



411765S-2022



海而思（郑州）科技有限公司企业标准

Q/HZK 0027S-2022

冲调谷物制品

2022-07-04 发布

2022-07-04 实施

海而思（郑州）科技有限公司 发布

前 言

本标准提出单位：海而思（郑州）科技有限公司。

本标准起草单位：海而思（郑州）科技有限公司。

本标准主要起草人：许雅静、庞万晓。

H N

Q B

冲调谷物制品

1 范围

本标准规定了冲调谷物制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豆类制品（黑豆粉、绿豆粉、赤豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、红小豆粉、绿豆片、红豆片中的一种或几种）、谷物制品（小麦粉、大米粉、香米粉、紫红糯米粉、黑米粉、玉米粉、大麦粉、小米粉、黄米粉、青稞粉、高粱粉、薏米粉、燕麦粉、荞麦粉、藜麦粉、筱麦粉、大米片、燕麦片、大麦片、黑麦片、小麦片、荞麦片、玉米片、燕麦麸皮、藜麦片、黑小麦片、膨化黑米红枣颗粒、膨化藜麦球、膨化紫薯球、膨化谷物球中的一种或几种）、薯类制品（马铃薯粉、甘薯粉、紫薯粉中的一种或几种）、木薯淀粉、黑芝麻粉、藕粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、豆浆粉、黄豆粉、菊粉、低聚木糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、食用葡萄糖、魔芋粉、聚葡萄糖、三氯蔗糖、木糖醇、抗性糊精、海藻糖、水苏糖、异麦芽酮糖醇、马铃薯提取物、食用盐、海藻酸钠、柠檬酸、氯化钾、结晶果糖、赤藓糖醇、玉米低聚肽粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）、小麦纤维、玉米纤维、燕麦纤维、柑橘纤维、苹果纤维、甘蔗纤维、马铃薯纤维、豌豆纤维、芹菜纤维、坚果及籽类（核桃仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、板栗仁、杏仁、扁桃仁、腰果、奇亚籽、芝麻、花生）、香蕉粉、苹果粉、甜橙粉、针叶樱桃粉、草莓粉、枣粉、椰浆粉、茉莉花茶粉、红茶粉、银耳粉、食品用香精（黑芝麻香精、红枣香精、香蕉香精、牛奶香精、茉莉香精、伯爵香精、玉米香精、香米香精、草莓香精、甜橙香精、苹果香精、咖啡味香精、甜香味香精、鲜香味香精、椒盐味香精、香草味香精中的一种或几种）、山药粉、山楂粉、马齿苋粉、乌梅粉、木瓜粉、杏仁粉、沙棘粉、阿胶低聚肽粉、鸡内金粉、麦芽粉、干姜粉、茯苓粉、桃仁粉、荷叶粉、莱菔子粉、莲子粉、高良姜粉、葛根粉、黑胡椒粉、酸枣仁粉、橘皮粉、薏苡仁粉、人参（人工种植5年及5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、刺梨、玫瑰茄中的一种或多种，添加或不添加维生素A（醋酸视黄酯、棕榈酸视黄酯）、维生素D（胆钙化醇）、维生素E（dl- α -醋酸生育酚）、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）、维生素C（L-抗坏血酸钠）、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸（D-泛酸钙）、钙（碳酸钙、磷酸氢钙）、铁（焦磷酸铁、硫酸亚铁、甘氨酸亚铁）、锌（葡萄糖酸锌、氧化锌、硫酸锌）中的一种或多种，经配料、粉碎（或不粉碎）、干燥熟制（或不干燥）、混合、包装等主要工艺制成直接冲调后食用的方便食品。

根据原辅料不同可分为：单一型即食谷物制品、复合型即食谷物制品

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.2 抗性糊精：应符合原卫生部 2012 年第 16 号公告的规定。

2.1.3 膨化黑米红枣颗粒、膨化藜麦球、膨化紫薯球、膨化谷物球：应符合 GB 17401 和 GB/T 22699

的规定。

2.1.4 低聚异麦芽糖：应符合 GB/T 20881 的规定。

2.1.5 黑豆粉、绿豆粉、赤豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、红小豆粉、紫红糯米粉、黑米粉、大麦粉、小米粉、黄米粉、青稞粉、高粱粉、薏米粉、燕麦粉、荞麦粉、藜麦粉、筱麦粉、马铃薯粉、甘薯粉、紫薯粉：应符合 LS/T 3302 的规定。

