



410663S-2022



河南三乐元食品科技有限公司企业标准

Q/HSLY 0006S-2022

谷物制品

2022-03-21 发布

2022-03-21 实施

河南三乐元食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南三乐元食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谢松玲。

本标准替代 Q/HSLY 0006S-2021。

H N

Q B

谷物制品

1 范围

本标准规定了谷物制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以青稞、燕麦、小麦、大麦、玉米、小米、黑米、荞麦、薏仁米、高粱、藜麦、黑麦、大黄米、大豆、红豆、绿豆、芸豆、鹰嘴豆、黑豆、扁豆、紫米、小麦胚芽中的一种或多种为主要原料，添加或不添加大米、糯米、芝麻，经挑拣、清洗、熬煮或不熬煮，然后再添加生活饮用水、添加或不添加柠檬浓缩汁、焦糖糖浆、黑糖、蜂蜜、食用盐、干酪、抹茶粉、茶叶（绿茶、红茶、普洱茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种）或其粉、速溶咖啡、米酒、西米、炼乳、巧克力、代可可脂巧克力、流心芝士柠檬果味酱、流心茉莉柠檬果味酱、流心玫瑰柠檬果味酱、流心椰浆柠檬果味酱、益生菌风味牛奶球柠檬果味酱、玉米爆珠柠檬果味酱、流心燕麦果味酱、青稞泡泡果味酱、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖、结晶果糖、冰糖、赤砂糖、黑糖糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、柑橘粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、果胶酯酶（来源：黑曲霉）、牛奶味冰淇淋粉[白砂糖、植脂末、葡萄糖、全脂乳粉、食品添加剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯、二氧化硅、食用香精）]、D-异抗坏血酸及其钠盐、抗坏血酸（又名维生素C）（抗氧化剂）、抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸钠、L-苹果酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、碳酸钠、碳酸氢钾、碳酸氢钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、 α -环状糊精、阿拉伯胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钾、海藻酸钠、刺槐豆胶、黄原胶、甲基纤维素、结冷胶、卡拉胶、明胶、羟丙基淀粉、羟丙基甲基纤维素、琼脂、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、氧化羟丙基淀粉、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、甜菜红、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甘油（又名丙三醇）、乳酸钾、乳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、磷脂、酶解大豆磷脂、谷氨酸钠、食品用香精（麦香牛奶香精、青稞香精、燕麦香精、小麦香精、大麦香精、玉米香精、小米香精、黑米香精、荞麦香精、薏仁米香精、高粱香精、糯米香精、藜麦香精、黑麦香精、大米香精、芝麻香精、大豆香精、红豆香精、绿豆香精、芸豆香精、鹰嘴豆香精、黑豆香精、扁豆香精、以色列红豆香精、紫米香精、小麦胚芽香精中的一种或多种），经调配、煮制、冷却或不冷却、灌装、包装而成的谷物制品。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 青稞、燕麦、小麦、大麦、玉米、小米、黑米、荞麦、薏仁米、高粱、糯米、藜麦、黑麦、大米、大黄米、大豆、红豆、绿豆、芸豆、鹰嘴豆、黑豆、扁豆、紫米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.4 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.5柠檬浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.6黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.10抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.11茶叶应符合 NY/T 288 的规定。
- 2.1.12茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.13速溶咖啡应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.14米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.15西米应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.16炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.17巧克力、代可可脂巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.18流心芝士柠檬果味酱、流心茉莉柠檬果味酱、流心玫瑰柠檬果味酱、流心椰浆柠檬果味酱、益生菌风味牛奶球柠檬果味酱、玉米爆珠柠檬果味酱、流心燕麦果味酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.19青稞泡跑果调味酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.21果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22葡萄糖应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.24冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.26焦糖糖浆、黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.27麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29柑橘粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.30玉米淀粉、马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.31果胶酯酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.32牛奶味冰淇淋粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.33D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.34D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.35抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.36抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。

- 2.1.37 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.39DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 2.1.40L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.41 冰乙酸(又名冰醋酸) 应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.42 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.43 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.44 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.45 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.46 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.47 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.48 α -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.49 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.50 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.51 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.52 海藻酸钾应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.53 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.54 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.55 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.56 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.57 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.58 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.59 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.60 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.61 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.62 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.63 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.64 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.65 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.66 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.67 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.68 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.69 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

- 2.1.70 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.71 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.72 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.73 甘油（又名丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.74 乳酸钾应符合 GB 28305 的规定。
- 2.1.75 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.76 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.77 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.78 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.79 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.80 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.81 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.82 转化酶（蔗糖酶）应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.83 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.84 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.85 食品用香精应符合 GB 30616 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	具有本产品固有的性状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质。嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本产品固有的正常色泽	
气味、滋味	具有本产品固有的气、滋味，无异味	
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	≤ 85	GB 5009.3
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
*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	100	GB 4789.3 中的平板计数法
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

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 其他要求

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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、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

本标准适用于以青稞、燕麦、小麦、大麦、玉米、小米、黑米、荞麦、薏仁米、高粱、藜麦、黑麦、大黄米、大豆、红豆、绿豆、芸豆、鹰嘴豆、黑豆、扁豆、紫米、小麦胚芽中的一种或多种为主要原料，添加或不添加大米、糯米、芝麻，经挑拣、清洗、熬煮或不熬煮，然后再添加生活饮用水、添加或不添加柠檬浓缩汁、焦糖糖浆、黑糖、蜂蜜、食用盐、干酪、抹茶粉、茶叶（绿茶、红茶、普洱茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种）或其粉、速溶咖啡、米酒、西米、炼乳、巧克力、代可可脂巧克力、流心芝士柠檬果味酱、流心茉莉柠檬果味酱、流心玫瑰柠檬果味酱、流心椰浆柠檬果味酱、益生菌风味牛奶球柠檬果味酱、玉米爆珠柠檬果味酱、流心燕麦果味酱、青稞泡跑果调味酱、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖、结晶果糖、冰糖、赤砂糖、黑糖糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、柑橘粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、果胶酯酶（来源：黑曲霉）、牛奶味冰淇淋粉[白砂糖、植脂末、葡萄糖、全脂乳粉、食品添加剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯、二氧化硅、食用香精）]、D-异抗坏血酸及其钠盐、抗坏血酸（又名维生素C）（抗氧化剂）、抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸钠、L-苹果酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、碳酸钠、碳酸氢钾、碳酸氢钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、 α -环状糊精、阿拉伯胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钾、海藻酸钠、刺槐豆胶、黄原胶、甲基纤维素、结冷胶、卡拉胶、明胶、羟丙基淀粉、羟丙基甲基纤维素、琼脂、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、氧化羟丙基淀粉、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、甜菜红、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甘油（又名丙三醇）、乳酸钾、乳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、磷脂、酶解大豆磷脂、谷氨酸钠、食品用香精（麦香牛奶香精、青稞香精、燕麦香精、小麦香精、大麦香精、玉米香精、小米香精、黑米香精、荞麦香精、薏仁米香精、高粱香精、糯米香精、藜麦香精、黑麦香精、大米香精、芝麻香精、大豆香精、红豆香精、绿豆香精、芸豆香精、鹰嘴豆香精、黑豆香精、扁豆香精、以色列红豆香精、紫米香精、小麦胚芽香精中的一种或多种），经调配、煮制、冷却或不冷却、灌装、包装而成的谷物制品。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》规定，参照相关标准的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中使用食品添加剂的产品不涉及 GB 2760 中表 A.3 中规定的食品类别，使用食品用香精的产品不涉及 GB 2760 中表 B.1 中规定的食品类别。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南三乐元食品科技有限公司