



411314S-2022



河南天中辅润生物科技有限公司企业标准

Q/HTZ 0001S-2022

即食冲调谷物制品

2022-05-19 发布

2022-05-19 实施

河南天中辅润生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南天中辅润生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南天中辅润生物科技有限公司。

本标准主要起草人：吕瑞芳、王真、刘琼。

H N

Q B

即食冲调谷物制品

1 范围

本标准规定了即食冲调谷物制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以熟制的大米粉、糯米粉、紫米粉、黑米粉、小米粉、苦荞粒、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、赤小豆粉、豌豆粉、玉米粉、燕麦粉、薏苡仁粉、莜麦粉、高粱粉、藕粉、莲子粉、山药粉、紫薯粉中的一种或几种为主要原料，添加芝麻粉、玉米脆片、燕麦片、复合麦片（小麦粉、玉米粉、麦芽提取物、大豆蛋白粉、食用盐）、紫薯麦片（紫薯、小麦粉、大米、白砂糖、麦芽糊精、羧甲基纤维素钠、食用盐）、低聚异麦芽糖、结晶果糖、红糖、白砂糖、食用葡萄糖、抗性糊精、麦芽糊精、速溶豆粉、大豆分离蛋白、大豆膳食纤维、脱脂乳粉、全脂乳粉、乳清蛋白粉、魔芋粉、玉米淀粉、圆苞车前子壳、红枣粉、山楂粉、桑椹粉、椰子粉、木瓜粉、燕窝粉、桂花粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）粉、百香果粉、蔓越莓果粉、草莓粉、蓝莓粉、甜橙粉、柠檬粉、南瓜粉、甜菜汁粉、冻干果蔬（紫薯碎、山药碎、苹果、草莓、菠萝、黄桃、香蕉中的一种或几种）、果干（苹果干、芒果干、草莓干、水蜜桃干、木瓜干、猕猴桃干、火龙果干、红枣干、枸杞子干、红提子干、黑加仑干、香蕉干、黄桃干中的一种或几种）、蔬菜干（南瓜干、西兰花干、黄瓜干、胡萝卜干、黄秋葵干中的一种或几种）、坚果及籽类（花生仁、松籽仁、开心果、腰果、核桃仁、奇亚籽、碧根果、板栗、夏威夷果、南瓜子仁、葵花籽仁中的一种或几种）或其熟制品、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、食品添加剂（黄原胶、甜菜红、高粱红、胭脂虫红、柠檬黄、姜黄、 β -胡萝卜素、甜菊糖苷、安赛蜜、阿斯巴甜、木糖醇、DL-苹果酸、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种）、营养强化剂{维生素 A【醋酸视黄酯（醋酸维生素 A）】、维生素 E（d1- α -醋酸生育酚）、维生素 C（L-抗坏血酸）、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、叶酸、泛酸（D-泛酸钙）中的一种或几种}、食用香精（芒果味香精、黄桃味香精、山楂味香精、蓝莓味香精、草莓味香精、菠萝味香精、香蕉味香精、香草味香精、苹果味香精、柠檬味香精、甜橙味香精、牛奶味香精、红枣味香精中的一种或几种）中的一种或多种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的即食冲调谷物制品。

根据主要原辅料不同，可分为单一型产品、复合型产品。其中，复合型产品根据主要原料和口味不同分为黑芝麻黑米核桃味、红豆薏仁味、燕麦奇亚籽味、紫薯魔芋味、五谷杂粮味。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 熟制的大米粉、糯米粉、紫米粉、黑米粉、小米粉、苦荞粒、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、赤小豆粉、豌豆粉、玉米粉、燕麦粉、薏苡仁粉、莜麦粉、高粱粉、藕粉、莲子粉、山药粉、紫薯粉、芝麻粉、燕麦片、复合麦片、紫薯麦片应符合 GB 19640 的规定。

2.1.3 玉米脆片应符合 QB/T 2076 的规定。

2.1.4 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

- 2.1.5 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 抗性糊精应符合 QB/T 5029 的规定。
- 2.1.10 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.11 速溶豆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.12 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.13 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.14 脱脂乳粉、全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.15 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.16 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.17 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 圆苞车前子壳、奇亚籽应符合原卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.19 红枣粉、山楂粉、桑椹粉、椰子粉、木瓜粉、燕窝粉、桂花粉、玫瑰花(重瓣红玫瑰)粉、百香果粉、蔓越莓果粉、草莓粉、蓝莓粉、甜橙粉、柠檬粉、甜菜汁粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.20 冻干果蔬(紫薯碎、山药碎、苹果、草莓、菠萝、黄桃、香蕉)应符合 GH/T 1326 的规定。
- 2.1.21 果干(苹果干、芒果干、草莓干、水蜜桃干、木瓜干、猕猴桃干、火龙果干、红枣干、枸杞子干、红提子干、黑加仑干、香蕉干、黄桃干)应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.22 蔬菜干(南瓜干、西兰花干、黄瓜干、胡萝卜干、黄秋葵干)应清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.23 坚果及籽类(花生仁、松籽仁、开心果、腰果、核桃仁、奇亚籽、碧根果、板栗、夏威夷果、南瓜子仁、葵花籽仁)或其熟制品应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 玫瑰花(重瓣红玫瑰)、桂花应符合 GH/T 1091 的规定。
- 2.1.25 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.26 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.27 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.28 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.29 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.30 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.31 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.32 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.33 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