2.1.6 结晶果糖：应符合 GB/T 20882.3 的规定。

2.1.7 枣粉、香蕉粉、椰浆粉、苹果粉、甜橙粉、针叶樱桃粉、草莓粉、银耳粉：应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。

2.1.8 魔芋粉：应符合 NY/T 494 、 GB/T 18104 的规定。

2.1.9 食用盐：应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.10 坚果及籽类：应符合 GB 19300 的规定。

2.1.11 茉莉花茶粉、红茶粉：应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.12 食品用香精（黑芝麻香精、红枣香精、香蕉香精、牛奶香精、茉莉香精、伯爵香精、玉米香精、香米香精、草莓香精、甜橙香精、苹果香精、咖啡味香精、甜香味香精、鲜香味香精、椒盐味香精、香草味香精）：应符合 GB 30616 的规定。

2.1.13 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 的规定。

2.1.14 玉米低聚肽粉：应符合 QB/T 4707 的规定。

2.1.15 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的规定。

2.1.16 黄豆粉、小麦粉、大米粉、香米粉、玉米粉：应符合 GB 2715 的规定。

2.1.17 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。

2.1.18 海藻糖：应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.19 水苏糖：应符合 QB/T 4260 的规定。

2.1.20 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.21 木薯淀粉：应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.22 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.23 菊粉：应符合国家卫生和计划生育委员会公告（2009 年 5 号）的规定。

2.1.24 聚葡萄糖：应符合 GB 25541 的规定。

2.1.25 小麦纤维、燕麦纤维、玉米纤维：应符合 QB/T 5028 的规定。

2.1.26 柑橘纤维、苹果纤维、甘蔗纤维、马铃薯纤维、豌豆纤维、芹菜纤维：应符合 QB/T 5027 的规定。

2.1.27 低聚果糖：应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.28 低聚木糖：应符合 GB/T 35545 的规定。

2.1.29 醋酸视黄酯：应符合 GB 14750 的规定。

- 2.1.30 盐酸硫胺素：应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.31 核黄素：应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.32 盐酸吡哆醇：应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.33 d1- α -醋酸生育酚：应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.34 胆钙化醇：应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.35 氰钴胺：应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.36 L-抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.37 烟酰胺：应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.38 烟酸：应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.39 叶酸：应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.40 D-泛酸钙：应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.41 碳酸钙：应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.42 磷酸氢钙：应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.43 焦磷酸铁：应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.44 硫酸亚铁：应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.45 甘氨酸亚铁：应符合 GB 30606 的规定。
- 2.1.46 葡萄糖酸锌：应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.47 氧化锌：应符合 GB 1903.4 的规定。
- 2.1.48 硫酸锌：应符合 GB 25579 的规定。
- 2.1.49 阿胶低聚肽粉：应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.50 氯化钾：应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.51 植脂末：应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.52 绿豆片、红豆片、大米片、燕麦片、大麦片、黑麦片、小麦片、荞麦片、玉米片、燕麦麸皮、藜麦片、黑小麦片、薏苡仁粉、黑芝麻粉：应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.53 异麦芽酮糖醇：应符合关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告(2008年 第20号)的规定。
- 2.1.55 马铃薯提取物、山药粉、山楂粉、马齿苋粉、乌梅粉、木瓜粉、杏仁粉、沙棘粉、鸡内金粉、麦芽粉、干姜粉、茯苓粉、桃仁粉、荷叶粉、莱菔子粉、莲子粉、高良姜粉、葛根粉、黑胡椒粉、酸枣仁粉、橘皮粉：应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.56 藕粉：应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.57 人参(人工种植 5 年及 5 年以下)：应符合关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(2012年 第17号)的规定。
- 2.1.58 玫瑰花(重瓣红玫瑰 *Rose rugosacv. Plena*)：应符合关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告(2010年 第3号)的规定。

2.1.59 油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、刺梨、玫瑰茄：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（2004年 第17号）的规定。

2.1.60 棕榈醋视黄酯：应符合 GB 29943 的规定。

2.1.61 海藻酸钠：应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.62 豆浆粉：应符合 GB/T 18738 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
组织形态	冲调后呈粘稠状或固液混合状	取本品适量，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察组织形态、色泽，检查有无外来杂质，鼻闻其气味。样品按照标签上冲调方法加水充分溶解后，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有原料特有的气味，无异味	
滋味	味香甜，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
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH）, mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计）, g/100g	生（坚果）0.08	GB 5009.227
	干（籽类）0.40	
	熟（葵花籽）0.08	
	制（其他）0.50	
铅*（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
维生素 A ^o , μg/kg	2000 — 6000	GB 5009.82
维生素 D ^o , μg/kg	12.5—37.5	GB 5009.82
维生素 E ^o , mg/kg	50 —125	GB 5009.82
维生素 B ₁ ^o , mg/kg	7.5—17.5	GB 5009.84
维生素 B ₂ ^o , mg/kg	7.5—17.5	GB 5009.85

