



410986S-2021



漯河雪谷鹤食品有限公司企业标准

Q/LXGH 0010S-2021

即食谷物制品

2021-05-11 发布

2021-05-11 实施

漯河雪谷鹤食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由漯河雪谷鹤食品有限公司提出。

本标准起草单位：漯河雪谷鹤食品有限公司。

本标准主要起草人：明素珍、张帅。

H N

Q B

即食谷物制品

1 范围

本标准规定了即食谷物制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以燕麦片、复合谷物麦片{燕麦片、膨化谷物片【以大米粉、玉米粉、燕麦粉、荞麦粉、玉米淀粉、小麦粉、椰奶粉为主料，添加或不添加碳酸钙、食用盐、墨鱼粉、栀子黄、姜黄素、柠檬黄、胭脂虫红、诱惑红、栀子蓝、甘油、亮蓝，经附糖（白砂糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、麦芽糊精、棕榈油、水果味香精、蔬菜味香精、人造奶油）、烘干杀菌制成】、膨化谷物圆球【以小麦粉、玉米粉、黑麦粉、大米粉、荞麦粉、玉米淀粉为主料，添加或不添加碳酸钙、食用盐、经附糖（白砂糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、麦芽糊精、棕榈油、水果味香精、蔬菜味香精、人造奶油）、烘干杀菌制成】、膨化谷物圈【以小麦粉、玉米粉、大米粉、玉米淀粉、黑麦粉、荞麦粉、燕麦粉为主料，添加或不添加紫薯粉、草莓粉、菠菜粉、碳酸钙、食用盐、墨鱼粉、栀子黄、姜黄素、柠檬黄、胭脂虫红、诱惑红、栀子蓝、甘油、亮蓝，经附糖（白砂糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、麦芽糊精、棕榈油、水果味香精、蔬菜味香精、人造奶油）、烘干杀菌制成】中的一种或多种}、大麦片、小麦片、小麦粉、玉米粉、大米粉、黑麦粉、荞麦粉、燕麦粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加水果干制品【葡萄干（金提干、红提干、青提干、黑加仑干中的一种或多种）、香蕉干、苹果干、山楂干、芒果干、草莓干、木瓜干、椰子干、菠萝干、西瓜干、梨干、蔓越莓干、火龙果干、无花果干、黄桃干、蓝莓干、榴莲干、猕猴桃干、桃子干、柠檬干、金桔干、红石榴干、红枣干、桑葚干、樱桃干中的一种或多种】、蔬菜干制品【南瓜干、冬瓜干、黄秋葵干、黄瓜干、苦瓜干、菠菜干、西兰花干、马铃薯干、紫薯干、番茄干、胡萝卜干中的一种或多种】、坚果与籽类（白芝麻、黑芝麻、奇亚籽、南瓜籽仁、腰果仁、葵花籽仁、松子仁、开心果仁、扁桃仁、榛子仁、夏威夷果仁、花生仁、杏仁中的一种或多种）、椰子粉、椰浆粉、椰奶粉、红枣、食糖（白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖中的一种或多种）、葡萄糖、麦芽糖、山药、山楂、枸杞子、低聚甘露糖、胶原蛋白粉、速溶奶茶粉（原味奶茶粉、香芋奶茶粉、抹茶味奶茶粉、麦香味奶茶粉中的一种或多种）、乳制品【无水奶油、稀奶油、奶油、乳粉、芝士粉（再制干酪）、炼乳、牛奶、调制乳、冻干酸奶块中的一种或多种】、巧克力及巧克力制品、人造奶油、可可粉、椰蓉、椰子片、椰肉、椰脆、棕榈油、低聚果糖、低聚异麦芽糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、蜂蜜、麦芽糊精、抗性糊精、食用盐、食品添加剂【木糖醇、三氯蔗糖、磷脂、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、柠檬酸、茶多酚、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯、聚甘油脂肪酸酯、果胶、黄原胶、乳酸钠】、食品用香精【水果味香精、蔬菜味香精】、番茄红素、胭脂虫红、 β -胡萝卜素、姜黄、焦糖色【（亚硫酸铵法、普通法、加氨生产）中的一种或多种】、食品营养强化剂【葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸钙、葡萄糖酸锌、

