



410780S-2021



新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0026S-2021

# 冲调谷物制品

2021-04-21 发布

2021-04-21 实施

新乡良润全谷物食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡良润全谷物食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨静、宋金丽。

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。

本标准适用于以谷物杂粮（小麦、燕麦、荞麦、苦荞、青稞、筱麦、糙米、藜麦、大米、小米、黑米、大黄米、玉米、糯米）、豆类（黄豆、黑豆、绿豆、红豆、赤小豆、蚕豆、豌豆、芸豆）、食用小麦麸皮、小麦胚芽中的一种或几种为主要原料，经过分选、预处理、挤压膨化或不挤压膨化、烘干或烘炒、研磨或不研磨，添加或不添加南瓜粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、白砂糖、黑糖、红糖、黑芝麻粉、食用盐、麦香粉末香精、低聚木糖、低聚异麦芽糖、聚葡萄糖、乳清蛋白粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、脱腥大豆粉、大豆蛋白粉、乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、大豆膳食纤维粉、菊粉、乳粉、藕粉、麦芽糖浆、麦芽糊精、 $\alpha$ -环状糊精、木糖醇、海藻糖、食用葡萄糖、抗性糊精、L-阿拉伯糖、低聚果糖、乳糖、赤藓糖醇、植脂末（精炼植物油、麦芽糖浆、酪氨酸钠、微晶纤维素）中的一种或几种，根据产品品种的不同，添加不同的原辅料，按一定比例经配料、混合、称量、包装加工而成的系列冲调谷物制品。

根据产品品种的状态不同，产品分类为：冲调谷物粉、谷物片。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦应符合GB 1351和GB 2715的规定。
- 2.1.2 燕麦应符合DB22/T 1099和GB 2715的规定。
- 2.1.3 荞麦应符合GB/T 10458和GB 2715的规定。
- 2.1.4 苦荞、青稞、藜麦、大黄米、糯米应符合GB 2715的规定。
- 2.1.5 黑米应符合NY/T 832的规定。
- 2.1.6 筱麦应符合GB/T 13359和GB 2715的规定。
- 2.1.7 糙米应符合GB/T 18810的规定。
- 2.1.8 大米应符合GB/T 1354的规定。
- 2.1.9 小米应符合GB/T 11766的规定。
- 2.1.10 玉米应符合GB 1353的规定。
- 2.1.11 黄豆、黑豆、红豆、赤小豆、蚕豆、芸豆应符合GB 2715的规定。
- 2.1.12 脱腥大豆粉应符合GB 1352的规定。
- 2.1.13 豌豆应符合GB/T 10460的规定。
- 2.1.14 绿豆应符合GB/T 10462的规定。
- 2.1.15 食用小麦麸皮应符合NY/T 3218的规定。
- 2.1.16 小麦胚芽应符合LS/T 3210的规定。
- 2.1.17 南瓜粉应符合NY/T 1884 的规定。

2. 1. 18食用小麦淀粉GB/T 8883和 GB 31637 的规定。
2. 1. 19食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
2. 1. 20食用马铃薯淀粉应符合GB/T8884和GB 31637的规定。
2. 1. 21食用木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。
2. 1. 22白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
2. 1. 23黑糖应符合QB/T 4567 和GB 13104 的规定。
2. 1. 24红糖应符合QB/T 4561 和GB 13104 的规定。
2. 1. 25黑芝麻粉应符合 GB/T 11761的规定。
2. 1. 26食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
2. 1. 27麦香粉末香精应符合GB 30616的规定。
2. 1. 28低聚木糖应符合GB/T 35545的规定。
2. 1. 29低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。
2. 1. 30聚葡萄糖应符合GB 25541的规定。
2. 1. 31乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
2. 1. 32大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
2. 1. 33乳清粉应符合GB 11674的规定。
2. 1. 34浓缩乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
2. 1. 35大豆膳食纤维粉应符合GB/T 22494的规定。
2. 1. 36菊粉应符合原卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》[2009]5号的规定。
2. 1. 37乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉应符合GB 19644的规定。
2. 1. 38藕粉应符合GB/T 25733的规定。
2. 1. 39麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
2. 1. 40  $\alpha$ -环状糊精应符合《关于批准紫甘薯色素等9种食品添加剂的公告》(2012年第6号) 的规定。
2. 1. 41木糖醇应符合GB 1886. 234的规定。
2. 1. 42海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
2. 1. 43食用葡萄糖应符合GB/T 20880 和 GB 15203的规定。
2. 1. 44抗性糊精应符合T/GDL 1的规定。
2. 1. 45L-阿拉伯糖应符合QB/T 4321的规定。
2. 1. 46低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。
2. 1. 47乳糖应符合GB 25595的规定。
2. 1. 48赤藓糖醇应符合QB/T 2985的规定。
2. 1. 49植脂末应符合QB/T 4791的规定。
2. 1. 50精炼植物油应符合GB 2716的规定。

- 2.1.51 麦芽糖浆应符合GB/T 20883的规定。
- 2.1.52 酪氨酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.53 微晶纤维素应符合GB 1886.103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
色泽	呈该产品固有的色泽	按 GB/T 29605 执行，将样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，冲调后品其滋味
杂质	无可见外来杂质	
组织形态	呈干燥、疏松的粉末状或微粒状（片状或颗粒状），无霉变和结块	
气味、滋味	冲调后具有本品固有的气味、滋味、无异味	

## 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
膳食纤维 <sup>a</sup> , %	≥ 6.0	GB 5009.88
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.50	GB 5009.11
总汞（以Hg计）, mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉（以Cd计）, mg/kg	≤ 0.10	GB 5009.15
铬（以Cr计）, mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60	GB 5009.209
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19

注：\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 膳食纤维的指标只用于高膳食纤维冲调谷物制品。

## 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 平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	50	100	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 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

注 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

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; 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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数及大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

---

## 编制说明

本标准适用以谷物杂粮（小麦、燕麦、荞麦、苦荞、青稞、筱麦、糙米、藜麦、大米、小米、黑米、大黄米、玉米、糯米）、豆类（黄豆、黑豆、绿豆、红豆、赤小豆、蚕豆、豌豆、芸豆）、食用小麦麸皮、小麦胚芽中的一种或几种为主要原料，经过分选、预处理、挤压膨化或不挤压膨化、烘干或烘炒、研磨或不研磨，添加或不添加南瓜粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、白砂糖、黑糖、红糖、黑芝麻粉、食用盐、麦香粉末香精、低聚木糖、低聚异麦芽糖、聚葡萄糖、乳清蛋白粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、脱腥大豆粉、大豆蛋白粉、乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、大豆膳食纤维粉、菊粉、乳粉、藕粉、麦芽糖浆、麦芽糊精、 $\alpha$ -环状糊精、木糖醇、海藻糖、食用葡萄糖、抗性糊精、L-阿拉伯糖、低聚果糖、乳糖、赤藓糖醇、植脂末（精炼植物油、麦芽糖浆、酪氨酸钠、微晶纤维素）中的一种或几种，根据产品品种的不同，添加不同的原辅料，按一定比例经配料、混合、称量、包装加工而成的系列冲调谷物制品。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》有关规定，特制订本企业标准，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，不涉及 GB 2760 中表 A.3 中规定的食品类别。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

新乡良润全谷物食品有限公司