



410211S-2022



博爱县喜家家食品有限公司企业标准

Q/BXS 0008S-2022

方便冲调谷物粉

2022-01-21 发布

2022-01-21 实施

博爱县喜家家食品有限公司 发布

前 言

本标准由博爱县喜家家食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘婉婉。

H N

Q B

方便冲调谷物粉

1 范围

本标准规定了方便冲调谷物粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、红米、紫米、黑米、糯米、糙米、小米、薏米、高粱、黍米、青稞、燕麦、燕麦片、大麦、荞麦、小麦仁、小麦片、黑小麦仁、玉米、大黄米、玉米糁、绿豆、红豆、红小豆、红芸豆、白芸豆、花芸豆、黑芸豆、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、扁豆、豌豆、青豆、山药、红薯、紫薯、小麦胚芽、木薯粉、马铃薯粉、红薯粉、藕粉、魔芋粉中的一种或几种为主要原料，加入坚果及籽类或粉（核桃仁、榛子仁、松子仁、开心果仁、葵花籽、腰果、板栗、南瓜籽、西瓜籽、花生仁、黑芝麻、白芝麻、杏仁中的一种或几种）、食用菌或粉（银耳、黑木耳、羊肚菌、猴头菇、松茸、香菇、平菇、草菇、灰树花、茶树菇、竹荪中的一种或几种）、脱水蔬菜或粉（冬瓜、四季豆、香芋、南瓜、莴笋、百合、南瓜、黄瓜、芹菜、大白菜、洋葱、马铃薯、青豆、芥菜、花菜、胡萝卜、白萝卜、蕨菜、香椿、竹笋、豇豆、茄子、荷兰豆、藕、西葫芦、豌豆、西兰花中的一种或几种）、水果干或粉（柠檬、苹果、蓝莓、菠萝、芒果、金橘、桔子、雪梨、香蕉、凤梨、哈密瓜、杨桃、蔓越莓、西梅、樱桃、荔枝、红枣、提子、桃子、草莓、猕猴桃、梨子、椰子、葡萄中的一种或几种）、果蔬酵素粉（以蓝莓、石榴、木瓜、枇杷、柳橙、乌梅、山药中的一种或几种为原料，经除杂、清洗、切碎、混合、自然发酵、过滤、干燥制成）、茶叶或粉（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、白茶、黄茶中的一种或几种）、咖啡粉、可可粉、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小茴、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣中的一种或几种）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜、怀姜中的一种或几种）、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红（橘红）、桔梗、益智仁、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭白菊、贡菊、怀菊花中的一种或几种）、荷叶、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、芦根、薄荷、陈皮、薤白、覆盆子、藿香、枳椇子、蚕蛹、鹿肉、茉莉花、桂花、迷迭香、黑枸杞、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、冬青科苦丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶、平卧菊三七、牛蒡根、玫瑰茄、大麦苗、丹凤牡丹花、人参（人工种植 5 年以下）、玛咖粉、杜仲雄花、枇杷叶、乌药叶、辣木叶、茶树花、阿萨伊果、金花茶、食糖（冰糖、红糖、白砂糖、黑糖、赤砂糖中的一种或几种）、麦芽糊精、植脂末（葡萄糖浆、植物油、酪朊酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）中的一种或多种，经挑选、熟制、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包

装等工艺加工而成的方便冲调谷物粉。

产品根据原辅料和工艺不同分为不同类别。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 大米、红米、紫米、黑米、糯米、糙米、小米、薏米、高粱、黍米、青稞、燕麦、燕麦片、大麦、荞麦、小麦仁、小麦片、黑小麦仁、玉米、大黄米、玉米糁、绿豆、红豆、红小豆、红芸豆、白芸豆、花芸豆、黑芸豆、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、扁豆、豌豆、青豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 山药、红薯、紫薯应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.5 木薯粉、马铃薯粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.7 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.8 坚果及籽类或粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 食用菌或粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 脱水蔬菜或粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.11 水果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.12 水果粉、果蔬酵素粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.13 红茶应符合 NT/T 780 的规定。
- 2.1.14 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.15 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1 的规定。
- 2.1.16 黑茶应符合 GB/T 32719.1 的规定。
- 2.1.17 白茶应符合 GB/T 22291 的规定。
- 2.1.18 黄茶应符合 GB/T 21726 的规定。
- 2.1.19 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.20 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.21 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.22 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蔻、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、昆布、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、怀姜）、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、

桃仁、桑叶、桑椹、桔红（橘红）、桔梗、益智仁、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭白菊、贡菊、怀菊花）、荷叶、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、芦根、薄荷、陈皮、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