酪蛋白磷酸肽、维生素 E (dl- α -生育酚) 中的一种或多种】、果蔬粉【香蕉粉、苹果粉、黄桃粉、芒果粉、紫薯粉、草莓粉、菠菜粉】中的一种或多种、冻干果干类【冻干苹果粒、冻干草莓粒/片、冻干黄桃、冻干芒果、冻干樱桃、冻干火龙果、冻干木瓜、冻干榴莲、冻干香蕉、冻干蓝莓、冻干无花果、冻干菠萝蜜中的一种或多种】、可食用菌种（凝结芽孢杆菌）为辅料，经混合、成型或不成型、粉碎或不粉碎、包装等加工工艺制成的即食谷物制品。

根据原辅料不同可分为：即食谷物制品、益生菌即食谷物制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 燕麦片、大麦片、小麦片、黑麦粉、荞麦粉、燕麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.8 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.9 紫薯粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.10 巧克力及巧克力制品应符合 GB/T 19343 的规定。
- 2.1.11 水果干制品（金提干、黑加仑干、红提干、青提干）、香蕉干、苹果干、山楂干、芒果干、草莓干、木瓜干、椰子干、菠萝干、西瓜干、梨干、蔓越莓干、火龙果干、无花果干、黄桃干、蓝莓干、榴莲干、猕猴桃干、桃子干、柠檬干、金桔干、红石榴干、红枣干、桑葚干、樱桃干）应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.12 蔬菜干制品（南瓜干、冬瓜干、黄瓜干、苦瓜干、菠菜干、西兰花干、番茄干、胡萝卜干）应符合 NY/T 1081 的规定。
- 2.1.13 黄秋葵干、紫薯干、马铃薯干应符合 QB/T 2076 的规定。
- 2.1.14 南瓜籽仁、葵花籽仁、腰果仁、夏威夷果仁、松子仁、开心果仁、扁桃仁、榛子仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 奇亚籽应符合国家卫生计生委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.17 椰子粉、椰浆粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.18 红枣、红枣片应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.19 食糖（白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖）应符合 GB 13104 的规定。

- 2.1.20 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 杏仁、山楂、山药、枸杞子符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。
- 2.1.22 麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 低聚甘露糖应符合原国家卫计委《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.24 胶原蛋白粉应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.25 香芋味奶茶粉、抹茶味奶茶粉、原味奶茶粉、麦香味奶茶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.26 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.27 冻干酸奶块应符合 Q/FJLX 0020S（附录 A）的规定。
- 2.1.28 奶油、无水奶油、稀奶油应符合 GB 19646 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.29 芝士粉（再制干酪）应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.30 人造奶油应符合 NY 479 的规定。
- 2.1.31 牛奶、调制乳应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.32 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.33 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.34 椰子片、椰肉、椰脆应符合 DB46/T 78 的规定。
- 2.1.35 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.36 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.37 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.38 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.39 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.40 抗性糊精应符合《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告》（原卫生部公告 2012 年第 16 号）的规定。
- 2.1.41 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.42 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.43 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.44 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.45 椰奶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.46 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.47 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.48 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.49 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.50 维生素 E (dl- α -生育酚) 应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.51 丁基羟基茴香醚应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.52 二丁基羟基甲苯应符合 GB 1900 的规定。
- 2.1.53 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.54 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.55 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.56 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.57 水果味香精、蔬菜味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.58 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.59 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.60 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.61 番茄红素应符合 GB 1886.78 的规定。
- 2.1.62 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.63 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.64 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.65 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.66 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.67 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.68 酪蛋白磷酸肽应符合 GB 31617 的规定。
- 2.1.69 果蔬粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.70 可食用菌种 (凝结芽孢杆菌) 应符合国家卫生计生委 2016 年第 6 号的规定。
- 2.1.71 冻干苹果粒、冻干草莓粒/片、冻干黄桃、冻干芒果、冻干樱桃、冻干火龙果、冻干木瓜、冻干榴莲、冻干香蕉、冻干蓝莓、冻干无花果、冻干菠萝蜜应符合 DBS45/ 049 的规定。
- 2.1.72 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.73 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.74 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.75 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.76 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.77 墨鱼粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.78 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.79 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。

