



410383S-2022



河南加多多食品有限公司企业标准  
Q/HJS 0008S-2022

# 方便食品（冲调类）

2022-02-07 发布  
2022-02-07 实施

河南加多多食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南加多多食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：苗颖、郝亚勤。

H N

QB

## 方便食品（冲调类）

### 1 范围

本标准规定了方便食品（冲调类）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以燕麦片、膨化燕麦、膨化燕麦粉、膨化大米粉、膨化绿豆粉、藕粉、山药粉、魔芋粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、红枣、银耳、莲子、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂圆、莲子粉、凉粉草、百合、枸杞子、熟花生粒、核桃仁、杏仁、开心果仁、葵花籽、腰果仁、巴达木仁、南瓜籽仁、榛子仁、扁桃仁、提子干、葡萄干、椰子粉（粒）、蔓越莓干、草莓粉（粒）、树莓粉（粒）、桑葚粉（粒）、雪梨粉（粒）、柠檬粉（粒）、苹果粉（粒）、山楂粉（粒）、黄桃粉（粒）、菠萝粉（粒）、猕猴桃粉（粒）、膨化红豆、乳粉、冰糖、红糖、白砂糖、葡萄糖、结晶果糖、麦芽糖、低聚异麦芽糖、海藻糖、卡拉胶、黄原胶、木薯预糊化淀粉、柠檬酸、DL-苹果酸、食用盐、氯化钾、磷酸酯双淀粉、食品用香精（苹果香精、草莓香精、雪梨香精、菠萝香精、柠檬香精、猕猴桃香精、果味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配混合、包装加工而成的方便食品（冲调类）。

根据原辅料不同将产品分为不同种类：红枣枸杞银耳羹粉、雪梨枸杞银耳羹粉、红糖桂圆银耳羹粉、百合莲子银耳羹粉、桂花坚果藕粉、玫瑰水果藕粉、红枣莲子藕粉、芝士酸奶味水果坚果燕麦脆片、红豆燕麦片、红枣百合山药粉、复合水果坚果燕麦粥粉、复合水果坚果燕麦片、复合水果坚果燕麦脆片。

### 2 要求

#### 2.1 原辅料要求

2.1.1 燕麦片应符合 DB15/T 2295 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 膨化燕麦、膨化燕麦粉、膨化大米粉、膨化绿豆粉、膨化红豆应符合 GB 17401 的规定。

2.1.3 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.4 山药粉、椰子粉（粒）、蔓越莓干、草莓粉（粒）、树莓粉（粒）、桑葚粉（粒）、雪梨粉（粒）、柠檬粉（粒）、苹果粉（粒）、山楂粉（粒）、黄桃粉（粒）、菠萝粉（粒）、猕猴桃粉（粒）、莲子粉应清洁、干燥、无污染，同时应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.8 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

2.1.9 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.10 桂花应符合 GH/T 1091 的规定。

2.1.11 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部 2010 年 3 号公告的规定。

2.1.12 桂圆应符合 DBS45/ 008 的规定。

2.1.13 凉粉草应符合 DB45/T 1471 的规定。

2.1.14 百合应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

- 2.1.15 枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.16 熟花生粒、核桃仁、杏仁、开心果仁、葵花籽、腰果仁、巴达木仁、南瓜籽仁、榛子仁、扁桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 提子干、葡萄干、蔓越莓干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.18 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.19 冰糖应符合 GB/T 35883 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.24 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.25 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.26 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.27 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.28 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.29 木薯预糊化淀粉应符合 GB/T 38573 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.31 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.32 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.33 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.34 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.35 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 生活饮用水应符合 GB 5749 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	粉状至粒状或片状	取适量样品置于洁净白瓷盘中,
色泽	具有本品应具有的色泽	自然光下观察其性状、色泽和杂质,
滋味和气味	具有本品特有的气味和滋味, 无异味	嗅其气味, 按照食用方法熟制后, 温开水漱口, 品其滋味。
杂质	无正常视力可见外来杂质	

## 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, %	≤ 10	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
六六六 (HCH), mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕 (DDT), mg/kg	≤ 0.05	

注 1: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

注 2: a 指标仅适用于添加山楂粉 (粒)、苹果粉 (粒) 的产品。

## 2.4 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 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

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 食品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、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。

---

H N

QB

## 编制说明

本标准适用于以燕麦片、膨化燕麦、膨化燕麦粉、膨化大米粉、膨化绿豆粉、藕粉、山药粉、魔芋粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、红枣、银耳、莲子、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂圆、莲子粉、凉粉草、百合、枸杞子、熟花生粒、核桃仁、杏仁、开心果仁、葵花籽、腰果仁、巴达木仁、南瓜籽仁、榛子仁、扁桃仁、提子干、葡萄干、椰子粉（粒）、蔓越莓干、草莓粉（粒）、树莓粉（粒）、桑葚粉（粒）、雪梨粉（粒）、柠檬粉（粒）、苹果粉（粒）、山楂粉（粒）、黄桃粉（粒）、菠萝粉（粒）、猕猴桃粉（粒）、膨化红豆、乳粉、冰糖、红糖、白砂糖、葡萄糖、结晶果糖、麦芽糖、低聚异麦芽糖、海藻糖、卡拉胶、黄原胶、木薯预糊化淀粉、柠檬酸、DL-苹果酸、食用盐、氯化钾、磷酸酯双淀粉、食品用香精（苹果香精、草莓香精、雪梨香精、菠萝香精、柠檬香精、猕猴桃香精、果味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配混合、包装加工而成的方便食品（冲调类）。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，参考GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品在GB 2760中的类别为06. 06即食谷物，包括碾轧燕麦（片）食品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南加多多食品有限公司