- 2.1.23枳椇子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.24蚕蛹应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 31650 的规定。
- 2.1.25鹿肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.26茉莉花、桂花、黑枸杞应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.27迷迭香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.28玫瑰花（重瓣红玫瑰）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.29冬青科苦丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶应符合 NY/T 864 的规定。
- 2.1.30平卧菊三七应符合原卫生部公告（2012年第8号）的规定。
- 2.1.31牛蒡根、玫瑰茄、大麦苗应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.32丹凤牡丹花应符合原卫计委公告（2013年第10号）的规定。
- 2.1.33人参（人工种植5年以下）应符合原卫生部公告（2012年第17号）的规定。
- 2.1.34玛咖粉应符合原卫生部公告（2011年第13号）的规定。
- 2.1.35杜仲雄花应符合原卫计委公告（2014年第6号）的规定。
- 2.1.36枇杷叶应符合原卫计委公告（2014年第20号）的规定。
- 2.1.37乌药叶、辣木叶应符合原卫生部公告（2012年第19号）的规定。
- 2.1.38茶树花应符合原卫计委公告（2013年第1号）的规定。
- 2.1.39阿萨伊果应符合原卫计委公告（2013年第1号）的规定。
- 2.1.40金花茶应符合原卫生部公告（2010年第9号）的规定。
- 2.1.41食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.42麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.43植脂末应符合 QB/T 4791 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	具有产品应有的性状	
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	从样品中取出1袋，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味

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
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009. 185
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009. 12

*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
^a仅限原料中有山楂、苹果及其制品的产品。

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 中的平板计数法
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

^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 生产加工过程中的卫生要求

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, 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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

出厂检验项目为: 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。

编制说明

本标准适用于以大米、红米、紫米、黑米、糯米、糙米、小米、薏米、高粱、黍米、青稞、燕麦、燕麦片、大麦、荞麦、小麦仁、小麦片、黑小麦仁、玉米、大黄米、玉米糁、绿豆、红豆、红小豆、红芸豆、白芸豆、花芸豆、黑芸豆、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、扁豆、豌豆、青豆、山药、红薯、紫薯、小麦胚芽、木薯粉、马铃薯粉、红薯粉、藕粉、魔芋粉中的一种或几种为主要原料，加入坚果及籽类或粉（核桃仁、榛子仁、松子仁、开心果仁、葵花籽、腰果、板栗、南瓜籽、西瓜籽、花生仁、黑芝麻、白芝麻、杏仁中的一种或几种）、食用菌或粉（银耳、黑木耳、羊肚菌、猴头菇、松茸、香菇、平菇、草菇、灰树花、茶树菇、竹荪中的一种或几种）、脱水蔬菜或粉（冬瓜、四季豆、香芋、南瓜、莴笋、百合、南瓜、黄瓜、芹菜、大白菜、洋葱、马铃薯、青豆、芥菜、花菜、胡萝卜、白萝卜、蕨菜、香椿、竹笋、豇豆、茄子、荷兰豆、藕、西葫芦、豌豆、西兰花中的一种或几种）、水果干或粉（柠檬、苹果、蓝莓、菠萝、芒果、金橘、桔子、雪梨、香蕉、凤梨、哈密瓜、杨桃、蔓越莓、西梅、樱桃、荔枝、红枣、提子、桃子、草莓、猕猴桃、梨子、椰子、葡萄中的一种或几种）、果蔬酵素粉（以蓝莓、石榴、木瓜、枇杷、柳橙、乌梅、山药中的一种或几种为原料，经除杂、清洗、切碎、混合、自然发酵、过滤、干燥制成）、茶叶或粉（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、白茶、黄茶中的一种或几种）、咖啡粉、可可粉、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小茴、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣中的一种或几种）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜、怀姜中的一种或几种）、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红（橘红）、桔梗、益智仁、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭白菊、贡菊、怀菊花中的一种或几种）、荷叶、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、芦根、薄荷、陈皮、薤白、覆盆子、藿香、枳椇子、蚕蛹、鹿肉、茉莉花、桂花、迷迭香、黑枸杞、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、冬青科苦丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶、平卧菊三七、牛蒡根、玫瑰茄、大麦苗、丹凤牡丹花、人参（人工种植 5 年以下）、玛咖粉、杜仲雄花、枇杷叶、乌药叶、辣木叶、茶树花、阿萨伊果、金花茶、食糖（冰糖、红糖、白砂糖、黑糖、赤砂糖中的一种或几种）、麦芽糊精、植脂末（葡萄糖浆、植物油、酪朊酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）中的一种或多种，经挑选、熟制、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装等工艺加工而成的方便冲调谷物粉。

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，参照 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》相关标准制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

博爱县喜家家食品有限公司