2.1.80 膨化谷物片、膨化谷物圆球、膨化谷物圈应符合 GB 17401 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	呈叶状或球状或疏松粉状或片状、粒状或混合状	取样品约50g，置于白瓷盘上，在自然光下，观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，检查有无外来杂质。用温开水漱口，冲调或冲调加热后品尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味，无异味	
滋味	具有产品应有的滋味，无霉味	
杂质	无外来杂质存在	

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	GB 5009.3
总砷（以As计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg ≤	1	GB 5009.123
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg ≤	5	GB 5009.22
展青霉素 ^a ，μg/kg ≤	20	GB 5009.185
β-胡萝卜素 ^b ，g/kg ≤	0.4	GB 5009.83
钙 ^c ，mg/kg	2000~7000	GB 5009.92
铁 ^c ，mg/kg	35~80	GB 5009.90
锌 ^c ，mg/kg	37.5~112.5	GB 5009.14
丁基羟基茴香醚 ^b （以油脂中的含量计），g/kg ≤	0.2	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯 ^b （以油脂中的含量计），g/kg ≤	0.2	GB 5009.32
三氯蔗糖 ^b ，g/kg ≤	1.0	GB 22255
茶多酚 ^b （以油脂中的儿茶素计），g/kg ≤	0.2（适用于添加茶多酚产品的检验）	SN/T 3848

维生素E, mg/kg	50~125（适用于添加维生素E产品的检验）	GB 5009.82
番茄红素 ^b （以纯番茄红素计），g/kg ≤	0.05	NY/T 1651
姜黄素，g/kg ≤	0.03（适用于添加姜黄的产品检验）	SN/T 4890
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅限于添加山楂、苹果及其制品的产品。 b仅限使用相应食品添加剂的产品。 c仅限使用相应食品营养强化剂的产品。 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。		

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	
凝结芽孢杆菌 ^b , CFU/g ≥	1×10 ⁶				附录B
菌落总数 ^d , 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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10第二法
霉菌, CFU/g	5	2	50	100	GB 4789.15
a样品的采样及处理按GB 4789.1 执行。 b仅限使用凝结芽孢杆菌产品。 d仅限未使用凝结芽孢杆菌产品。					

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 其它要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、大肠菌群、菌落总数（未使用凝结芽孢杆菌的产品）、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

Q/FJLX

福建立兴食品有限公司企业标准

Q/FJLX 0020S—2019

冻干固体饮料

漳州市卫生健康委员会 食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 0596350039S-(2020)
备案日期: 2020年01月23日
该标准备案为存档备查行为。标准中涉及需经许可的项目和内容, 应取得有关部门许可后方可生产经营

2019-12-15 发布

2020-01-15 实施

福建立兴食品有限公司 发布

Q/FJLX 0020S—2019

前 言

本标准编写格式按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写。

本标准中的感官指标及特性指标（水分、蛋白质）根据产品特征制定，污染物限量依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅的限量严于 GB 2762；展青霉素、黄曲霉素 M₁、黄曲霉素 B₁ 依据 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定；微生物指标依据 GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定。

