



412328S-2021



河南达牧优乳业有限责任公司企业标准

Q/HDMY 0002S-2021

冲调谷物类方便食品

2021-09-29 发布

2021-09-29 实施

河南达牧优乳业有限责任公司 发布

前 言

本标准由河南达牧优乳业有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾猛、丁庚新、焦海燕。

H N
Q B

冲调谷物类方便食品

1 范围

本标准规定了冲调谷物类方便食品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以谷物制品【燕麦片、大麦片、黑麦片、小麦片、荞麦片、玉米片、绿豆片、红豆片、紫薯片、燕麦麸皮、燕麦麸皮片粉、烘焙麦片、小麦脆片、可可味麦片、格兰诺拉燕麦片、香脆谷物燕麦片、谷物燕麦片、谷物燕麦脆、藜麦片（白藜麦片、红藜麦片、黄藜麦片、黑藜麦片）、玉米星星、蜜桃乌龙燕麦片、黑小麦片中的一种或几种】为主要原料，添加驼奶粉、全脂乳粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、葡萄糖酸锌、维生素 C（抗坏血酸）、维生素 A（醋酸视黄酯）、维生素 D₃（胆钙化醇）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）、叶酸、硫酸亚铁、碳酸钙、复合益生菌（乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、发酵乳杆菌、瑞士乳杆菌、副干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜热链球菌），经挑选、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装而成的冲调谷物类方便食品。

根据所添加原料的不用分为：单一冲调谷物类方便食品和混合冲调谷物类方便食品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 燕麦片、大麦片、黑麦片、小麦片、荞麦片、玉米片、绿豆片、红豆片、紫薯片、燕麦麸皮、燕麦麸皮片粉、烘焙麦片、小麦脆片、可可味麦片、格兰诺拉燕麦片、香脆谷物燕麦片、谷物燕麦片、谷物燕麦脆、藜麦片（白藜麦片、红藜麦片、黄藜麦片、黑藜麦片）、玉米星星、蜜桃乌龙燕麦片、黑小麦片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.2 驼奶粉应符合 RHB 903 的规定。
- 2.1.3 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.4 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.5 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.6 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.7 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.8 维生素 A 应符合 GB 1903.31 的规定。
- 2.1.9 维生素 D₃ 应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.10 叶酸应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.11 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.12 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.13 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.14 维生素 E 应符合 GB 14756 的规定。

- 2.1.15 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.16 复合益生菌（乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、发酵乳杆菌、瑞士乳杆菌、副干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜热链球菌）应符合《可用于食品的菌种名单 卫办监督发》（2010）65 号和 QB/T 4575 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	粉末状	取本品 50g，将内容物倒入白瓷盘中，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，将本品冲泡，品其滋味
色泽	具有原料物质固有的正常色泽	
气、滋味	具有原料固有的混合气味和滋味，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	GB 5009.3
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
蛋白质, %	≥ 16.5	GB 5009.5
铁（以Fe计）， mg/kg	35~80	GB 5009.90
锌（以Zn计）， mg/kg	37.5~112.5	GB 5009.14
叶酸， μ g/kg	1000~2500	GB 5009.211
维生素A， μ g/kg	2000~6000	GB 5009.82
维生素D， μ g/kg	12.5~37.5	GB 5009.82
维生素B ₆ ， mg/kg	10~25	GB 5009.154
维生素E， mg/kg	50~125	GB 5009.82
维生素C， mg/kg	300~750	GB 5009.86
钙（以Ca计）， mg/kg	2000~7000	GB 5009.92
注：*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	
乳酸菌数，CFU/g ≥	1×10 ⁶				GB 4789.35
沙门氏菌，CFU/g	5	0	0	—	GB 4789.4
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
霉菌，CFU/g	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
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

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；农药残留量应符合 GB 2763 的规定；营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以谷物制品【燕麦片、大麦片、黑麦片、小麦片、荞麦片、玉米片、绿豆片、红豆片、紫薯片、燕麦麸皮、燕麦麸皮片粉、烘焙麦片、小麦脆片、可可味麦片、格兰诺拉燕麦片、香脆谷物燕麦片、谷物燕麦片、谷物燕麦脆、藜麦片（白藜麦片、红藜麦片、黄藜麦片、黑藜麦片）、玉米星星、蜜桃乌龙燕麦片、黑小麦片中的一种或几种】为主要原料，添加驼奶粉、全脂乳粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、葡萄糖酸锌、维生素 C（抗坏血酸）、维生素 A（醋酸视黄酯）、维生素 D₃（胆钙化醇）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）、叶酸、硫酸亚铁、碳酸钙、复合益生菌（乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、发酵乳杆菌、瑞士乳杆菌、副干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜热链球菌），经挑选、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装而成的冲调谷物类方便食品。根据《中华人民共和国食品安全法》、《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的依据。

本标准中食品营养强化剂仅在 GB 14880 中分类为 06.06 即食谷物，包括碾轧燕麦（片）的产品类别中使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南达牧优乳业有限责任公司