



410253S-2022



虞城谷多多食品有限责任公司企业标准

Q/YGDD 0003S-2022

# 冲调谷物粉

2022-01-25 发布

2022-01-25 实施

虞城谷多多食品有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由虞城谷多多食品有限责任公司提出并起草。  
本标准主要起草人：王珂、王莉、马书超。

H N  
Q B

# 冲调谷物粉

## 1 范围

本标准规定了冲调谷物粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦、黑麦、大麦、荞麦、高粱、大米、小米、绿豆、豌豆、燕麦、黑米、糯米、薏米中一种或几种为主要原料，添加或不添加黄豆、山药、芝麻、食用盐、谷氨酸钠（味精）、红枣、熟葵花仁、熟花生米、白砂糖、八角粉中的一种或几种，经预处理、烘炒、冷却、研磨、包装而成的冲调谷物粉。

根据所用原料不同可分为：单一型即食谷物粉、复合型即食谷物粉。

## 2 要求

### 2.1 原料辅料质量要求

2.1.1 山药、红枣应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。

2.1.2 小麦、黑麦、大麦、黄豆、绿豆、荞麦、高粱、豌豆、大米、小米、燕麦、黑米、糯米、薏米应符合GB 2715的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 芝麻、熟葵花仁、熟花生米应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.7 八角粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 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	呈干燥、疏松的粉末状	随机取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、杂质。用温开水漱口，闻其气味、品其滋味。
色泽	具有本品固有的正常色泽	
滋味和气味	具有本品应有的气味和滋味、无哈喇味和其它异味	
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

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌，CFU/g	5	2	50	10 <sup>2</sup>	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：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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

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：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以小麦、黑麦、大麦、荞麦、高粱、大米、小米、绿豆、豌豆、燕麦、黑米、糯米、薏米中一种或几种为主要原料，添加或不添加黄豆、山药、芝麻、食用盐、谷氨酸钠（味精）、红枣、熟葵花仁、熟花生米、白砂糖、八角粉中的一种或几种，经预处理、烘炒、冷却、研磨、包装而成的冲调谷物粉。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》的有关规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

虞城谷多多食品有限责任公司