本标准代替 2019 年 9 月备案的 Q/FJLX 0020S-2019《冻干固体饮料》。

本标准与 2019 年 9 月备案的 Q/FJLX 0020S-2019 相比主要变化如下：

——辅料中增加饮用水及调制用的辅料，并相应修改了范围、规范性引用文件、原辅料要求。

本标准自实施之日起，2019 年 9 月备案的 Q/FJLX 0020S-2019 废止。

本标准由福建立兴食品有限公司提出。

本标准由福建立兴食品有限公司起草。

本标准主要起草人：邹少强、赵美霞、陈高飞。

本标准于 2018 年 4 月首次发布，第一次修订时间为 2019 年 3 月，第二次修订时间为 2019 年 9 月，本次为第三次修订。

冻干固体饮料

1 范围

本标准规定了冻干固体饮料的要求、试验方法、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以发酵乳、脱脂奶粉、乳清粉中的一种或多种为原料，添加或不添加饮用水、麦芽糖浆、白砂糖、玉米淀粉、麦芽糊精、果胶、果蔬粉、果蔬干制品、水果（经打浆或切块）、蔬菜（经打浆或切块）、枸杞、莲子、玉米、红豆、绿豆、紫薯、芋头、山药、薏米、芡实、坚果仁、白果（银杏果）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茶树花、菊花、茉莉花、虫草花、红枣、鸡蛋、椰子汁、巧克力、咖啡粉、冰淇淋粉、食用淀粉、海藻糖、稀奶油、果酱、茶粉、食用盐、食糖、香辛料、饼干、膨化食品、干酪（奶酪）、再制干酪、植物蛋白、植物饮料、燕窝、胶原蛋白肽、膳食纤维、低聚果糖、低聚木糖、低聚半乳糖、低聚异麦芽糖、木糖醇、结晶果糖、益生菌粉、食品用香精、食品用香料中的一种或多种，经预溶预煮、搅拌混合、处理、铺盘、速冻、冻干、卸料、金属探测、包装制成的可供即食或冲饮的冻干固体饮料系列产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 317 白砂糖

GB 1353 玉米

GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验

GB 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.24 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素M族的测定
GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 5420 食品安全国家标准 干酪
GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 5835 干制红枣
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8885 食用玉米淀粉
GB 9678.2 食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品
GB/T 10462 绿豆
GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB 17401 食品安全国家标准 膨化食品
GB/T 18672 枸杞
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳
GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
GB/T 20883 麦芽糖
GB/T 20881 低聚异麦芽糖
GB/T 20884 麦芽糊精
GB/T 20976 软冰淇淋预拌粉
GB/T 20980 饼干（含第1号修改单）
GB/T 22474 果酱
GB/T 22494 大豆膳食纤维粉
GB/T 23528 低聚果糖
GB/T 23529 海藻糖
GB 25192 食品安全国家标准 再制干酪
GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
GB/T 26762 结晶果糖、固体果葡糖

Q/FJLX 0020S—2019

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精（含1号修改单）
 GB/T 31326 植物饮料
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽
 GH/T 1092 燕窝质量等级
 NY/T 605 焙炒咖啡
 NY/T 1504 莲子
 NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉
 NY/T 2672 茶粉
 QB/T 2984 低聚木糖
 Q/FJLX 0016S 冻干果蔬制品
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005） 定量包装商品计量监督管理办法
 《中华人民共和国药典》 2015 年版 一部
 浙江省中药炮制规范（2005年版）
 卫生部关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告（卫生部公告2008年第20号）

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 发酵乳：应符合 GB 19302 的规定。
- 3.1.2 脱脂奶粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.3 乳清粉：应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.4 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 麦芽糖浆：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.7 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.8 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.9 果胶：应符合 GB 25533 的规定。
- 3.1.10 果蔬粉：应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.11 果蔬干制品：应符合本公司备案有效的企业标准 Q/FJLX 0016S《冻干果蔬制品》的规定。
- 3.1.12 水果、蔬菜、红豆、紫薯、芋头、山药、白果：无病虫害，无霉烂、无异味，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.13 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

- 3.1.14 莲子：应符合 NY/T 1504 的规定。
- 3.1.15 玉米：应符合 GB 1353 的规定。
- 3.1.16 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定。
- 3.1.17 薏米、芡实：应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部相关项下的要求。
- 3.1.18 坚果仁：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.19 玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茶树花、菊花、茉莉花：具固有组织形态，有相应芳香气味，无霉变、无虫蛀、无污染，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.20 虫草花（蛹虫草）：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.21 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.22 鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.23 椰子汁：应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.24 巧克力：应符合 GB 9678.2 的规定。
- 3.1.25 咖啡粉：应符合 NY/T 605 的规定。
- 3.1.26 冰淇淋粉：应符合 GB/T 20976 的规定。
- 3.1.27 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.28 海藻糖：应符合 GB/T 23529 的规定。
- 3.1.29 稀奶油：应符合供应商备案有效的食品安全企业标准的规定。
- 3.1.30 果酱：应符合 GB/T 22474 的规定。
- 3.1.31 茶粉：应符合 NY/T 2672 的规定。
- 3.1.32 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.33 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.34 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.35 饼干：应符合 GB/T 20980 的规定。
- 3.1.36 膨化食品：应符合 GB 17401 的规定。
- 3.1.37 干酪（奶酪）：应符合 GB 5420 的规定。
- 3.1.38 再制干酪：应符合 GB 25192 的规定。
- 3.1.39 植物蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.40 植物饮料：应符合 GB/T 31326 的规定。
- 3.1.41 燕窝：呈丝条状，丝瓜络样，角质状，偶见绒羽，质坚而韧，对光呈半透明，符合 GH/T 1092 的规定，或符合《浙江省中药炮制规范（2005 年版）》的规定。
- 3.1.42 的规定，或符合《浙江省中药炮制规范（2005 年版）》的规定。
- 3.1.43 胶原蛋白肽：应符合 GB 31645 的规定。
- 3.1.44 膳食纤维：应符合 GB/T 22494 的规定。

