



410557S-2021



商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYS 0004S-2021

即食冲调谷物粉

2021-03-07 发布

2021-03-07 实施

商丘市饮之健生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市饮之健生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张迪、熊甜丽、朱俊朋、闫丹、施红霞。

本标准自实施日起替代 Q/SYS 0004S-2018（备案号：413626S-2018）。

H N

Q B

即食冲调谷物粉

1 范围

本标准规定了即食冲调谷物粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷物（或其粉）【大米、糙米、糯米、黑米、紫米、红米、小米、小麦胚芽、黍米（大黄米）、稷米、黑麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、苡麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、燕麦片、玉米、高粱米、大豆（黄豆、青豆、黑豆）、红豆、绿豆、蚕豆、豌豆、芸豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、薏苡仁中的一种或几种】、新鲜紫薯或其速冻品（经清洗、切片）、新鲜红薯（地瓜）或其速冻品（经清洗、切片）、新鲜山药或其速冻品（经清洗、切片）、新鲜香芋或其速冻品（经清洗、切片）、黑芝麻粉中的一种或几种为原料，添加或不添加麦基片（小麦粉、大米、玉米粉、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、大麦芽提取物、食用盐）、果蔬干制品/粉或其速冻品或其新鲜品【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、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、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、桔子、红枣、上海青、生菜、白菜、菠菜、芹菜、苋菜、茼蒿、芥菜、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、茄子、莲藕、茭白、马蹄（荸荠）、马齿苋、竹笋、黄秋葵、姜中的一种或几种】、坚果籽类及其粉（核桃仁、栗子仁、南瓜籽仁、桃仁、腰果仁、葵花籽仁、杏仁、扁桃仁、花生仁中的一种或几种）、白砂糖、食用葡萄糖、黑糖、红糖、麦芽糖浆、乳粉（奶粉）、速溶茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种）、抹茶粉、速溶咖啡粉、可可粉、食用盐、麦芽糊精、食用木薯淀粉或食用玉米淀粉中的一种或几种，添加或不添加碳酸氢钠、植脂末【葡萄糖浆、精炼大豆油（部分氢化）、酪蛋白、乳清粉】、果胶、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、槐豆胶（刺槐豆胶）、乙基麦芽酚、香兰素、食用香精（水果香精、杂粮香精、坚果香精、蔬菜香精、坚果、红枣香精、乳味香精中的一种或几种）、 β -胡萝卜素、柠檬黄、甜菊糖苷、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）中的一种或几种，经拣选、预处理、熟制或不熟制、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的即食冲调谷物粉。

根据所用原料不同，产品分类为：即食冲调谷物粉、即食复配谷物粉（以即食+原料名称+谷物粉的形式命名）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米、糙米、糯米、黑米、紫米、红米、小米、小麦胚芽、黍米（大黄米）、稷米、黑麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、苡麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、燕麦片、

玉米、高粱米、大豆（黄豆、青豆、黑豆）、红豆、绿豆、蚕豆、豌豆、芸豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、谷物粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 薏苡仁应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.3 麦基片、黑芝麻粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.4 果蔬干制品应符合 GB 16325 和 GB/T 23787 的规定。

2.1.5 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 果蔬新鲜品应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.7 果蔬速冻品应分别符合 NY/T 2983 和 NY/T 1406 的规定。

2.1.8 新鲜紫薯、新鲜红薯（地瓜）、新鲜山药、新鲜香芋应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.9 紫薯速冻品、红薯（地瓜）速冻品、山药速冻品、香芋速冻品应符合 NY/T 1406 的规定。

2.1.10 坚果籽类及其粉应符合 GB 19300 的规定。

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

2.1.12 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.13 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。

2.1.14 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。

2.1.15 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 13104 的规定。

2.1.16 乳粉（奶粉）应符合 GB 19644 的规定。

2.1.17 速溶茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶）应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.18 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.19 速溶咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。

2.1.20 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.21 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.22 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.23 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.24 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.25 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.26 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.27 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.28 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.29 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.30 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.31 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。

- 2.1.32 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.33 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.34 槐豆胶(刺槐豆胶)应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.35 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.36 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.37 食用香精(水果香精、杂粮香精、坚果香精、蔬菜香精、坚果、红枣香精、乳味香精)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.38 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.39 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.40 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.41 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.42 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.43 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 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	粉状, 允许有颗粒	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, 后品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本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	≤	10.0	GB 5009.3	
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12	
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11	
黄曲霉毒素B ₁ , μ g/kg	≤	5.0	GB 5009.22	
甜味剂 ^a	乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤	0.8	GB/T 5009.140
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/kg	≤	1.0	GB 5009.263
	三氯蔗糖, g/kg	≤	1.0	GB 22255
	甜菊糖苷(以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.17	SN/T 3854

a 着色剂	柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤	0.08	GB 5009.35
	β-胡萝卜素，g/kg	≤	0.4	GB 5009.83
b 展青霉素，μg/kg		≤	30	GB 5009.185
<p>注1：a仅适用于添加该种添加剂的产品，且同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1；b仅适用于添加果蔬干制品/粉或其速冻品或其新鲜品（苹果、山楂）的产品</p> <p>注2：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p>				

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 ¹	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
<p>注1：a样品的采样和处理按GB 4789.1执行。</p> <p>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。</p>					

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

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。

编制说明

本标准适用于以谷物（或其粉）【大米、糙米、糯米、黑米、紫米、红米、小米、小麦胚芽、黍米（大黄米）、稷米、黑麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、苡麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、燕麦片、玉米、高粱米、大豆（黄豆、青豆、黑豆）、红豆、绿豆、蚕豆、豌豆、芸豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、薏苡仁中的一种或几种】、新鲜紫薯或其速冻品（经清洗、切片）、新鲜红薯（地瓜）或其速冻品（经清洗、切片）、新鲜山药或其速冻品（经清洗、切片）、新鲜香芋或其速冻品（经清洗、切片）、黑芝麻粉中的一种或几种为原料，添加或不添加麦基片（小麦粉、大米、玉米粉、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、大麦芽提取物、食用盐）、果蔬干制品/粉或其速冻品或其新鲜品【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、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、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、桔子、红枣、上海青、生菜、白菜、菠菜、芹菜、苋菜、茼蒿、芥菜、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、茄子、莲藕、茭白、马蹄（荸荠）、马齿苋、竹笋、黄秋葵、姜中的一种或几种】、坚果籽类及其粉（核桃仁、栗子仁、南瓜籽仁、桃仁、腰果仁、葵花籽仁、杏仁、扁桃仁、花生仁中的一种或几种）、白砂糖、食用葡萄糖、黑糖、红糖、麦芽糖浆、乳粉（奶粉）、速溶茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种）、抹茶粉、速溶咖啡粉、可可粉、食用盐、麦芽糊精、食用木薯淀粉或食用玉米淀粉中的一种或几种，添加或不添加碳酸氢钠、植脂末【葡萄糖浆、精炼大豆油（部分氢化）、酪蛋白、乳清粉】、果胶、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、槐豆胶（刺槐豆胶）、乙基麦芽酚、香兰素、食用香精（水果香精、杂粮香精、坚果香精、蔬菜香精、坚果、红枣香精、乳味香精中的一种或几种）、 β -胡萝卜素、柠檬黄、甜菊糖苷、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）中的一种或几种，经拣选、预处理、熟制或不熟制、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的即食冲调谷物粉。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。

本标准中食品添加剂仅限在即食谷物（GB 2760 中食品分类号为 06.06）中使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市饮之健生物科技有限公司