



410196S-2021



汇川冻干健康食品产业园（河南）有限公司企业标准

Q/HC 0005S-2020

冲调谷物制品

2021-01-25 发布

2021-01-25 实施

汇川冻干健康食品产业园（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由汇川冻干健康食品产业园（河南）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王水永。

本标准适用于汇川冻干健康食品产业园（河南）有限公司、汇川实业发展（河南）有限公司。

H N

Q B

冲调谷物制品

1 范围

本标准规定了冲调谷物制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以粮食（经熟制）或熟制粮食制品【大米、籼米、糙米、糯米、香稻米、黑米、紫米、红米、小米、黍米（大黄米）、稷米、大麦米（仁）、小麦米（仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、玉米、高粱米、小麦胚芽、黄豆、青豆、黑豆、绿豆、红豆、红小豆（赤小豆）、白扁豆、蚕豆、豌豆、芸豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、紫薯、甘薯（山芋、地瓜、红薯）、麦片】中的几种为原料，辅以或不辅以果蔬干制品【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴（芭乐）、人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、山竹、红毛丹、覆盆子、金桔、桔子、青桔、青柠、酸角、红枣、上海青、生菜、白菜、菠菜、芹菜、苋菜、茼蒿、荠菜、菊苣、莴笋（莴苣）、油麦菜、菜薹、蒜薹、甘蓝、花椰菜、西兰花、豆角、白萝卜、胡萝卜、雪菜、黄瓜、冬瓜、南瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、韭菜、番茄、辣椒、茄子、土豆、山药、香芋、芋头、莲藕、茭白、马蹄（荸荠）、马齿苋、竹笋、红薯叶、蕨菜、黄秋葵、洋葱、葱、姜、蒜、香菜、荆芥、茴香苗、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、榆钱、槐花、玉米粒、芽菜（绿豆芽、黄豆芽、萝卜苗、豌豆尖、香椿芽、芥菜芽）、鱼腥草、苦菊中的一种或几种】、熟制食用菌干制品/粉【香菇、猴头菇、黑木耳、金耳（黄背木耳）、玉木耳（白背木耳）、紫木耳、银耳（白木耳）、松茸、姬松茸、竹荪、白灵菇、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌、平菇、杏鲍菇、鸡腿菇、鸡枞菌、花菇、白玉菇、白蘑菇、草菇、金针菇、滑菇、蛹虫草中的一种或几种】、坚果及籽类【核桃仁、栗子仁、南瓜籽仁、桃仁、熟制亚麻籽仁、奇亚籽、紫苏籽、松子仁、榛子仁、腰果、葵花籽仁、杏仁、扁桃仁、芝麻、花生仁中的一种或几种】、奶酪中的一种或几种，经熟制或不熟制、粉碎或不粉碎、混合、包装加工而成的冲调谷物制品。

根据所用原辅料不同，产品分类为：冲调谷物制品、冲调果蔬谷物制品、冲调食用菌谷物制品、冲调果蔬食用菌谷物制品、冲调坚果谷物制品、冲调复合谷物制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 香稻米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 黑米应符合 NY/T 832 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 黍米（大黄米）应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.7 粳米应符合 GB/T 13358 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 大麦米（仁）应符合 NY/T 891 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 小麦米（仁）、黑麦米（仁）应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 藜麦米（仁）应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 莜麦米（仁）应符合 GB/T 13359 的规定。
- 2.1.12 荞麦米（仁）应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 青稞米（仁）应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 燕麦米（仁）应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 高粱米应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 小麦胚芽应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 黄豆、青豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 红豆、红小豆（赤小豆）、白扁豆、蚕豆、豌豆、芸豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 2.1.21 紫薯、甘薯（山芋、地瓜、红薯）应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 熟制粮食制品【大米、籼米、糙米、糯米、香稻米、黑米、紫米、红米、小米、黍米（大黄米）、粳米、大麦米（仁）、小麦米（仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、玉米、高粱米、小麦胚芽、黄豆、青豆、黑豆、绿豆、红豆、红小豆（赤小豆）、白扁豆、蚕豆、豌豆、芸豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、紫薯、甘薯（山芋、地瓜、红薯）】、麦片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.23 果蔬干制品【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴（芭乐）、人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、山竹、红毛丹、覆盆子、金桔、桔子、青桔、青柠、酸角、红枣、上海青、生菜、白菜、菠菜、芹菜、苋菜、茼蒿、芥菜、菊苣、莴笋（莴苣）、油麦菜、菜薹、蒜薹、甘蓝、花椰菜、西兰花、豆角、白萝卜、胡萝卜、雪菜、黄瓜、冬瓜、南瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、韭菜、番茄、辣椒、茄子、土豆、山药、香芋、芋头、莲藕、茭白、马蹄（荸荠）、马齿苋、竹笋、红薯叶、蕨菜、黄秋葵、洋葱、葱、姜、蒜、香菜、荆芥、茴香苗、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、榆钱、槐花、玉米粒、芽菜（绿豆芽、黄豆芽、萝卜苗、豌豆尖、香椿芽、芥菜芽）、鱼腥草、苦菊】应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.24 熟制食用菌干制品/粉【香菇、猴头菇、黑木耳、金耳（黄背木耳）、玉木耳（白背木耳）、紫木耳、银耳（白木耳）、松茸、姬松茸、竹荪、白灵菇、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌、平菇、杏鲍菇、鸡腿菇、鸡枞菌、花菇、白玉菇、白蘑菇、草菇、金针菇、滑菇】应符合 GB 7096 的规定。