Q/FJLX 0020S—2019

- 3.1.45 低聚果糖：应符合 GB/T 23528 的规定。
- 3.1.46 低聚木糖：应符合 QB/T 2984 的规定。
- 3.1.47 低聚半乳糖：应符合卫生部公告 2008 年第 20 号的规定。
- 3.1.48 低聚异麦芽糖：应符合 GB/T 20881 的规定。
- 3.1.49 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定。
- 3.1.50 结晶果糖：应符合 GB/T 26762 的规定。
- 3.1.51 益生菌粉：应符合供应商备案有效的食品安全企业标准的规定。
- 3.1.52 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.53 食品用香料：应符合 GB 29938 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有相应产品应有的色泽
滋味、气味	具有相应品特有的滋味和气味，无异味。
组织形态	呈块状，外形完整，无霉变
冲调性	以 35℃~50℃ 的温开水冲调搅均后，呈乳浊液状，静置后，允许有沉淀
杂 质	无正常视力可见外来杂质

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标
水分, g/100g	≤ 7.0
蛋白质, g/100g	≥ 1.0
铅 (以 Pb 计), mg/kg	< 0.5
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5
黄曲霉毒素 M ₁ (折算为鲜乳计), μg/kg	≤ 0.5
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 50
黄曲霉毒素 B ₁ ^b , μg/kg	≤ 5.0

^a 仅限于添加了苹果、山楂、苹果粉、山楂粉的产品。
^b 仅限于添加了玉米、坚果仁的产品。

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

指 标	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 ^b , CFU/g	5	2	10 ³	5×10 ⁴
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000
霉菌, CFU/g	≤	50		
乳酸菌数 ^c , CFU/g	≥	10 ⁶		

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

^b 仅适用于非活菌型产品。

^c 仅适用于活菌型产品。

3.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。果胶、木糖醇按生产需要适量添加。

3.7 生产加工过程

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

4 试验方法

4.1 感官

4.1.1 色泽、组织形态、杂质

正常条件下,将被测样品倒在洁净的白糖瓷盘中,观察其色泽、组织形态、杂质。

4.1.2 冲调性、滋味和气味

根据标签上规定的冲调方法及稀释倍数用35℃~50℃温开水冲调于洁净透明的玻璃杯中,搅拌均匀,观察其冲调性,立即嗅其气味,尝其滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 水分:按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.2.2 蛋白质:按 GB 5009.5 规定的方法测定。

4.2.3 铅:按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.4 总砷:按 GB 5009.11 规定的方法测定。

4.2.5 黄曲霉毒素 M₁:按 GB 5009.24 规定的方法测定。

4.2.6 展青霉素:按 GB 5009.185 规定的方法测定。

4.2.7 黄曲霉毒素 B₁: 按 GB 5009.22 规定的方法测定。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数: 按 GB 4789.2 规定的方法检验。