- 2.1.34 安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.35 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.36 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.37 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.39 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.40 维生素 A 应符合 GB 1903.31 的规定。
- 2.1.41 维生素 E 应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.42 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.43 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.44 维生素 B₁ 应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.45 维生素 B₂ 应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.46 维生素 B₆ 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.47 南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.48 维生素 B₁₂ 应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.49 叶酸应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.50 泛酸应符合 GB 1903.53 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	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的滋味和气味，无异味	
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, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
柠檬黄 ^b , g/kg	≤ 0.08	GB 5009.35

项 目	指 标	检验方法	
姜黄（以姜黄素计） ^b , g/kg	≤	0.03	SN/T 4890
β-胡萝卜素 ^b , g/kg	≤	0.4	GB 5009.83
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计） ^b , g/kg	≤	0.17	SN/T 3854
安赛蜜 ^b , g/kg	≤	0.8	GB 5009.140或SN/T 3538
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^b , g/kg	≤	1.0	GB 5009.263
维生素A ^c , μg/kg		2000-6000	GB 5009.82
维生素E ^c , mg/kg		50-125	GB 5009.82
维生素C ^c , mg/kg		300-750	GB 5413.18或SN/T 0744
维生素B ₁ ^c , mg/kg		7.5-17.5	GB 5009.84
维生素B ₂ ^c , mg/kg		7.5-17.5	GB 5009.85
维生素B ₆ ^c , mg/kg		10-25	GB 5009.154
维生素B ₁₂ ^c , μg/kg		5-10	GB 5413.14或GB/T 5009.217
叶酸 ^c , μg/kg		1000-2500	GB 5009.211
泛酸 ^c , mg/kg		30-50	GB 5009.210

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

a 仅限原料中有山楂、苹果及其制品的产品；

b 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验；

c 仅适用于添加相应营养强化剂的产品检验；

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

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

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、水分、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

本标准适用于以熟制的大米粉、糯米粉、紫米粉、黑米粉、小米粉、苦荞粒、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、赤小豆粉、豌豆粉、玉米粉、燕麦粉、薏苡仁粉、莜麦粉、高粱粉、藕粉、莲子粉、山药粉、紫薯粉中的一种或几种为主要原料，添加芝麻粉、玉米脆片、燕麦片、复合麦片（小麦粉、玉米粉、麦芽提取物、大豆蛋白粉、食用盐）、紫薯麦片（紫薯、小麦粉、大米、白砂糖、麦芽糊精、羧甲基纤维素钠、食用盐）、低聚异麦芽糖、结晶果糖、红糖、白砂糖、食用葡萄糖、抗性糊精、麦芽糊精、速溶豆粉、大豆分离蛋白、大豆膳食纤维、脱脂乳粉、全脂乳粉、乳清蛋白粉、魔芋粉、玉米淀粉、圆苞车前子壳、红枣粉、山楂粉、桑椹粉、椰子粉、木瓜粉、燕窝粉、桂花粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）粉、百香果粉、蔓越莓果粉、草莓粉、蓝莓粉、甜橙粉、柠檬粉、南瓜粉、甜菜汁粉、冻干果蔬（紫薯碎、山药碎、苹果、草莓、菠萝、黄桃、香蕉中的一种或几种）、果干（苹果干、芒果干、草莓干、水蜜桃干、木瓜干、猕猴桃干、火龙果干、红枣干、枸杞子干、红提子干、黑加仑干、香蕉干、黄桃干中的一种或几种）、蔬菜干（南瓜干、西兰花干、黄瓜干、胡萝卜干、黄秋葵干中的一种或几种）、坚果及籽类（花生仁、松籽仁、开心果、腰果、核桃仁、奇亚籽、碧根果、板栗、夏威夷果、南瓜子仁、葵花籽仁中的一种或几种）或其熟制品、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、食品添加剂（黄原胶、甜菜红、高粱红、胭脂虫红、柠檬黄、姜黄、 β -胡萝卜素、甜菊糖苷、安赛蜜、阿斯巴甜、木糖醇、DL-苹果酸、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种）、营养强化剂{维生素 A【醋酸视黄酯（醋酸维生素 A）】、维生素 E（d1- α -醋酸生育酚）、维生素 C（L-抗坏血酸）、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、叶酸、泛酸（D-泛酸钙）中的一种或几种}、食用香精（芒果味香精、黄桃味香精、山楂味香精、蓝莓味香精、草莓味香精、菠萝味香精、香蕉味香精、香草味香精、苹果味香精、柠檬味香精、甜橙味香精、牛奶味香精、红枣味香精中的一种或几种）中的一种或多种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的即食冲调谷物制品。

本标准中食品添加剂仅限在即食谷物（GB 2760 中食品分类号为 06.06）中使用，不涉及 GB 2760 中表 A.3 中规定的食品类别；食品营养强化剂仅限在即食谷物（GB 14880 中食品分类号为 06.06）中使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。