



412928S-2022



孟州市星瑞食品有限公司企业标准

Q/MXS 0001S-2022

# 冲调谷物类方便食品

2022-10-19 发布

2022-10-19 实施

孟州市星瑞食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由孟州市星瑞食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐东梅。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟制谷物制品【麦片（小麦片、燕麦片、大麦片、黑小麦片、荞麦片中的一种或几种）、玉米片、绿豆片、红豆片、紫薯片、南瓜粉、山药粉、小米粉、大米粉、红薯粉、小麦麸皮片、小麦麸皮粉、烘焙麦片、小麦脆片、藜麦片（白藜麦片、红藜麦片、黄藜麦片、黑藜麦片）中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加乳粉、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）、白砂糖、红糖、冰糖、黑糖、聚葡萄糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、菊粉、低聚果糖、木糖醇、赤藓糖醇、三氯蔗糖、甜菊糖苷、玉米淀粉、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 D<sub>3</sub>（胆钙化醇）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 E（dl- $\alpha$ -醋酸生育酚）、叶酸、硫酸亚铁、碳酸钙、麦芽糊精、食用葡萄糖、复合益生菌（动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、嗜酸乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、瑞士乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种）中的一种或几种，经混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装而成的冲调谷物类方便食品。

根据所用原辅料不同，产品分为：单一型冲调谷物类方便食品、混合型冲调谷物类方便食品、营养强化型冲调谷物类方便食品、益生菌型冲调谷物类方便食品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 麦片（小麦片、燕麦片、大麦片、黑小麦片、荞麦片）、玉米片、绿豆片、红豆片、紫薯片、南瓜粉、山药粉、小米粉、大米粉、红薯粉、小麦麸皮片、小麦麸皮粉、烘焙麦片、小麦脆片、藜麦片（白藜麦片、红藜麦片、黄藜麦片、黑藜麦片）应符合 GB 19640 的规定。

2.1.2 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.3 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.4 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.5 复合益生菌（动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、嗜酸乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、瑞士乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种）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。

2.1.6 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 麦芽糊精应符合 GB/T20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.10 玉米淀粉应符合 GB/T8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.11 维生素 A 应符合 GB 1903.31 的规定。

- 2.1.12 维生素 D<sub>3</sub> 应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.13 叶酸应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.14 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.15 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.16 维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.17 维生素 E 应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.18 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.24 低聚木糖应符合 QB/T 2984 和卫生部公告 2014 年第 20 号（关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告）的规定。
- 2.1.25 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 菊粉应符合卫生部公告 2009 年第 5 号（关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告）的规定。
- 2.1.27 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.28 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.29 赤藓糖醇应符合 GB 26404 和 QB/T 2985 的规定。
- 2.1.30 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.31 甜菊糖苷应符合 GB 8270 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  | 具有本品应有的性状       | 从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法，品其滋味 |
| 色 泽  | 具有本品应有的色泽       |                                                                 |
| 气、滋味 | 具有本品特有的气、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 $\leq$                                       | 10         | GB 5009.3   |
| 总砷 (以 As 计) /(mg/kg) $\leq$                             | 0.5        | GB 5009.11  |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$                               | 0.4        | GB 5009.12  |
| 铁 <sup>a</sup> (以 Fe 计), mg/kg                          | 35~80      | GB 5009.90  |
| 锌 <sup>a</sup> (以 Zn 计), mg/kg                          | 37.5~112.5 | GB 5009.14  |
| 叶酸 <sup>a</sup> , $\mu$ g/kg                            | 1000~2500  | GB 5009.211 |
| 维生素 A <sup>a</sup> , $\mu$ g/kg                         | 2000~6000  | GB 5009.82  |
| 维生素 D <sup>a</sup> , $\mu$ g/kg                         | 12.5~37.5  | GB 5009.82  |
| 维生素 B <sub>6</sub> <sup>a</sup> , mg/kg                 | 10~25      | GB 5009.154 |
| 维生素 E <sup>a</sup> , mg/kg                              | 50~125     | GB 5009.82  |
| 维生素 C <sup>a</sup> , mg/kg                              | 300~750    | GB 5009.86  |
| 钙 (以 Ca 计) <sup>a</sup> , mg/kg                         | 2000~7000  | GB 5009.92  |
| 三氯蔗糖 <sup>b</sup> , g/kg $\leq$                         | 1.0        | GB 22255    |
| 甜菊糖苷 <sup>b</sup> (以甜菊醇当量计), g/kg $\leq$                | 0.17       | SN/T 3854   |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu$ g/kg $\leq$                | 5.0        | GB 5009.22  |
| 1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；<br>2、a 仅适用于添加该营养强化剂的产品检测。 |            |             |

## 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      |            |
| 乳酸菌数 <sup>b</sup> , CFU/g $\geq$ | $1 \times 10^6$       |   |        |        | GB 4789.35 |
| 菌落总数 <sup>d</sup> , 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  |
| 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 |
| 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；

2、b 适用于添加乳酸菌的产品检测；

3、d 添加乳酸菌的产品除外。

## 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数（添加乳酸菌的产品除外）、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以熟制谷物制品【麦片（小麦片、燕麦片、大麦片、黑小麦片、荞麦片中的一种或几种）、玉米片、绿豆片、红豆片、紫薯片、南瓜粉、山药粉、小米粉、大米粉、红薯粉、小麦麸皮片、小麦麸皮粉、烘焙麦片、小麦脆片、藜麦片（白藜麦片、红藜麦片、黄藜麦片、黑藜麦片）中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加乳粉、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）、白砂糖、红糖、冰糖、黑糖、聚葡萄糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、菊粉、低聚果糖、木糖醇、赤藓糖醇、三氯蔗糖、甜菊糖苷、玉米淀粉、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 D<sub>3</sub>（胆钙化醇）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 E（dl- $\alpha$ -醋酸生育酚）、叶酸、硫酸亚铁、碳酸钙、麦芽糊精、食用葡萄糖、复合益生菌（动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、嗜酸乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、瑞士乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种）中的一种或几种，经混合或不混合、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》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。

孟州市星瑞食品有限公司

QB