4.3.2 大肠菌群: 按 GB 4789.3 规定的方法检验。

4.3.3 霉菌和酵母: 按 GB 4789.15 规定的方法检验。

4.3.4 乳酸菌: 按 GB 4789.35 规定的方法检验。

4.3.5 沙门氏菌: 按 GB 4789.4 规定的方法检验。

4.3.6 金黄色葡萄球菌: 按 GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

4.4 净含量

按 JJF 1070 规定方法检测。

5 检验规则

5.1 组批

以同一班次、同一工艺条件、同一配料生产的同一品种、同一规格的产品为一批次。

5.2 抽样

按每批产品总箱数3%随机抽取,再从每箱中随机抽取若干包,总数不得少于500g,不少于8个最小独立包装。

5.3 检验

产品检验分为出厂检验和型式检验。

5.3.1 出厂检验

每批产品必须经生产企业质量部门按本标准规定的方法检验,检验合格后方可出厂。出厂检验项目为:感官指标、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.3.2 型式检验

型式检验为本标准规定的全部项目。每年进行 1~2 次型式检验,有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 新产品投产时;
- b) 停产三个月以上再恢复生产时;
- c) 原料或工艺出现大的变化时;
- d) 产品质量出现明显波动时;
- e) 食品安全监管部门需要检验时。

5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部符合本标准规定时,判定该批产品为合格品。

5.4.2 如果微生物指标不合格，则判定该批产品不合格。

5.4.3 检验结果中如有不合格项（微生物指标除外），可双倍取样复检，复检结果合格时，则判定该批产品为合格品，如仍有不合格项，则判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格不得复检。

6 标志、标签、包装、运输和贮存

6.1 标志、标签

6.1.1 销售包装上应有食品标签，食品标签标注内容应符合 GB 7718、GB 28050 和相关国家规定。

6.1.2 添加了低聚半乳糖的产品应标示：低聚半乳糖食用量≤15 克/天及本品每日最大食用量。

6.1.3 标签应根据产品类型标明“活菌型乳酸菌固体饮料”或“非活菌型乳酸菌固体饮料”字样，并标示食用方法。

6.2 包装

6.2.1 内包装用塑料包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。包装应严密、牢固、不破损。

6.2.2 运输包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

6.3 运输

产品运输工具应清洁卫生、干燥，并具有防晒、防雨措施，不得与其它有毒有害物质混运。

6.4 贮存

产品应储存在清洁卫生、干燥、通风库房内，不得与有毒有害、有腐蚀性的物品同库混存。

7 保质期

按不同包装方式分别确定产品保质期，具体以产品标签上标示的保质期限为准。

附录 B

凝结芽孢杆菌数检测方法

1 范围

本规范规定了凝结芽孢杆菌粉的检测方法。

本规范用于凝结芽孢杆菌粉中凝结芽孢杆菌的检验和计数。

2 术语与定义

凝结芽孢杆菌数：凝结芽孢杆菌粉经过处理后，在一定条件下（如培养基、培养温度和培养时间等）培养后，所得每 g(mL) 检样中形成的芽孢数。

3 设备和材料

除微生物实验室常规灭菌及培养设备外，其他设备和材料如下：

- 3.1 天平：精度为 0.01g；
- 3.2 移液枪：20-200 μ L、1mL；
- 3.3 涡旋混匀器；
- 3.4 培养箱：42 $\pm$ 1 $^{\circ}$ C
- 3.5 恒温振荡器
- 3.6 恒温水浴锅
- 3.7 培养皿：直径为 90mm
- 3.8 枪头：100 μ L、1mL
- 3.9 冻存管：2mL
- 3.10 锥形瓶：250mL

4 培养基和试剂

- 4.1 PCA 平板计数琼脂培养基。
- 4.2 无菌生理盐水，分散剂（含 0.5%吐温 80 的无菌生理盐水）。

5 操作步骤

- 5.1 无菌操作，准确称取 25g 菌粉加入到盛有 225mL 含有分散剂并带玻璃珠的无菌生理盐水的 250mL 锥形瓶中，于恒温振荡器上（设定温度 20 $^{\circ}$ C，速度 250rpm）均质 30min，制备成 10 $^{-1}$ 的菌悬液，从中吸取 2mL 菌悬液于冻存管中，浸入 80 $^{\circ}$ C 水浴中处理 10min。
- 5.2 取出水浴加热的菌液离心管，迅速放入常温水中冷却至室温。
- 5.3 依照微生物学操作技术，将菌液进行 10 倍梯度稀释，分别制备 10 $^{-2}$ ，10 $^{-3}$ ，10 $^{-4}$ ，10 $^{-10}$ 稀释液。每递增稀释梯度一次，需更换一支吸头。
- 5.4 根据对菌粉中芽孢数量的估计，选取连续的 2-3 个合适的稀释度（使得培养结束后至少有一个稀释度的培养皿中有 30-300CFU）进行测数。

