411011S-2021

河南省乐开口食品有限公司企业标准

Q/HLKK 0001S-2021

冲调谷物粉

2021-05-16 发布　　2021-05-16 实施

河南省乐开口食品有限公司 发布

前　　言

本标准由河南省乐开口食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李单单、赵利纳。

H N
Q B

冲调谷物粉

1 范围

本标准规定了冲调谷物粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红豆、薏米、山药、芡实、燕麦（片）、荞麦、黑芝麻、黄豆、糙米、大麦、红米、黑豆、黑米、藜麦、白芸豆、白扁豆、小麦、赤小豆、绿豆、粳米、速溶豆浆粉、紫薯（粉）、黑米麦片、紫薯麦片、藕粉、米片、麦芽、魔芋、黑麦中的一种或几种为原料，辅以枸杞、茯苓、核桃、桑葚、巴旦木、葛根、木瓜、薏仁、奇亚籽、低聚果糖、红枣、菊粉、莲子、百合、银耳、香蕉（粉）、芒果（粉）、苹果（粉）、马齿苋、阿胶、重瓣红玫瑰、黑木耳、大豆分离蛋白、葡萄糖、杏仁、圆苞车前子壳、草莓、甜菜根、脱脂乳粉、全脂乳粉、大麦苗、绿茶、麦芽糊精、抗性糊精、浓缩乳清蛋白、食用盐、椰子、猴头菇、冰糖、桔梗、低聚异麦芽糖、赤藓糖醇、哈密瓜、西兰花、黄原胶、三氯蔗糖（仅限即食谷物中使用）、鱼胶原蛋白肽、花生、芝麻、白砂糖中的一种或几种，经拣选、预处理、膨化或烘炒、粉碎、配料、混合、罐装、包装而成的冲调谷物粉。

根据添加原料不同，产品可分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 红豆、燕麦（片）、荞麦、黄豆、糙米、大麦、红米、黑豆、黑米、藜麦、白芸豆、白扁豆、小麦、赤小豆、绿豆、粳米、黑麦应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 山药、薏米、芡实、麦芽、枸杞、茯苓、桑葚、葛根、木瓜、薏仁、红枣、莲子、百合、马齿苋、阿胶、杏仁、桔梗应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。

2.1.3 黑芝麻、核桃、巴旦木、花生、芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 速溶豆浆粉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.5 紫薯（粉）、魔芋、香蕉（粉）、芒果（粉）、苹果（粉）、草莓、甜菜根、大麦苗、椰子、哈密瓜、西兰花应清洁、无污染、无虫蛀、无霉变，符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 黑米麦片、紫薯麦片、藕粉、米片应符合 GB 19640 的规定。

2.1.7 麦芽糊精、抗性糊精、葡萄糖、低聚异麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.8 奇亚籽、圆苞车前子壳应符合原国家卫生计生委 2014 年第 10 号公告的规定。

2.1.9 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.1.10 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.11 菊粉应符合原卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。

2.1.12 银耳、黑木耳、猴头菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.13 重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.14 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.15 鱼胶原蛋白肽应符合 SB/T 10634 的规定。

2.1.16 脱脂乳粉、全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.17 浓缩乳清蛋白应符合 GB 11674 的规定。

2.1.18 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.19 冰糖应符合 GB 13104 的规定。

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

2.1.21 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.22 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.23 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.24 生产用水应符合 GB 5749 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

性 状	要 求	检验方法
性状	固态，具有该产品应有的性状	从样品中取出适量，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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/（%）	≤	10.0	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
三氯蔗糖[a]/（g/kg）	≤	1.0	GB 22255
黄曲霉毒素 B_1 /（μg/kg）	≤	5.0	GB 5009.22
展青霉素[b]/（μg/kg）	≤	20	GB 5009.185

注： *指该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 。

[a]仅适用于使用该食品添加剂产品的检验。

[b]仅适用于添加苹果（粉）的产品。

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[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 中的平板计数法
霉菌/（CFU/g）	2	2	50	10^2	GB 4789.15
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球/（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 生产加工过程中的卫生要求

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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红豆、薏米、山药、芡实、燕麦（片）、荞麦、黑芝麻、黄豆、糙米、大麦、红米、黑豆、黑米、藜麦、白芸豆、白扁豆、小麦、赤小豆、绿豆、粳米、速溶豆浆粉、紫薯（粉）、黑米麦片、紫薯麦片、藕粉、米片、麦芽、魔芋、黑麦中的一种或几种为原料，辅以枸杞、茯苓、核桃、桑葚、巴旦木、葛根、木瓜、薏仁、奇亚籽、低聚果糖、红枣、菊粉、莲子、百合、银耳、香蕉（粉）、芒果（粉）、苹果（粉）、马齿苋、阿胶、重瓣红玫瑰、黑木耳、大豆分离蛋白、葡萄糖、杏仁、圆苞车前子壳、草莓、甜菜根、脱脂乳粉、全脂乳粉、大麦苗、绿茶、麦芽糊精、抗性糊精、浓缩乳清蛋白、食用盐、椰子、猴头菇、冰糖、桔梗、低聚异麦芽糖、赤藓糖醇、哈密瓜、西兰花、黄原胶、三氯蔗糖（仅限即食谷物中使用）、鱼胶原蛋白肽、花生、芝麻、白砂糖中的一种或几种，经拣选、预处理、膨化或烘炒、粉碎、配料、混合、罐装、包装而成的冲调谷物粉。

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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省乐开口食品有限公司