



410926S-2021



许昌优加粮农产品开发有限公司企业标准

Q/YYN 2002S-2021

---

# 即食冲调谷物粉

2021-05-02 发布

2021-05-02 实施

---

许昌优加粮农产品开发有限公司 发布

## 前 言

本标准由许昌优加粮农产品开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙俊杰。

本标准自发布实施日起替代Q/XYN 2002S-2019（备案号：412228S-2018，2018-7-25发布实施）

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高粱米、糙米、黑米、糯米、黑糯米、黑江米、红米、苦荞、荞麦米、紫米、燕麦米、绿小米、黄小米、大黄米、薏米、大麦仁、小麦、黑麦、藜麦、玉米、白青稞、小麦胚芽中的一种或几种为主要原料，添加或不添加耳叶牛皮消、结晶果糖、甜菜根粉、黑豆、绿豆、红豆、青豆、紫芸豆、黄豆、蚕豆、黄仁黑豆、黑芸豆、豌豆、花江豆、红圆豆、金丝豆、鹰嘴豆、赤小豆、小白豆、白扁豆、红扁豆、白芝麻、黑芝麻、黑花生、红花生、葵瓜子仁、核桃、南瓜子、板栗仁、腰果、松籽、亚麻籽、榛子仁、羊肚菌、红薯干、紫薯干、马铃薯干、魔芋粉、香芋、芋头、莲子、百合、白果、酸枣、杏仁（甜、苦）、山药、葛根、枸杞子、茯苓、山楂、桑椹、阿胶、荷叶、金银花、菊花（胎菊、杭白菊）、刀豆、佛手、玉竹、甘草、黄精、决明子、肉桂、青果、桂花、薏苡仁、薄荷、梨果仙人掌、人参（人工种植五年及五年以下）、重瓣红玫瑰、天贝、松花粉、沙棘叶、大麦苗、蒲公英、丝瓜、桔梗、橘皮、覆盆子、鲜芦根、鸡内金、益智仁、丁香、八角茴香、小蓟、马齿苋、乌梢蛇、火麻仁、代代花、白芷、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、肉豆蔻、余甘子、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、鱼腥草、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桔红、莱菔子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、黑胡椒、槐米、槐花、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、薤白、藿香、苹果、菠萝、芒果、香蕉、草莓、橙子、梨、黑加仑、樱桃、柠檬、蓝莓、蔓越莓、西柚、红树莓、哈密瓜、酸梅、椰子、荔枝、水蜜桃、葡萄干、木瓜、火龙果、猕猴桃、西瓜、榴莲、乌梅、绿茶、胡萝卜、银耳、蘑菇（双孢菇）、香菇、芥菜、菱角、木耳、南瓜、冬瓜、大头菜、菠菜、葱叶干、苦瓜、紫甘蓝、姜、芹菜、黄瓜、库拉索芦荟凝胶、西兰花、海苔、抹茶、番茄、全脂乳粉、脱脂乳粉、藕粉、甜味香精、魔芋胶、黄原胶、瓜尔胶、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、木糖醇、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、乳酸、蜂蜜、冰糖、白砂糖、黑糖、食用葡萄糖、红糖、L-阿拉伯糖、维生素A（醋酸视黄酯、棕榈酸视黄酯）、叶酸（蝶酰谷氨酸）、维生素E（dl- $\alpha$ -生育酚、d- $\alpha$ -醋酸生育酚、维生素E琥珀酸钙）、维生素B<sub>1</sub>（硝酸硫胺素）、维生素C（L-抗坏血酸）、烟酸（尼克酸）中的一种或几种，经挑选、熟制、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装而成的即食冲调谷物粉。

根据原料不同分为不同种类：单一型冲调谷物粉、复合型冲调谷物粉。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 高粱米应符合LS/T 3215和GB 2715的规定。

