



411085S-2021



郑州福润德食品有限公司企业标准

Q/ZFS 0002S-2021

冲调谷物制品

2021-05-21 发布

2021-05-21 实施

郑州福润德食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州福润德食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王海勋、柴小婵。

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。

本标准适用于以熟制原料（燕麦片、熟小米、熟黑米、熟糙米、玉米片、大米片、熟黑豆、熟绿豆、熟红豆、豆浆粉、薏仁、马铃薯全粉、小麦胚芽、莲藕粉、紫薯粉、魔芋粉）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加熟芝麻、熟核桃仁、熟花生仁、熟腰果碎、熟杏仁片、熟扁桃仁、熟南瓜籽仁、山药、芡实、桑椹、茯苓、莲子、百合、阿胶、银耳、陈皮、甘草、大豆蛋白粉、葛根粉、木瓜干、南瓜干、甜菜干、椰子干、胡萝卜干、红枣片、枸杞子、芒果干、葡萄干、香蕉片、草莓干、蔓越莓干、大麦苗、重瓣红玫瑰、速溶绿茶粉、低聚果糖、低聚异麦芽糖、白砂糖、菊粉、脱脂奶粉、冻干酸奶块、麦芽糊精、奇亚籽、圆苞车前子壳、红枣香精、绿豆香精中的一种或几种，根据产品品种的不同，添加不同的原辅料，按一定比例经粉碎或不粉碎、混合、包装加工而成的冲调谷物制品。

根据产品品种的状态和冲调后的状态不同，产品可分类为冲调谷物粉、冲调谷物片、混合冲调谷物制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 燕麦片、熟小米、熟黑米、熟糙米、玉米片、大米片、熟黑豆、熟绿豆、熟红豆、薏仁、莲藕粉、马铃薯全粉、小麦胚芽、紫薯粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.3 豆浆粉应符合 GB/T 18738 和 GB 2712 的规定。

2.1.4 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.5 熟芝麻、熟核桃仁、熟花生仁、熟腰果碎、熟杏仁片、熟扁桃仁、熟南瓜籽仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 山药、芡实、桑椹、茯苓、莲子、百合、阿胶、陈皮、甘草应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.7 银耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.8 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.9 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.10 木瓜干、椰子干、红枣片、芒果干、葡萄干、香蕉片、草莓干、蔓越莓干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.11 南瓜干、甜菜干、胡萝卜干应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.12 枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.13 大麦苗、重瓣红玫瑰应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.14速溶绿茶粉应符合GB/T 31740.1的规定。

2.1.15低聚果糖应符合 GB/T 23528的规定。

2.1.16低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881和GB 15203的规定。

2.1.17白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.18菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。

2.1.19脱脂奶粉应符合GB 19644的规定。

2.1.20冻干酸奶块应符合GB/T 29602的规定。

2.1.21麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.22奇亚籽、圆苞车前子壳应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.23红枣香精、绿豆香精应符合GB 30616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	具有产品应有的色泽	取适量样品，倒入一洁净白色盘中，自然光下用肉眼观察组织形态、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，冲调后品其滋味
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
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	

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	≤ 0.4	GB 5009.12
锡 ^a （以 Sn 计），mg/kg	≤ 250	GB 5009.16
注：a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品。		
*本标准中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 ^b , 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
1、样品采样及处理按GB 4789. 1执行； 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； 3、b不适用于添加冻干酸奶块产品的检测。					

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（不适用于添加冻干酸奶块的产品检测）及大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以熟制原料（燕麦片、熟小米、熟黑米、熟糙米、玉米片、大米片、熟黑豆、熟绿豆、熟红豆、豆浆粉、薏仁、马铃薯全粉、小麦胚芽、莲藕粉、紫薯粉、魔芋粉）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加熟芝麻、熟核桃仁、熟花生仁、熟腰果碎、熟杏仁片、熟扁桃仁、熟南瓜籽仁、山药、芡实、桑椹、茯苓、莲子、百合、阿胶、银耳、陈皮、甘草、大豆蛋白粉、葛根粉、木瓜干、南瓜干、甜菜干、椰子干、胡萝卜干、红枣片、枸杞子、芒果干、葡萄干、香蕉片、草莓干、蔓越莓干、大麦苗、重瓣红玫瑰、速溶绿茶粉、低聚果糖、低聚异麦芽糖、白砂糖、菊粉、脱脂奶粉、冻干酸奶块、麦芽糊精、奇亚籽、圆苞车前子壳、红枣香精、绿豆香精中的一种或几种，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，作为组织生产，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。

郑州福润德食品有限公司