



411992S-2022



郑州市枚粒客食品有限公司企业标准

Q/ZMS 0002S-2022

# 谷物冲调制品

2022-07-20 发布

2022-07-20 实施

郑州市枚粒客食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州市枚粒客食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹海丽、张文龙。

H N

Q B

# 谷物冲调制品

## 1 范围

本标准规定了谷物冲调制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、黑米、紫米、红米、小米、糙米、粳米、糯米、黑麦、薏米、燕麦、藜麦、青稞、高粱、小麦、荞麦、大麦仁、黄豆、黑豆、绿豆、红小豆、赤小豆、白扁豆、豌豆、玉米中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黑芝麻、白芝麻、桑葚干、桑叶粉、核桃仁、百合片、山药片、松子仁、枸杞、芡实、莲子、桂圆、紫薯粒、红薯粒、香蕉片、苹果粒、哈密瓜干、菠萝粒、葡萄干、脱水胡萝卜丁、花生碎、杏仁、葵花仁、南瓜籽、巴达木仁、蔓越莓、红枣干、柠檬干、藕粉、奇亚籽、亚麻籽、菊芋粉、胡萝卜粉、南瓜粉、花生蛋白粉、红枣粉、山药粉、枸杞粉、山楂粉、紫薯全粉、红薯全粉、可可粉、木糖醇、老冰糖、白砂糖、食用盐、食用葡萄糖、麦芽糖中的一种或几种原料，经混合、膨化、粉碎、包装而成的谷物冲调制品。

按所用原料不同可分为：单一谷物冲调制品、混合谷物冲调制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 薏米、芡实、莲子、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。

2.1.2 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 荞麦应符合 GB 2715 和 GB/T 10458 的规定。

2.1.5 大米、红米、紫米、黑米、糯米、粳米应符合 GB 2715 和 GB/T 1354 的规定。

2.1.6 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 燕麦应符合 GB 2715 和 NY/T 892 的规定。

2.1.8 小米应符合 GB 2715 和 GB/T 11766 的规定。

2.1.9 绿豆应符合 GB 2715 和 GB/T 10462 的规定。

2.1.10 菊芋粉、胡萝卜粉、南瓜粉、红枣粉、枸杞粉、山楂粉、桑叶粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.11 黑麦、藜麦、青稞、高粱、小麦、大麦仁、赤小豆、白扁豆、豌豆应符合 GB 2715 的规定，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.12 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.13 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.14 桑葚干、百合片、山药片、紫薯粒、红薯粒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.15 香蕉片、苹果粒、哈密瓜干、菠萝粒、葡萄干、蔓越莓、红枣干、柠檬干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.16 脱水胡萝卜丁应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.17 核桃仁、松子仁、花生碎、杏仁、葵花仁、南瓜籽、巴达木仁、奇亚籽、亚麻籽应符合 GB 19300 的规定。

2.1.18 藕粉、山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.19 花生蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.20 紫薯全粉、红薯全粉应符合 NY/ T 3611 的规定。

2.1.21 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.22 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.23 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.24 老冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.25 白砂糖应符合 GB/ T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.26 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.27 食用葡萄糖应符合 GB/ T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.28 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.29 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 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	随机取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、杂质。用温开水漱口，按标签明示的食用方法冲调后观察冲调性，闻其气味、品其滋味
色泽	具有本品固有的正常色泽	
滋味和气味	具有本品应有的气味和滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
冲调性	用适量 80℃ 以上的开水冲调均匀后呈糊状，或有原料颗粒物	

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, %	≤ 10.0	GB 5009.3
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg ≤	以大米、黑米、紫米、红米、糙米、粳米、糯米、玉米中的一种或几种为主要原料 0.15	GB 5009.12

	的产品		
	其他产品	0.4	
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注: a 仅适合添加苹果粒、山楂粉的产品。			
*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 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
霉菌	5	2	50	100	GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10
<sup>a</sup> 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: 感官要求、水分、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

本标准适用于以大米、黑米、紫米、红米、小米、糙米、粳米、糯米、黑麦、薏米、燕麦、藜麦、青稞、高粱、小麦、荞麦、大麦仁、黄豆、黑豆、绿豆、红小豆、赤小豆、白扁豆、豌豆、玉米中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黑芝麻、白芝麻、桑葚干、桑叶粉、核桃仁、百合片、山药片、松子仁、枸杞、芡实、莲子、桂圆、紫薯粒、红薯粒、香蕉片、苹果粒、哈密瓜干、菠萝粒、葡萄干、脱水胡萝卜丁、花生碎、杏仁、葵花仁、南瓜籽、巴达木仁、蔓越莓、红枣干、柠檬干、藕粉、奇亚籽、亚麻籽、菊芋粉、胡萝卜粉、南瓜粉、花生蛋白粉、红枣粉、山药粉、枸杞粉、山楂粉、紫薯全粉、红薯全粉、可可粉、木糖醇、老冰糖、白砂糖、食用盐、食用葡萄糖、麦芽糖中的一种或几种原料，经混合、膨化、粉碎、包装而成的谷物冲调制品。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，参照 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、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。

郑州市枚粒客食品有限公司