2.1.2 糙米应符合GB/T 18810和GB 2715的规定。

- 2.1.3 黑米应符合NY/T 832和GB 2715的规定。
- 2.1.4 糯米、黑糯米、黑江米应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。
- 2.1.5 红米应符合DB61/T 504和GB 2715的规定。
- 2.1.6 丝瓜应符合NY/T 776的规定。
- 2.1.7 大黄米应符合GB/T 13356和GB 2715的规定。
- 2.1.8 薏米应符合DB35/T 942和GB 2715的规定。
- 2.1.9 黑豆、绿豆、红豆、青豆、紫芸豆、黄豆、蚕豆、黄仁黑豆、黑芸豆、豌豆、花江豆、红圆豆、金丝豆、鹰嘴豆、赤小豆、小白豆、白扁豆、红扁豆应符合NY/T 285的规定。
- 2.1.10 大麦仁、小麦、黑麦应符合GB 1351和GB 2715的规定。
- 2.1.11 藜麦应符合LS/T 3245和GB 2715的规定。
- 2.1.12 白青稞应符合GB/T 11760和GB 2715的规定。
- 2.1.13 小麦胚芽应符合LS/T 3210和GB 2715的规定。
- 2.1.14 玉米应符合GB 1353和GB 2715的规定。
- 2.1.15 白芝麻、黑芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.16 黑花生、红花生应符合GB/T 1532和GB 19300的规定。
- 2.1.17 葵瓜子仁、核桃、南瓜子、板栗仁、腰果、松籽应符合GB 19300的规定。
- 2.1.18 亚麻籽应符合GB/T 15681和GB 19300的规定。
- 2.1.19 榛子仁应符合DB21/T 2068和GB 19300的规定。
- 2.1.20 红薯干、紫薯干应符合NY/T 708的规定。
- 2.1.21 马铃薯干应符合QB/T 2686的规定。
- 2.1.22 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.23 香芋应符合DB43/T 177的规定。
- 2.1.24 芋头应符合NY/T 1049的规定。
- 2.1.25 苦荞应符合DB61/T 909和GB 2715的规定。
- 2.1.26 紫米应符合DB53/T 784和GB 2715的规定。
- 2.1.27 燕麦米应符合NY/T 892和GB 2715的规定。
- 2.1.28 绿小米应符合GB/T 11766和GB 2715的规定。
- 2.1.29 黄小米应符合GB/T 19503和GB 2715的规定。
- 2.1.30 丁香、八角茴香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄

芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020年第一部的规定。

2.1.31 梨果仙人掌应符合卫生部关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告[2012]19号的规定。

2.1.32 人参（人工种植五年及五年以下）应符合卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告[2012]17号的规定。

2.1.33 重瓣红玫瑰应符合卫生部关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告[2010]3号的规定。

2.1.34 天贝、沙棘叶应符合原国家卫计委关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告[2013]3号的规定。

2.1.35 松花粉应符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（卫生部公告2004年第17号）的规定。

2.1.36 大麦苗应符合卫生部关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告[2012]8号的规定。

2.1.37 苹果、菠萝、芒果、香蕉、草莓、橙子、梨、黑加仑、樱桃、柠檬、蓝莓、蔓越莓、西柚、红树莓、哈密瓜、酸梅、椰子、荔枝、水蜜桃、葡萄干、木瓜、火龙果、猕猴桃、西瓜、榴莲、乌梅、胡萝卜、南瓜、冬瓜、大头菜、菠菜、葱叶干、苦瓜、紫甘蓝、姜、芹菜、黄瓜、西兰花、芥菜、番茄、菱角应符合QB/T 2076和NY/T 435的规定。

2.1.38 银耳应符合NY/T 834和GB 7096的规定。

2.1.39 蘑菇（双孢菇）应符合NY/T 224和GB 7096的规定。

2.1.40 香菇应符合GH/T 1013和GB 7096的规定。

2.1.41 木耳应符合GB/T 6192和GB 7096的规定。

2.1.42 绿茶应符合GB/T 14456.1的规定。

2.1.43 抹茶应符合GB/T 34778的规定。

2.1.44 全脂乳粉、脱脂乳粉应符合GB 19644的规定。

2.1.45 藕粉应符合GB/T 25733的规定。

2.1.46 甜味香精应符合GB 30616的规定。

2.1.47 魔芋胶应符合NY/T 494的规定。

2.1.48 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。

2.1.49 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。

2.1.50 低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。

2.1.51 低聚木糖、库拉索芦荟凝胶应符合卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告[2008]12号的规定。

