



411118S-2021



南阳御朝贡胶食品有限公司企业标准

Q/NYYC 0005S-2021

即食谷物制品

2021-05-26 发布

2021-05-26 实施

南阳御朝贡胶食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳御朝贡胶食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：亚力年。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红豆、山药粉、大米、黑米、玉米、黑豆、大豆、荞麦、糯米、燕麦中两种及以上为主要原料，添加或不添加大豆蛋白粉、乳清蛋白粉、乳粉、阿胶、纳豆、水果干制品(蓝莓干、蔓越莓干、柠檬干)、蔬菜干制品(胡萝卜干)、黑木耳、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、葵花籽仁、南瓜籽仁、西瓜籽仁、松子仁、核桃仁、魔芋粉、椰子粉、藕粉、丁香、八角、刀豆、小茴香、小蓟、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、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、芡实、枸杞子、花椒、赤小豆、鸡内金、麦芽、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、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(杭白菊、贡菊)、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根粉、黑胡椒、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮(陈皮)、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、燕窝、松花粉、白砂糖、红糖、黑糖、冰糖、蜂蜜、葡萄糖、结晶果糖、低聚果糖、低聚木糖、麦芽糊精、大豆低聚糖、人参(人工种植5年以下)、盐藻、蛹虫草、玛咖粉、平卧菊三七、小麦低聚肽、辣木叶、杜仲雄花、油菜花粉、食品添加剂(木糖醇、L-苹果酸、柠檬酸、羧甲基纤维素钠中的一种或几种)中的几种，经清理、筛选、切粒和/或不切粒、熟制和/或不熟制、灭菌和/或不灭菌、混合或不混合、粉碎和/或不粉碎、包装而成的即食谷物制品。

根据产品添加原辅料不同分为：坚果水果即食谷物制品、阿胶即食谷物制品、五谷即食谷物制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 阿胶、丁香、八角、刀豆、小茴香、小蓟、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、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、芡实、枸杞子、花椒、赤小豆、鸡内金、麦芽、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、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(杭白菊、贡菊)、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮(陈皮)、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版的规定。

2.1.2 山药粉、椰子粉应干燥、无杂质、无异味，符合GB/T 29602的规定。

2.1.3 人参(人工种植5年以下)应符合GB 2762、GB 2763、卫生部公告2012年第17号的规定。

2.1.4 玛咖粉应符合卫生部公告2011年第13号的规定。

2.1.5 红豆、杂粮粉、红小豆、大米、玉米、黑米、黑豆、大豆、荞麦、糯米、燕麦应符合GB 2715的规

定。

- 2.1.6 白砂糖、红糖、黑糖、冰糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.7 藕粉应符合GB/T 29602和GB/T 25733的规定。
- 2.1.8 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。
- 2.1.9 核桃仁、葵花籽仁、南瓜籽仁、西瓜籽仁、松子仁、黑芝麻应符合GB 19300的规定。
- 2.1.10 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.11 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.12 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.13 黑木耳应符合GB 7096的规定。
- 2.1.14 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告2010年第3号的规定。
- 2.1.15 麦芽糊精应符合GB/T 20884、GB 15203的规定。
- 2.1.16 低聚果糖应符合GB 15203、GB/T 23528的规定。
- 2.1.17 燕窝应符合GB/T 1092的规定。
- 2.1.18 葡萄糖应符合GB 15203和GB/T 20880的规定。
- 2.1.19 大豆低聚糖应符合GB/T 22491的规定。
- 2.1.20 乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.21 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.22 纳豆应符合GB 2712、SB/T 10528的规定。
- 2.1.23 水果干制品（蓝莓干、蔓越莓干、柠檬干）、蔬菜干制品（胡萝卜干）应符合GB 2762、GB 2763、GB/T 23787的规定。
- 2.1.24 结晶果糖应符合GB/T 26762的规定。
- 2.1.25 低聚木糖应符合GB/T 2984的规定。
- 2.1.26 松花粉、油菜花粉应符合GB 31636的规定。
- 2.1.27 盐藻应符合原卫生部公告2009年第18号的规定。
- 2.1.28 平卧菊三七应符合原卫生部公告2012年第8号的规定。
- 2.1.29 小麦低聚肽应符合原卫生部公告2012年第16号的规定。
- 2.1.30 辣木叶应符合原卫生部公告2012年第19号的规定。
- 2.1.31 杜仲雄花应符合原国家卫计委公告2014年第6号的规定。
- 2.1.32 蛹虫草应符合原国家卫计委公告2014年第10号的规定。
- 2.1.33 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.34 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.35 L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。

2.1.36 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。

2.1.37 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

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量样品至于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下检查状态、色泽，闻其气味，用温开水漱口，冲调或冲调加热后品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
状态	无霉变，无正常视力可见外来异物，冲调后呈粘稠状或固液混合状	

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	≤ 0.3	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注 *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加山楂的产品检验。		

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 ^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 平板计数法
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
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ²	GB 4789.15

注：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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

即食谷物制品是以红豆、山药粉、大米、黑米、玉米、黑豆、大豆、荞麦、糯米、燕麦中两种及以上为主要原料，添加或不添加大豆蛋白粉、乳清蛋白粉、乳粉、阿胶、纳豆、水果干制品(蓝莓干、蔓越莓干、柠檬干)、蔬菜干制品(胡萝卜干)、黑木耳、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、葵花籽仁、南瓜籽仁、西瓜籽仁、松子仁、核桃仁、魔芋粉、椰子粉、藕粉、丁香、八角、刀豆、小茴香、小蓟、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、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、芡实、枸杞子、花椒、赤小豆、鸡内金、麦芽、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、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(杭白菊、贡菊)、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根粉、黑胡椒、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮(陈皮)、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、燕窝、松花粉、白砂糖、红糖、黑糖、冰糖、蜂蜜、葡萄糖、结晶果糖、低聚果糖、低聚木糖、麦芽糊精、大豆低聚糖、人参(人工种植5年以下)、盐藻、蛹虫草、玛咖粉、平卧菊三七、小麦低聚肽、辣木叶、杜仲雄花、油菜花粉、食品添加剂(木糖醇、L-苹果酸、柠檬酸、羧甲基纤维素钠中的一种或几种)中的几种，经清理、筛选、切粒和/或不切粒、熟制和/或不熟制、灭菌和/或不灭菌、混合或不混合、粉碎和/或不粉碎、包装而成的即食谷物制品。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，制定本企业标准，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

南阳御朝贡胶食品有限公司