维生素 B ₆ ^e , mg/kg		10—25	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^e , μg/kg		5—10	GB 5413.14
维生素 C ^e , mg/kg		300—750	GB 5413.18
烟酸 ^e , mg/kg		75—218	GB 5009.89
叶酸 ^e , μg/kg		1000—2500	GB 5009.211
泛酸 ^e , mg/kg		30—50	GB 5009.210
铁 ^e , mg/kg		35—80	GB 5009.90
钙 ^e , mg/kg		2000—7000	GB 5009.92
锌 ^e , mg/kg		37.5—112.5	GB 5009.14
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤	1.0	GB 22255
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
脲酶试验 ^d		阴性	GB/T 5009.183
注* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
^a 仅限于添加坚果及籽类食品的产品			
^e 仅适用于添加该食品营养强化剂的产品。			
^b 仅限于添加三氯蔗糖的产品。			
^c 仅限于添加山楂、苹果及制品原料的产品			
^d 仅适用于添加大豆及大豆制品的产品			

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 平板计数法
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；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；营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

冲调谷物制品是以豆类制品（黑豆粉、绿豆粉、赤豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、红小豆粉、绿豆片、红豆片中的一种或几种）、谷物制品（小麦粉、大米粉、香米粉、紫红糯米粉、黑米粉、玉米粉、大麦粉、小米粉、黄米粉、青稞粉、高粱粉、薏米粉、燕麦粉、荞麦粉、藜麦粉、筱麦粉、大米片、燕麦片、大麦片、黑麦片、小麦片、荞麦片、玉米片、燕麦麸皮、藜麦片、黑小麦片、膨化黑米红枣颗粒、膨化藜麦球、膨化紫薯球、膨化谷物球中的一种或几种）、薯类制品（马铃薯粉、甘薯粉、紫薯粉中的一种或几种）、木薯淀粉、黑芝麻粉、藕粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、豆浆粉、黄豆粉、菊粉、低聚木糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、食用葡萄糖、魔芋粉、聚葡萄糖、三氯蔗糖、木糖醇、抗性糊精、海藻糖、水苏糖、异麦芽酮糖醇、马铃薯提取物、食用盐、海藻酸钠、柠檬酸、氯化钾、结晶果糖、赤藓糖醇、玉米低聚肽粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）、小麦纤维、玉米纤维、燕麦纤维、柑橘纤维、苹果纤维、甘蔗纤维、马铃薯纤维、豌豆纤维、芹菜纤维、坚果及籽类（核桃仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、板栗仁、杏仁、扁桃仁、腰果、奇亚籽、芝麻、花生）、香蕉粉、苹果粉、甜橙粉、针叶樱桃粉、草莓粉、枣粉、椰浆粉、茉莉花茶粉、红茶粉、银耳粉、食品用香精（黑芝麻香精、红枣香精、香蕉香精、牛奶香精、茉莉香精、伯爵香精、玉米香精、香米香精、草莓香精、甜橙香精、苹果香精、咖啡味香精、甜香味香精、鲜香味香精、椒盐味香精、香草味香精中的一种或几种）、山药粉、山楂粉、马齿苋粉、乌梅粉、木瓜粉、杏仁粉、沙棘粉、阿胶低聚肽粉、鸡内金粉、麦芽粉、干姜粉、茯苓粉、桃仁粉、荷叶粉、莱菔子粉、莲子粉、高良姜粉、葛根粉、黑胡椒粉、酸枣仁粉、橘皮粉、薏苡仁粉、人参（人工种植5年及5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、刺梨、玫瑰茄中的一种或多种，添加或不添加维生素A（醋酸视黄酯、棕榈酸视黄酯）、维生素D（胆钙化醇）、维生素E（dl- α -醋酸生育酚）、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）、维生素C（L-抗坏血酸钠）、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸（D-泛酸钙）、钙（碳酸钙、磷酸氢钙）、铁（焦磷酸铁、硫酸亚铁、甘氨酸亚铁）、锌（葡萄糖酸锌、氧化锌、硫酸锌）中的一种或多种，经配料、粉碎（或不粉碎）、干燥熟制（或不干燥）、混合、包装等主要工艺制成直接冲调后食用的方便食品。

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，参照相关国标、行标的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。