2.1.25 蛹虫草应符合原国家卫计委公告 2014 年第 10 号《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》的规定。

2.1.26 坚果及籽类【核桃仁、栗子仁、南瓜籽仁、桃仁、熟制亚麻籽仁、奇亚籽、紫苏籽、松子仁、榛子仁、腰果、葵花籽仁、杏仁、扁桃仁、芝麻、花生仁】应符合 GB 19300 的规定。

2.1.27 奶酪应符合 GB 5420 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	具有本品应有的性状	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，用温开水漱口，冲调后品尝其滋味
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	≤ 10.0	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.15（a仅适用于只有粮食或其熟制品的产品）	GB 5009.12
	≤ 0.45（仅适用于除a外的其它产品）	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素, μg/kg	≤ 20（仅适用于添加苹果干制品、山楂干制品的产品）	GB 5009.185

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	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

注 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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, 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以粮食（经熟制）或熟制粮食制品【大米、粳米、糙米、糯米、香稻米、黑米、紫米、红米、小米、黍米（大黄米）、稷米、大麦米（仁）、小麦米（仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、若麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、玉米、高粱米、小麦胚芽、黄豆、青豆、黑豆、绿豆、红豆、红小豆（赤小豆）、白扁豆、蚕豆、豌豆、芸豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、紫薯、甘薯（山芋、地瓜、红薯）、麦片】中的几种为原料，辅以或不辅以果蔬干制品【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴（芭乐）、人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、山竹、红毛丹、覆盆子、金桔、桔子、青桔、青柠、酸角、红枣、上海青、生菜、白菜、菠菜、芹菜、苋菜、茼蒿、芥菜、菊苣、莴笋（莴苣）、油麦菜、菜薹、蒜薹、甘蓝、花椰菜、西兰花、豆角、白萝卜、胡萝卜、雪菜、黄瓜、冬瓜、南瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、韭菜、番茄、辣椒、茄子、土豆、山药、香芋、芋头、莲藕、茭白、马蹄（荸荠）、马齿苋、竹笋、红薯叶、蕨菜、黄秋葵、洋葱、葱、姜、蒜、香菜、荆芥、茴香苗、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、榆钱、槐花、玉米粒、芽菜（绿豆芽、黄豆芽、萝卜苗、豌豆尖、香椿芽、芥菜芽）、鱼腥草、苦菊中的一种或几种】、熟制食用菌干制品/粉【香菇、猴头菇、黑木耳、金耳（黄背木耳）、玉木耳（白背木耳）、紫木耳、银耳（白木耳）、松茸、姬松茸、竹荪、白灵菇、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌、平菇、杏鲍菇、鸡腿菇、鸡枞菌、花菇、白玉菇、白蘑菇、草菇、金针菇、滑菇、蛹虫草中的一种或几种】、坚果及籽类【核桃仁、栗子仁、南瓜籽仁、桃仁、熟制亚麻籽仁、奇亚籽、紫苏籽、松子仁、榛子仁、腰果、葵花籽仁、杏仁、扁桃仁、芝麻、花生仁中的一种或几种】、奶酪中的一种或几种，经熟制或不熟制、粉碎或不粉碎、混合、包装加工而成的冲调谷物制品。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》制订本企业标准，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。

汇川冻干健康食品产业园（河南）有限公司