



410969S-2022



河南省金路达食品科技有限公司企业标准

Q/HJS 0004S-2022

# 方便冲调谷物粉

2022-04-20 发布

2022-04-20 实施

河南省金路达食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省金路达食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王志强、娄凤英、张燕、岳灵、姚玉娥、高健。

H N

Q B

# 方便冲调谷物粉

## 1 范围

本标准规定了方便冲调谷物粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以绿豆、大豆、赤小豆、红小豆、红豆、黑豆、黑小麦、大麦、荞麦、小麦胚芽、燕麦、小米、红米、黑米、薏米、糯米、黑糯米、黑江米、糙米、粳米、红高粱、高粱、核桃仁、黑芝麻、莲子、山药、玉米、花生、芡实、紫薯、红薯、眉豆、豌豆、蚕豆、土豆、芋头、豇豆中的几种为主要原料，添加或不添加苹果干、奇亚籽、亚麻籽、丁香、八角、茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山楂、马齿苋、乌梢蛇、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果（银杏）、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、花椒、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭白菊、滁菊）、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、黑胡椒、槐花（槐米）、蒲公英、榧子、鲜芦根、蝮蛇、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、金银花、芫荽、松花粉、香辛料（山奈、草果、姜黄、韭菜籽、茴香籽中的一种或几种）、乌梅、白茅根、桑叶、玛咖粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、人参（人工种植 5 年及以下）、葛根粉、玉米须、南瓜子、黑木耳、银耳、蜂蜜、冰糖、红糖、食用葡萄糖中的一种或几种，经原料预处理、熟制、粉碎、烘干或不烘干、混合、包装而成的方便冲调谷物粉。

根据原辅料不同分为：方便冲调谷物粉（甜味）、方便冲调谷物粉（原味）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 绿豆、大豆、红小豆、红豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 黑小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 大麦应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.6 燕麦应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.8 红米应符合薏米 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 糯米、黑糯米、黑江米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 粳米应符合 NY/T 594 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 红高粱、高粱应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 赤小豆、莲子、山药、芡实、丁香、八角、茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山楂、马齿苋、乌海、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果（银杏）、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、花椒、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭白菊、滁菊）、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、槐花（槐米）、黑胡椒、蒲公英、榧子、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、金银花、乌梅、白茅根、银杏、桑叶应符合《中华人民共和国药典》2020 年第一部的规定。
- 2.1.17 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 紫薯、红薯、土豆、芋头应洁净、干燥、无霉变、无虫蛀，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.20 眉豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 豇豆应符合 NY/T 965 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 苹果干应符合 GB/T 23787 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.25 奇亚籽应符合卫生计生委 2014 年第 10 号公告和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 亚麻籽应符合国卫办食品函（2017）1259 号和 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 乌梢蛇、蝮蛇应清洁、无疫病、无污染、无腐败、无异味，并符合 GB 2762、GB 31650 的规定。
- 2.1.28 阿胶应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.29 松花粉应符合《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》(卫生部公告 2004 年第 17 号)的规定。

2.1.30 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号的规定。

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

2.1.32 人参(人工种植 5 年及以下)应符合卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.33 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.34 玉米须应符合卫监督函(2012)306 号的规定。

2.1.35 南瓜子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.36 芫荽、山奈、草果、姜黄、韭菜籽、茴香籽应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.37 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。

2.1.38 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

2.1.39 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.40 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.41 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

2.1.42 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 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	粉状	取样品 1 份,置于白瓷盘中,在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质,嗅其气味,样品用开水冲调后,用温开水漱口, 品尝其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气味、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

指 标	指 标	检验方法
水分/(%)	≤ 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
展青霉素 / (μg/kg) (仅适用于添加山楂、苹果干的产品)	≤	20	GB 5009.185
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
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌/ (CFU/g)	5	2	50	10 <sup>2</sup>	GB 4789.15
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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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，新资源食品应符合国家相关公告的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以绿豆、大豆、赤小豆、红小豆、红豆、黑豆、黑小麦、大麦、荞麦、小麦胚芽、燕麦、小米、红米、黑米、薏米、糯米、黑糯米、黑江米、糙米、粳米、红高粱、高粱、核桃仁、黑芝麻、莲子、山药、玉米、花生、芡实、紫薯、红薯、眉豆、豌豆、蚕豆、土豆、芋头、豇豆中的几种为主要原料，添加或不添加苹果干、奇亚籽、亚麻籽、丁香、八角、茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山楂、马齿苋、乌梢蛇、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果（银杏）、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、花椒、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭白菊、滁菊）、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、黑胡椒、槐花（槐米）、蒲公英、榧子、鲜芦根、蝮蛇、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、金银花、芫荽、松花粉、香辛料（山奈、草果、姜黄、韭菜籽、茴香籽中的一种或几种）、乌梅、白茅根、桑叶、玛咖粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、人参（人工种植 5 年及以下）、葛根粉、玉米须、南瓜子、黑木耳、银耳、蜂蜜、冰糖、红糖、食用葡萄糖中的一种或几种，经原料预处理、熟制、粉碎、烘干或不烘干、混合、包装而成的方便冲调谷物粉。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，参照《其他方便食品 生产许可证审查细则》和 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省金路达食品科技有限公司