



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 愄官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 愄官要求

项目	要求	检验方法
性状	呈干燥、疏松的粉末状	
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、无哈喇味和其他异味	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。
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 ₁ , 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 ^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
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: 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

H N

Q B