



411536S-2021



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0036S-2021

冻干谷物制品

2021-07-11 发布

2021-07-11 实施

好想你健康食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：焦瑞婷、裴彤彤、段小果、张静、王青霞、张攀攀、孙晓瑞、赵树新、李红、李永幸、李娜。

H N

Q B

冻干谷物制品

1 范围

本标准规定了冻干谷物制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷物类（小麦青麦仁、青稞、玉米、玉米糝、大麦仁、米大麦、黑麦、黑小麦、燕麦、黍米、大米、糙米、粳米、糯米、血糯米、香米、黑小米、黑米、红米、紫米、小米、小麦仁、高粱米、莜麦、藜麦米、甜荞麦、苦荞麦、薏米中的一种或几种）为主要原料，添加或者不添加食用盐、植物油（大豆油、芝麻油、花生油、麻油中的一种或几种）、大蒜油、酿造酱油、生姜、小香葱、大蒜、香辛料（姜粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、花椒、麻椒）、鸡粉调味料、白砂糖、红糖、冰糖、海藻糖、木糖醇、结晶果糖、低聚果糖、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、食品添加剂（碳酸钠、碳酸氢钠、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、柠檬酸钠、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、单，双甘油脂肪酸酯、维生素 E、茶多酚中的一种或几种）中的一种或几种，经过原料预处理、蒸煮、配料（或者不配料）、挤压（或者不挤压）、装盘、冷冻、真空干燥、精选、包装等工艺制成的冻干谷物制品。

按原料不同，分为：冻干原味谷物制品、冻干调味谷物制品。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 谷物类应符合 GB 2715 的规定
- 2.1.2 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.3 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.4 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.5 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.6 赤藓糖醇应符合 GB 26404 规定。
- 2.1.7 低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。
- 2.1.8 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合GB/T 317 和GB 13104的规定。
- 2.1.10 大蒜油应符合GB 1886.272的规定。
- 2.1.11 酿造酱油应符合GB/T 18186 和GB 2717 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721 的规定。
- 2.1.13 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合GB/T 1535 和 GB 2716的规定。
- 2.1.15 芝麻油应符合GB/T 8233和 GB 2716的规定。
- 2.1.16 花生油应符合GB/T 1534和 GB 2716的规定。
- 2.1.17 麻油应符合NY/T 2111和 T/GZSX 015 的规定。

- 2.1.18 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2.1.19 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.20 醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.21 抗坏血酸应符合GB 14754 的规定。
- 2.1.22 抗坏血酸钠应符合GB 1886.44 的规定。
- 2.1.23 D-异抗坏血酸应符合GB 1886.49的规定。
- 2.1.24 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.25 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.26 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.27 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.28 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.29 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65 的规定。
- 2.1.30 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.31 小香葱应清洁、卫生、无污染、无腐败，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定
- 2.1.32 大蒜应符合GH/T 1194的规定。
- 2.1.33 香辛料应符合 NY/T 901 的规定。
- 2.1.34 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.35 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.36 茶多酚应符合 GB 1886.211 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
性状	呈片状或颗粒状，允许有少量碎粒或粉末	从样品中取出 1 盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味、然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有相应原料加工后应有的色泽	
气、滋味	呈相应原料固有的气味和滋味，不得有异味	
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
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
茶多酚(以油脂中儿茶素计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3848
维生素 E, g/kg	≤	0.085	GB 5009.82
注: *该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
同一功能的食品添加剂 (抗氧化剂) 在混合使用时,各自用量占其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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	50	100	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
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

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;

3 检验

出厂检验项目包括：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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以谷物类（小麦青麦仁、青稞、玉米、玉米糝、大麦仁、米大麦、黑麦、黑小麦、燕麦、黍米、大米、糙米、粳米、糯米、血糯米、香米、黑小米、黑米、红米、紫米、小米、小麦仁、高粱米、莠麦、藜麦米、甜荞麦、苦荞麦、薏米中的一种或几种）为主要原料，添加或者不添加食用盐、植物油（大豆油、芝麻油、花生油、麻油中的一种或几种）、大蒜油、酿造酱油、生姜、小香葱、大蒜、香辛料（姜粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、花椒、麻椒）、鸡粉调味料、白砂糖、红糖、冰糖、海藻糖、木糖醇、结晶果糖、低聚果糖、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、食品添加剂（碳酸钠、碳酸氢钠、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、柠檬酸钠、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、单，双甘油脂肪酸酯、维生素 E、茶多酚中的一种或几种）中的一种或几种，经过原料预处理、蒸煮、配料（或者不配料）、挤压（或者不挤压）、装盘、冷冻、真空干燥、精选、包装等工艺制成的冻干谷物制品。

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》的规定制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品类别为 GB 2760 中的 06.06 即食谷物。

本产品中的维生素 E、抗坏血酸作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

好想你健康食品股份有限公司