



411827S-2022



河南久春堂生物科技有限公司企业标准

Q/HJS 0002S-2022

方便冲调谷物制品

2022-07-08 发布

2022-07-08 实施

河南久春堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南久春堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡江涛。

H N

Q B

方便冲调谷物制品

1 范围

本标准规定了方便冲调谷物制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟制【玉米、高粱、大米、小米、黑米、燕麦、燕麦片、黑麦（仁）、小麦（仁）、小麦胚芽、糙米、粳米、薏米（薏苡仁）、全麦粉、大豆、红豆、绿豆、黑豆、白芝麻、黑芝麻、紫薯粉、怀山药粉、山药粉、藕粉】、玉米淀粉中的几种为主要原料，添加或不添加坚果及籽类【花生仁、巴旦木（扁桃仁）、腰果仁、夏威夷果仁、松子仁、碧根果仁、开心果仁、核桃仁、榛仁、杏仁、南瓜籽（仁）、葵花籽仁、奇亚籽中的一种或几种】、酸枣仁、果蔬干制品【葡萄干、红提干、青提干、草莓干、猕猴桃干、芒果干、菠萝干、圣女果干、桃干、梅干、蔓越莓干、黑加仑干、苹果干、蓝莓干、菠萝干、香蕉片、香芋干、芋头干、玉米片、红枣片、冻干苹果粒、冻干草莓粒、冻干黄桃粒、冻干芒果粒、冻干紫薯丁、冻干玉米粒、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水南瓜粒中的一种或几种】、香菇干、猴头菇、银耳、芡实、莲子、红枣、木瓜、百合、桑葚、桂圆、山楂、枸杞子、山药、茯苓、人参（人工种植5年及5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、丹凤牡丹花、椰蓉、椰肉、猪肉松、牛肉松、海苔、膨化黑米（圈）、膨化玉米（片）、膨化大米（片）、葛根粉（片）、椰子粉（片）、大豆膳食纤维粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、可可粉、抹茶粉、魔芋粉、菊粉、紫薯山药圈、紫薯圈、食用盐、食用植物油（大豆油、棕榈油、花生油、葵花籽油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、椒盐粉、蜂蜜、食糖（白砂糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、葡萄糖、麦芽糖、麦芽糖浆、麦芽糊精、果葡糖浆、结晶果糖、低聚木糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、乳糖、炼乳、奶粉、酸奶粒（奶干）、水果酸奶块【发酵乳（水、全脂乳粉、白砂糖、羟丙基二淀粉磷酸酯、琼脂、嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌、乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳杆菌、鼠李糖乳杆菌）、白砂糖、脱脂奶粉、水果（蓝莓、黄桃、草莓、火龙果、香蕉、芒果中的一种）、乳清粉、玉米淀粉、果胶】，添加或不添加木糖醇、L-阿拉伯糖、单、双甘油脂肪酸酯、磷脂、柠檬酸、食用香草香精、三氯蔗糖、维生素A（ β -胡萝卜素）、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C（L-抗坏血酸）、维生素D（麦角钙化醇）、维生素E（d- α -生育酚、d1- α -生育酚）、乳酸亚铁、碳酸钙、磷酸氢钙、丁基羟基茴香醚中的一种或几种，经原料检验、称量、混合、包装、加工而成的方便冲调谷物制品。

根据所用原辅料不同，产品分为：谷物燕麦片制品、混合型冲调谷物制品、营养强化型冲调谷物制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 玉米、高粱、大米、小米、黑米、燕麦、燕麦片、黑麦（仁）、小麦（仁）、小麦胚芽、糙米、粳米、薏米（薏苡仁）、全麦粉、大豆、红豆、绿豆、黑豆、白芝麻、黑芝麻、紫薯粉、怀山药粉、山药粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.2 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 坚果及籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 葡萄干、红提干、青提干、草莓干、猕猴桃干、芒果干、菠萝干、圣女果干、桃干、梅干、蔓越莓干、黑加仑干、苹果干、蓝莓干、菠萝干、香蕉片应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.6 香芋干、芋头干、玉米片应符合 QB/T 2076 的规定。
- 2.1.7 红枣片应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.8 冻干苹果粒、冻干草莓粒、冻干黄桃粒、冻干芒果粒、冻干紫薯丁、冻干玉米粒应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.9 脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水南瓜粒应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.10 香菇干、猴头菇、银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 酸枣仁、芡实、莲子、红枣、木瓜、百合、桑葚、桂圆、山楂、枸杞子、山药、茯苓应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.12 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.13 重瓣红玫瑰应符合原卫生部公告 2010 年第 3 号《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》的规定。
- 2.1.14 丹凤牡丹花应符合原卫计委公告 2013 年第 10 号《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.15 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.16 椰肉、椰子片应符合 DB46/T 78 的规定。
- 2.1.17 猪肉松、牛肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.18 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.19 膨化黑米（圈）、膨化大米（片）、膨化大米（片）应符合 GB 17401 的规定。
- 2.1.20 葛根粉（片）应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.21 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.22 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.23 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.24 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.25 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.26 抹茶粉应符合 DB32/T 751 的规定。
- 2.1.27 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.28 菊粉应符合原卫生部 2009 年第 5 号《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.29 紫薯山药圈、紫薯圈应符合 GB 17401 的规定。

