、燕麦香精、小麦香精、大麦香精、玉米香精、小米香精、黑米香精、荞麦香精、薏仁米香精、高粱香精、糯米香精、藜麦香精、黑麦香精、大米香精、芝麻香精、大豆香精、红豆香精、绿豆香精、芸豆香精、鹰嘴豆香精、黑豆香精、扁豆香精、以色列红豆香精、紫米香精、小麦胚芽香精中）应符合 GB 30616 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	具有本产品固有的性状	取样品 1 份，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本产品固有的正常色泽	
气味和滋味	具有本产品固有的气味和滋味，无异味	
杂质	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, g/100g	≤	85		GB 5009. 3
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.18		GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.02		GB 5009.17
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0		GB 5009.123
镉（以Cd计），mg/kg	≤	以大米为主要原料的谷物 制品	0.2	GB 5009.15
		其他谷物制品	0.1	

苯并[a]芘， μ g/kg	≤	5.0（仅限于含有大米、玉米、小麦的谷物制品）		GB 5009. 27
黄曲霉毒素B ₁ ， μ g/kg	≤	以玉米为主要原料的谷物制品	20	GB 5009. 22
		以大米为主要原料的谷物制品	10	
		其他谷物制品	5.0	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇， μ g/kg	≤	1000（仅限于含有玉米、大麦、小麦的谷物制品）		GB 5009. 111
赭曲霉毒素A， μ g/kg	≤	5.0		GB 5009. 96
玉米赤霉烯酮， μ g/kg	≤	60（仅限于含有玉米、小麦的谷物制品）		GB 5009. 209
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

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	100	GB 4789. 3 中的平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
志贺氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 5
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法
霉菌，CFU/g ≤	20				GB 4789. 15
酵母，CFU/g ≤	20				GB 4789. 15
注： 1、 ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
2、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 为微生物指标可接受水平的限量值；					
M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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。

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

本标准适用于以青稞、燕麦、小麦、大麦、玉米、小米、黑米、荞麦、薏仁米、高粱、糯米、藜麦、黑麦、大米、大豆、红豆、绿豆、芸豆、鹰嘴豆、黑豆、扁豆、紫米、小麦胚芽中的一种或多种为主要原料，添加或不添加芝麻，经挑拣、清洗、熬煮或不熬煮，然后再添加生活饮用水、添加或不添加白砂糖和果葡糖浆中的一种或两种，添加或不添加增稠剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、结冷胶中的一种或几种），添加或不添加食品用香精（麦香牛奶香精、青稞香精、燕麦香精、小麦香精、大麦香精、玉米香精、小米香精、黑米香精、荞麦香精、薏仁米香精、高粱香精、糯米香精、藜麦香精、黑麦香精、大米香精、芝麻香精、大豆香精、红豆香精、绿豆香精、芸豆香精、鹰嘴豆香精、黑豆香精、扁豆香精、以色列红豆香精、紫米香精、小麦胚芽香精中的一种或多种），经调配、煮制、冷却或不冷却、灌装、包装而成的谷物制品，仅用作风味发酵乳的配料，各品种添加量为 5%~15%。

本产品采用意大利进口的专业生产颗粒产品的设备，同时也能生产谷物类制品，生产过程中能够保持物料粒度的完整性，最终产品几乎呈固态。

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依据。

本产品为非直接提供至消费者的风味发酵乳专用配料，用于调节风味发酵乳的不同风味。本产品中食品添加剂按 GB 2760 中风味发酵乳（01.02.02）的规定使用，本产品最终产品风味发酵乳中含量为 5%~15%，其食品添加剂的限量值按照本产品最终产品中的最大占比进行折算。

本标准中污染物限量依据谷物制品的要求制定。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南三乐元食品科技有限公司