



411060S-2022



鹤壁妙谷生物科技有限公司企业标准

Q/HMS 0001S-2022

---

# 即食谷物制品

2022-04-27 发布

2022-04-27 实施

---

鹤壁妙谷生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由鹤壁妙谷生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛秀军。

H N

Q B

# 即食谷物制品

## 1 范围

本标准规定了即食谷物制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以燕麦片、玉米片、玉米粉、小麦胚芽、麦片中的一种或几种为主要原料，添加或不添加紫薯山药圈、香蕉片、红枣片、红提干、椰子片、草莓干、芒果干、菠萝干、木瓜干、苹果干、桑葚、枸杞子、百合、山药、杏仁、南瓜籽、葵花籽、花生、黑芝麻、核桃仁中的一种或几种，经混合或经烤制后混合、包装而成的即食谷物制品。

按原辅料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 燕麦片、玉米片、玉米粉、小麦胚芽、麦片应符合 GB 19640 或 GB 2715 的规定。

2.1.2 紫薯山药圈应符合 GB 17401 的规定。

2.1.3 香蕉片、红枣片、红提干、椰子片、草莓干、芒果干、菠萝干、木瓜干、桑葚、枸杞子应符合 GB 16325 的规定。

2.1.4 百合、山药应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 杏仁、南瓜籽、葵花籽、花生、黑芝麻、核桃仁应符合 GB 19300 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	具有产品应有的性状	取适量样品，倒入白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气味和滋味，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	≤ 10.0	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (适用于添加苹果干的产品)	GB 5009.185

注：\*铅的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

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 其它要求

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

出厂检验项目包括：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

本标准适用于以燕麦片、玉米片、玉米粉、小麦胚芽、麦片中的一种或几种为主要原料，添加或不添加紫薯山药圈、香蕉片、红枣片、红提干、椰子片、草莓干、芒果干、菠萝干、木瓜干、苹果干、桑葚、枸杞子、百合、山药、杏仁、南瓜籽、葵花籽、花生、黑芝麻、核桃仁中的一种或几种，经混合或经烤制后混合、包装而成的即食谷物制品。

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，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鹤壁妙谷生物科技有限公司