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

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

- 2.1.54 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.55 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.56 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.57 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.58 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.59 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.60 乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.61 黑糖应符合QB/T 4567和GB 13104的规定。
- 2.1.62 红糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.63 L-阿拉伯糖应符合卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告[2008]12号的规定。
- 2.1.64 维生素A(醋酸视黄酯)应符合GB 1903.31的规定。
- 2.1.65 叶酸(蝶酰谷氨酸)应符合GB 15570的规定。
- 2.1.66 维生素E(d1- $\alpha$ -生育酚)应符合GB 29942的规定。
- 2.1.67 维生素B<sub>1</sub>(硝酸硫胺素)应符合GB 1903.20的规定。
- 2.1.68 维生素C(L-抗坏血酸)应符合GB 14754的规定。
- 2.1.69 烟酸(尼克酸)应符合GB 14757的规定。
- 2.1.70 海苔应符合GB/T 23596和GB 19643的规定。
- 2.1.71 羊肚菌应符合DB51/T 2464和GB 7096的规定。
- 2.1.72 桂花应符合DB35/T 1127的规定。
- 2.1.73 荞麦米应符合GB/T 10458和GB 2715的规定。
- 2.1.74 大麦仁应符合GB/T 11760和GB 2715的规定。
- 2.1.75 维生素A(棕榈酸视黄酯)应符合GB 29943的规定。
- 2.1.76 维生素E(d1- $\alpha$ -醋酸生育酚)应符合GB 14756的规定。
- 2.1.77 维生素E(维生素E琥珀酸钙)应符合GB 1903.6的规定。
- 2.1.78 枳椇子应符合GB 19300的规定。
- 2.1.79 耳叶牛皮消应符合国家卫生计生委办公厅关于“耳叶牛皮消”有关问题的复函(国卫办食品函(2014)427号)的规定。
- 2.1.80 结晶果糖应符合GB/T 26762的规定。
- 2.1.81 甜菜根粉应符合NY/T 1884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	取样品1份，置于白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，样品用开水冲调后，用温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有该产品固有的正常色泽	
气味、滋味	具有该产品固有的滋味、气味，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
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
维生素A <sup>b</sup> , μg/kg	2000~6000	GB 5009.82
叶酸 <sup>b</sup> , μg/kg	1000~2500	GB 5009.211
维生素E <sup>b</sup> , mg/kg	50~125	GB 5009.82
维生素B <sub>1</sub> <sup>b</sup> , mg/kg	7.5~17.5	GB 5009.84
烟酸 <sup>b</sup> (尼克酸), mg/kg	75~218	GB 5009.89
维生素C <sup>b</sup> , mg/kg	300~750	GB 5009.86
注：带*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a仅适用于添加苹果、山楂的产品检验。		
b仅适用于添加该食品营养强化剂产品的检验。		

### 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
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 <sup>2</sup>	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

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

## 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

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，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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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

本标准适用于以高粱米、糙米、黑米、糯米、黑糯米、黑江米、红米、苦荞、荞麦米、紫米、燕麦米、绿小米、黄小米、大黄米、薏米、大麦仁、小麦、黑麦、藜麦、玉米、白青稞、小麦胚芽中的一种或几种为主要原料，添加或不添加耳叶牛皮消、结晶果糖、甜菜根粉、黑豆、绿豆、红豆、青豆、紫芸豆、黄豆、蚕豆、黄仁黑豆、黑芸豆、豌豆、花江豆、红圆豆、金丝豆、鹰嘴豆、赤小豆、小白豆、白扁豆、红扁豆、白芝麻、黑芝麻、黑花生、红花生、葵瓜子仁、核桃、南瓜子、板栗仁、腰果、松籽、亚麻籽、榛子仁、羊肚菌、红薯干、紫薯干、马铃薯干、魔芋粉、香芋、芋头、莲子、百合、白果、酸枣、杏仁（甜、苦）、山药、葛根、枸杞子、茯苓、山楂、桑椹、阿胶、荷叶、金银花、菊花（胎菊、杭白菊）、刀豆、佛手、玉竹、甘草、黄精、决明子、肉桂、青果、桂花、薏苡仁、薄荷、梨果仙人掌、人参（人工种植五年及五年以下）、重瓣红玫瑰、天贝、松花粉、沙棘叶、大麦苗、蒲公英、丝瓜、桔梗、橘皮、覆盆子、鲜芦根、鸡内金、益智仁、丁香、八角茴香、小蓟、马齿苋、乌梢蛇、火麻仁、代代花、白芷、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、肉豆蔻、余甘子、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、鱼腥草、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桔红、莱菔子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、黑胡椒、槐米、槐花、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、薤白、藿香、苹果、菠萝、芒果、香蕉、草莓、橙子、梨、黑加仑、樱桃、柠檬、蓝莓、蔓越莓、西柚、红树莓、哈密瓜、酸梅、椰子、荔枝、水蜜桃、葡萄干、木瓜、火龙果、猕猴桃、西瓜、榴莲、乌梅、绿茶、胡萝卜、银耳、蘑菇（双孢菇）、香菇、芥菜、菱角、木耳、南瓜、冬瓜、大头菜、菠菜、葱叶干、苦瓜、紫甘蓝、姜、芹菜、黄瓜、库拉索芦荟凝胶、西兰花、海苔、抹茶、番茄、全脂乳粉、脱脂乳粉、藕粉、甜味香精、魔芋胶、黄原胶、瓜尔胶、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、木糖醇、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、乳酸、蜂蜜、冰糖、白砂糖、黑糖、食用葡萄糖、红糖、L-阿拉伯糖、维生素 A（醋酸视黄酯、棕榈酸视黄酯）、叶酸（蝶酰谷氨酸）、维生素 E（d1- $\alpha$ -生育酚、d- $\alpha$ -醋酸生育酚、维生素 E 琥珀酸钙）、维生素 B<sub>1</sub>（硝酸硫胺素）、维生素 C（L-抗坏血酸）、烟酸（尼克酸）中的一种或几种，经挑选、熟制、混合或不混合、粉碎或不粉碎、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《其他方便食品生产许可证审查细则》和 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。

许昌优加粮农产品开发有限公司