5.5 将稀释液涡旋混匀后，吸取稀释液 1mL，加入预先标注稀释度的无菌培养皿中，每个稀释度重复 3 套培养皿。同时分别吸取 1 mL 无菌生理盐水加入 3 套无菌培养皿内做空白对照。

5.6 将融化并冷却至 45℃左右的平板计数琼脂培养基）（可在 45℃恒温水浴锅中预置），倾注于培养皿中，小心轻转培养皿，使样品充分混匀。

5.7 待培养基凝固后，倒置放入培养箱，42±1℃培养 48h。

6 结果与报告

6.1 菌落计数的计算方法

6.1.1 若只有一个稀释平板上的菌落数在适宜计数范围内，计算三个平板菌落数的平均值，再将平均值乘以相应稀释倍数，作为每 g(mL)样品中菌落总数结果。

6.1.2 若有两个连续稀释度的平板菌落数在适宜计数范围内，按式（1）计算

$$N = \frac{\sum c}{(n_1 + 0.1n_2)d} \dots\dots\dots$$

式中：

N——样品中菌落数；

ΣC——平板（含适宜范围菌落数的平板）菌落数之和；

n₁——第一稀释度（低稀释倍数）平板个数；

n₂——第二稀释度（高稀释倍数）平板个数；

d——稀释因子（第一稀释度）

示例：

稀释度	1：100（第一稀释度）	1：1000（第二稀释度）
菌落数（CFU）	232，244	33，35

$$N = \frac{\sum C}{(n_1 + 0.1n_2)d} = \frac{232 + 244 + 33 + 35}{[2 + (0.1 \times 2)] \times 10^{-2}} = 24727$$

上述数据按 6.2.2 数字修约后，表示为 25000 或 2.5×10⁴

6.1.3 若所有稀释度的平板上菌落数均大于 300CFU，则对稀释度最高的平板进行计数，其他平板可记录为多不可计，结果按平均菌落数乘以最高稀释倍数计算。

6.1.4 若所有稀释度的平板菌落数均小于 30CFU，则应按稀释度最低的平均菌落数乘以稀释倍数计算。

6.1.5 若所有稀释度（包括液体样品原液）平板均无菌落生长，则以 1 乘以最低稀释倍数计算。

6.1.6 若所有稀释度的平板菌落数均不在 30CFU-300CFU 之间，其中一部分小于 30CFU 或大于 300CFU 时，则以最接近 30CFU 或 300CFU 的平均菌落数乘以稀释倍数计算。

6.2 菌落总数的报告

6.2.1 菌落数小于 100CFU 时，按“四舍五入”原则修约，以整数报告。

6.2.2 菌落数大于或等于 100CFU 时，第 3 位数字采用“四舍五入”原则修约后，取前 2 位数字，后面用 0 代替位数；也可用 10 的指数形式来表示，按“四舍五入”原则修约后，采用两位有效数字。

