



411759S-2022



商丘市天珍宝美食品有限公司企业标准

Q/STS 0002S-2022

方便五谷粥粉

2022-07-04 发布

2022-07-04 实施

商丘市天珍宝美食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市天珍宝美食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：倪坤鹏、郭厚杰、王燕杰。

H N

Q B

方便五谷粥粉

1 范围

本标准规定了方便五谷粥粉的分类、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、豌豆中的一种或几种为主要原料，经预处理（精选、清洗、干燥熟化、冷却），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、葵花籽仁、南瓜籽、巴旦木仁、蔓越莓、红枣干、柠檬干、藕粉、奇亚籽、亚麻籽（熟）、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、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅、食品用香精）、木糖醇、老冰糖、白砂糖、食用盐、食用大豆油、五香粉调料、食用葡萄糖、麦芽糖、甜菊糖苷、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、维生素 C（抗坏血酸）、单、双硬脂酸甘油酯、柠檬酸、麦芽糊精中的一种或几种原料，经混合、粉碎、包装而成的直接冲调即可食用的方便五谷粥粉。

按所用原料不同可分为：原味方便大米豆粥粉、甜味方便花生豆粥粉、甜味方便红枣豆粥粉、甜味方便大米绿豆粥粉、甜味方便大米红豆粥粉、甜味方便大米黑豆粥粉、甜味方便大米黑米粥粉、甜味方便大米黑米薏米粥粉、甜味方便大米南瓜粥粉、甜味方便大米胡萝卜粥粉、原味方便大米绿豆粥粉、原味方便大米红豆粥粉、原味方便大米黑豆粥粉、原味方便大米黑米粥粉、原味方便大米黑米薏米粥粉、原味方便大米南瓜粥粉、原味方便大米胡萝卜粥粉、原味方便花生豆粥粉、原味方便红枣豆粥粉、咸味五仁豆沫、咸味五仁豆粥、咸味五仁炒面，甜味五仁炒面、咸味五仁油茶。

2 要求

2.1 原料辅料质量要求

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 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、葵花籽仁、南瓜籽、巴旦木仁、奇亚籽、亚麻籽（熟）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 植脂末应符合 QB/T 4791 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 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.30 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.31 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.32 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.33 维生素 C(抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.34 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.35 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.37 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.38 五香粉调料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.39 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	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
脲酶试验 ^a	阴性	GB/T 5009.183
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
甜菊糖苷(以甜菊醇当量计) ^c , g/kg (仅适用于添加甜菊糖苷的产品)	≤ 0.17	SN/T 3854
乙酰磺胺酸钾 ^c , g/kg	≤ 0.8	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^c , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^c , g/kg	≤ 1.0	GB 22255
注： ^a 仅适合使用豆类的产品。 ^b 仅适合添加苹果粒、山楂粉的产品。 ^c 仅适合添加该食品添加剂的产品。 *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 规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	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
^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 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，新食品原料应符合相关公告的规定。

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

方便五谷粥粉是以大米、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、豌豆中的一种或几种为主要原料，经预处理（精选、清洗、干燥熟化、冷却），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、葵花籽仁、南瓜籽、巴旦木仁、蔓越莓、红枣干、柠檬干、藕粉、奇亚籽、亚麻籽（熟）、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、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅、食品用香精）、木糖醇、老冰糖、白砂糖、食用盐、食用大豆油、五香粉调料、食用葡萄糖、麦芽糖、甜菊糖苷、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、维生素 C（抗坏血酸）、单、双硬脂酸甘油酯、柠檬酸、麦芽糊精中的一种或几种原料，经混合、粉碎、包装而成的直接冲调即可食用的方便五谷粥粉。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 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。

本标准中维生素 C（抗坏血酸）作为抗氧化剂使用。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市天珍宝美食品有限公司