- 2.1.30 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定
- 2.1.31 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。。
- 2.1.32 椒盐粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.33 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.34 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.35 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.37 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.38 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.39 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.40 低聚木糖应符合 GB/T 35545 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.41 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.42 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.43 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.44 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.45 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.46 酸奶粒（奶干）、水果酸奶块应符合 DBS15/ 006 的规定。
- 2.1.47 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.48 L-阿拉伯糖应符合 GB/T 4321 的规定。
- 2.1.49 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定
- 2.1.50 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.51 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.52 食用香草香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.53 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.54 维生素 A（ β -胡萝卜素）应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.55 维生素 B₁（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.56 维生素 B₂（核黄素）应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.57 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.58 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.59 维生素 D（麦角钙化醇）应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.60 维生素 E（d- α -生育酚、dl- α -生育酚）应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.61 乳酸亚铁应符合 GB 1903.47 的规定。
- 2.1.62 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.63磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。

2.1.64丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 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	随机取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线条件下，检查其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，加入适量沸水冲泡5min后，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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/L	≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
展青霉素，μg/kg	≤	20（仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品）	GB 5009.185
^a 三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg	≤	1.0	GB 22255
^a 丁基羟基茴香醚（以油脂中的含量计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
^b 营养强化剂	钙（以 Ca 计），mg/kg	2000~7000	GB 5009.92
	铁（以 Fe 计），mg/kg	35~80	GB 5009.90
	维生素 A，μg/kg	2000~6000	GB 5009.82
	维生素 B ₁ ，mg/kg	7.5~17.5	GB 5009.84
	维生素 B ₂ ，mg/kg	7.5~17.5	GB 5009.85
	维生素 B ₆ ，mg/kg	10~25	GB 5009.154
	维生素 C，mg/kg	300~750	GB 5009.86
	维生素 D，μg/kg	12.5~37.5	GB 5009.82
	维生素 E，mg/kg	50~125	GB 5009.82

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于添加该种添加剂的产品；

b 仅适用于添加该种营养强化剂的产品。

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
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4

注：a 样品的采样和处理按 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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，食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880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

出厂检验项目为：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【玉米、高粱、大米、小米、黑米、燕麦、燕麦片、黑麦（仁）、小麦（仁）、小麦胚芽、糙米、粳米、薏米（薏苡仁）、全麦粉、大豆、红豆、绿豆、黑豆、白芝麻、黑芝麻、紫薯粉、怀山药粉、山药粉、藕粉】、玉米淀粉中的几种为主要原料，添加或不添加坚果及籽类【花生仁、巴旦木（扁桃仁）、腰果仁、夏威夷果仁、松子仁、碧根果仁、开心果仁、核桃仁、榛仁、杏仁、南瓜籽（仁）、葵花籽仁、奇亚籽中的一种或几种】、酸枣仁、果蔬干制品【葡萄干、红提干、青提干、草莓干、猕猴桃干、芒果干、菠萝干、圣女果干、桃干、梅干、蔓越莓干、黑加仑干、苹果干、蓝莓干、菠萝干、香蕉片、香芋干、芋头干、玉米片、红枣片、冻干苹果粒、冻干草莓粒、冻干黄桃粒、冻干芒果粒、冻干紫薯丁、冻干玉米粒、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水南瓜粒中的一种或几种】、香菇干、猴头菇、银耳、芡实、莲子、红枣、木瓜、百合、桑葚、桂圆、山楂、枸杞子、山药、茯苓、人参（人工种植5年及5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、丹凤牡丹花、椰蓉、椰肉、猪肉松、牛肉松、海苔、膨化黑米（圈）、膨化玉米（片）、膨化大米（片）、葛根粉（片）、椰子粉（片）、大豆膳食纤维粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、可可粉、抹茶粉、魔芋粉、菊粉、紫薯山药圈、紫薯圈、食用盐、食用植物油（大豆油、棕榈油、花生油、葵花籽油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、椒盐粉、蜂蜜、食糖（白砂糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、葡萄糖、麦芽糖、麦芽糖浆、麦芽糊精、果葡糖浆、结晶果糖、低聚木糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、乳糖、炼乳、奶粉、酸奶粒（奶干）、水果酸奶块【发酵乳（水、全脂乳粉、白砂糖、羟丙基二淀粉磷酸酯、琼脂、嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌、乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳杆菌、鼠李糖乳杆菌）、白砂糖、脱脂奶粉、水果（蓝莓、黄桃、草莓、火龙果、香蕉、芒果中的一种）、乳清粉、玉米淀粉、果胶】，添加或不添加木糖醇、L-阿拉伯糖、单、双甘油脂肪酸酯、磷脂、柠檬酸、食用香草香精、三氯蔗糖、维生素A（ β -胡萝卜素）、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C（L-抗坏血酸）、维生素D（麦角钙化醇）、维生素E（d- α -生育酚、d1- α -生育酚）、乳酸亚铁、碳酸钙、磷酸氢钙、丁基羟基茴香醚中的一种或几种，经原料检验、称量、混合、包装、加工而成的方便冲调谷物制品。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，参照GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》的要求，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南久春堂生物科技有限公司