6.2.3 若所有平板上为蔓延菌落而无法计数，则报告菌落蔓延。

6.2.4 若空白对照上有菌落生长，则此次检测结果无效。

6.2.5 称重取样以 CFU/g 为单位报告，体积取样以 CFU/mL 为单位报告。

编制说明

本标准适用于以燕麦片、复合谷物麦片{燕麦片、膨化谷物片【以大米粉、玉米粉、燕麦粉、荞麦粉、玉米淀粉、小麦粉、椰奶粉为主料，添加或不添加碳酸钙、食用盐、墨鱼粉、栀子黄、姜黄素、柠檬黄、胭脂虫红、诱惑红、栀子蓝、甘油、亮蓝，经附糖（白砂糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、麦芽糊精、棕榈油、水果味香精、蔬菜味香精、人造奶油）、烘干杀菌制成】、膨化谷物圆球【以小麦粉、玉米粉、黑麦粉、大米粉、荞麦粉、玉米淀粉为主料，添加或不添加碳酸钙、食用盐、经附糖（白砂糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、麦芽糊精、棕榈油、水果味香精、蔬菜味香精、人造奶油）、烘干杀菌制成】、膨化谷物圈【以小麦粉、玉米粉、大米粉、玉米淀粉、黑麦粉、荞麦粉、燕麦粉为主料，添加或不添加紫薯粉、草莓粉、菠菜粉、碳酸钙、食用盐、墨鱼粉、栀子黄、姜黄素、柠檬黄、胭脂虫红、诱惑红、栀子蓝、甘油、亮蓝，经附糖（白砂糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、麦芽糊精、棕榈油、水果味香精、蔬菜味香精、人造奶油）、烘干杀菌制成】中的一种或多种}、大麦片、小麦片、小麦粉、玉米粉、大米粉、黑麦粉、荞麦粉、燕麦粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加水果干制品【葡萄干（金提干、红提干、青提干、黑加仑干中的一种或多种）、香蕉干、苹果干、山楂干、芒果干、草莓干、木瓜干、椰子干、菠萝干、西瓜干、梨干、蔓越莓干、火龙果干、无花果干、黄桃干、蓝莓干、榴莲干、猕猴桃干、桃子干、柠檬干、金桔干、红石榴干、红枣干、桑葚干、樱桃干中的一种或多种】、蔬菜干制品【南瓜干、冬瓜干、黄秋葵干、黄瓜干、苦瓜干、菠菜干、西兰花干、马铃薯干、紫薯干、番茄干、胡萝卜干中的一种或多种】、坚果与籽类（白芝麻、黑芝麻、奇亚籽、南瓜籽仁、腰果仁、葵花籽仁、松子仁、开心果仁、扁桃仁、榛子仁、夏威夷果仁、花生仁、杏仁中的一种或多种）、椰子粉、椰浆粉、椰奶粉、红枣、食糖（白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖中的一种或多种）、葡萄糖、麦芽糖、山药、山楂、枸杞子、低聚甘露糖、胶原蛋白粉、速溶奶茶粉（原味奶茶粉、香芋奶茶粉、抹茶味奶茶粉、麦香味奶茶粉中的一种或多种）、乳制品【无水奶油、稀奶油、奶油、乳粉、芝士粉（再制干酪）、炼乳、牛奶、调制乳、冻干酸奶块中的一种或多种】、巧克力及巧克力制品、人造奶油、可可粉、椰蓉、椰子片、椰肉、椰脆、棕榈油、低聚果糖、低聚异麦芽糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、蜂蜜、麦芽糊精、抗性糊精、食用盐、食品添加剂【木糖醇、三氯蔗糖、磷脂、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、柠檬酸、茶多酚、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯、聚甘油脂肪酸酯、果胶、黄原胶、乳酸钠】、食品用香精【水果味香精、蔬菜味香精】、番茄红素、胭脂虫红、 β -胡萝卜素、姜黄、焦糖色【（亚硫酸铵法、普通法、加氨生产）中的一种或多种】、食品营养强化剂【葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸钙、葡萄糖酸锌、酪蛋白磷酸肽、维生素 E（dl- α -生育酚）中的一种或多种】、果蔬粉【香蕉粉、苹果粉、黄桃粉、芒果粉、紫薯粉、草莓粉、菠菜粉】中的一种或多种、冻干果干类【冻干苹果粒、冻干

草莓粒/片、冻干黄桃、冻干芒果、冻干樱桃、冻干火龙果、冻干木瓜、冻干榴莲、冻干香蕉、冻干蓝莓、冻干无花果、冻干菠萝蜜中的一种或多种】、可食用菌种（凝结芽孢杆菌）为辅料，经混合、成型或不成型、粉碎或不粉碎、包装等加工工艺制成的即食谷物制品。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，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；食品营养强化剂仅限在即食谷物（GB 14880 中食品分类号为 06.06）中使用。

本标准中 β -胡萝卜素作着色剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河雪谷鹤食品有限公司