



411493S-2021



鹤壁粮山好汉食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2021

即食谷物制品

2021-07-04 发布

2021-07-04 实施

鹤壁粮山好汉食品有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁粮山好汉食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王保平。

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。

本标准适用于以黑玉米、高粱米、糙米、红米、燕麦米、荞麦、黑米、黑小米、小麦胚芽、麦片中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黄豆、绿豆、白扁豆、黑豆、赤小豆、红豆、黑芝麻、花生、南瓜子仁、核桃仁、薏苡仁、杏仁、红莲子、酸枣仁、白果、红枣、枸杞子、茯苓、百合、木瓜、桑葚、山药、葛根粉、奇亚籽中的一种或几种，经挑选、熟制、混合或不混合、粉碎、包装而成的即食谷物粉；

或以黑玉米、高粱米、糙米、红米、燕麦米、荞麦、黑米、黑小米、小麦胚芽、麦片中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黄豆、绿豆、白扁豆、黑豆、赤小豆、红豆、黑芝麻、花生、南瓜子仁、核桃仁、薏苡仁、杏仁、红莲子、酸枣仁、白果、红枣、枸杞子、茯苓、百合、木瓜、桑葚、山药、葛根粉、奇亚籽中的一种或几种，经挑选、熟制、混合或不混合、包装而成的即食谷物制品。

根据原料不同分为不同种类：单一型即食谷物粉、复合型即食谷物粉、单一型即食谷物制品、复合型即食谷物制品。

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 红米应符合DB61/T 504和GB 2715的规定。

2.1.5 黄豆、绿豆、白扁豆、黑豆、赤小豆、红豆应符合NY/T 285和GB 2715的规定。

2.1.6 荞麦应符合GB/T 10458和GB 2715的规定。

2.1.7 小麦胚芽应符合LS/T 3210和GB 2715的规定。

2.1.8 黑玉米应符合GB 1353和GB 2715的规定。

2.1.9 黑芝麻、花生、南瓜子仁、核桃仁应符合GB 19300的规定。

2.1.10 燕麦米应符合NY/T 892和GB 2715的规定。

2.1.11 黑小米应符合GB/T 11766和GB 2715的规定。

2.1.12 薏苡仁、杏仁、红莲子、酸枣仁、白果、红枣、枸杞子、茯苓、百合、木瓜、桑葚、山药应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.13 奇亚籽应符合《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告》（2014年第10号）的规定。

2.1.14 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。

2.1.15 麦片应符合GB 2715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、颗粒	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，按食用方式，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 ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*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, 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

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

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：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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以黑玉米、高粱米、糙米、红米、燕麦米、荞麦、黑米、黑小米、小麦胚芽、麦片中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黄豆、绿豆、白扁豆、黑豆、赤小豆、红豆、黑芝麻、花生、南瓜子仁、核桃仁、薏苡仁、杏仁、红莲子、酸枣仁、白果、红枣、枸杞子、茯苓、百合、木瓜、桑葚、山药、葛根粉、奇亚籽中的一种或几种，经挑选、熟制、混合或不混合、粉碎、包装而成的即食谷物粉；

或以黑玉米、高粱米、糙米、红米、燕麦米、荞麦、黑米、黑小米、小麦胚芽、麦片中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黄豆、绿豆、白扁豆、黑豆、赤小豆、红豆、黑芝麻、花生、南瓜子仁、核桃仁、薏苡仁、杏仁、红莲子、酸枣仁、白果、红枣、枸杞子、茯苓、百合、木瓜、桑葚、山药、葛根粉、奇亚籽中的一种或几种，经挑选、熟制、混合或不混合、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。

鹤壁粮山好汉食品有限公司