



410249S-2022



洛阳珍医堂食品科技有限公司企业标准

Q/LZS 0007S-2022

冲调谷物制品

2022-01-25 发布

2022-01-25 实施

洛阳珍医堂食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳珍医堂食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：郝国平。

H N

Q B

冲调谷物制品

1 范围

本标准规定了冲调谷物制品的分类、要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以红豆、黑豆、黄豆、山药片、黑芝麻中的一种或几种为主要原料，经炒制，加入或不加入红枣、核桃、黑木耳、薏苡仁、桑椹、黑枸杞中的一种或几种，经挑拣、清洗或不清洗、炒制或不炒制、煮制或不煮制、干燥或不干燥、粉碎、加入或不加入纯藕粉、葡萄糖、麦芽糊精，包装加工而成的冲调谷物制品。

根据原辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红枣、红豆、核桃、山药片、薏苡仁、黑芝麻、黑豆、桑椹应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.2 黑木耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.3 黑枸杞应符合 DBS64/006 的规定。

2.1.4 黄豆应符合 GB 1532 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 纯藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.6 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 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	细粉	
色 泽	红灰棕色、白色、淡粉色、淡黄棕色或者黄棕色	
气、滋味	具有原料物质应有的气、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，倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其色泽、杂质及性状，并嗅其气味，然后用温开水漱口，将本品调成糊状，品尝其滋味

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， %	≤ 5.0	GB 5009.3
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤ 0.3	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: * 该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 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

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

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、菌落总数、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

本标准适用于以红豆、黑豆、黄豆、山药片、黑芝麻中的一种或几种为主要原料，经炒制，加入或不加入红枣、核桃、黑木耳、薏苡仁、桑椹、黑枸杞中的一种或几种，经挑拣、清洗或不清洗、炒制或不炒制、煮制或不煮制、干燥或不干燥、粉碎、加入或不加入纯藕粉、葡萄糖、麦芽糊精，包装加工而成的冲调谷物制品。

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

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳珍医堂食品科技有限公司

QBN