



412251S-2022



洛阳市申健食品有限公司企业标准

Q/LSS 0002S-2022

# 营养强化冲调米粉

2022-08-15 发布

2022-08-15 实施

洛阳市申健食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳市申健食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李万营。

本标准自实施之日起代替 Q/LSS 0002S-2022。

H N

Q B

# 营养强化冲调米粉

## 1 范围

本标准规定了营养强化冲调米粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、小米为主要原料，以黑米、红米、紫米、薏苡仁、糯米、粳米、玉米、小麦、大麦、黑麦、燕麦(片)、藜麦、藜麦米、高粱米、青粱米、荞麦米、苦荞米、青稞、豆类(黄豆、黑豆、豌豆、赤小豆、鹰嘴豆、红小豆、小白豆、白扁豆、红豆、绿豆、青豆、紫芸豆、蚕豆、花江豆、红圆豆、红扁豆、金丝豆、红芸豆、黑芸豆的一种或几种)的部分或全部为辅料，经筛选、挤压膨化(或不膨化)、粉碎，加入白砂糖、蛋黄粉、冰糖、低聚木糖、食用葡萄糖、大豆分离蛋白、麦芽糊精、乳粉、黄豆粉、红豆粉、绿豆粉、黑豆粉、扁豆粉、豌豆粉、青豆粉、薏苡仁粉、山药粉、果蔬粉(胡萝卜粉、菠菜粉、西兰花粉、南瓜粉、苦瓜粉、黄瓜粉、冬瓜粉、紫薯粉、芹菜粉、莴笋粉、藕粉、芦笋粉、番茄粉、芒果粉、橙子粉、菠萝粉、柠檬粉、石榴粉、红枣粉、樱桃粉、哈密瓜粉、火龙果粉、梨粉、桃粉、蓝莓粉、苹果粉、草莓粉、香蕉粉、木薯粉、猕猴桃粉、马齿苋粉、木瓜粉中的一种或几种)、果蔬粒(胡萝卜粒、菠菜粒、西兰花粒、南瓜粒、苦瓜粒、黄瓜粒、冬瓜粒、芹菜粒、莴笋粒、芦笋粒、番茄粒、芒果粒、橙子粒、菠萝粒、柠檬粒、石榴粒、红枣粒、樱桃粒、哈密瓜粒、火龙果粒、梨粒、桃粒、蓝莓粒、苹果粒、草莓粒、香蕉粒、猕猴桃粒、马齿苋粒、木瓜粒中的一种或几种)、葵花籽仁(粉碎或不粉碎)、南瓜子仁(粉碎或不粉碎)、西瓜子仁(粉碎或不粉碎)、花生仁(粉碎或不粉碎)、腰果仁(粉碎或不粉碎)、开心果仁(粉碎或不粉碎)、杏仁(粉碎或不粉碎)、板栗仁(粉碎或不粉碎)、核桃仁(粉碎或不粉碎)、松籽仁(粉碎或不粉碎)、榛子仁(粉碎或不粉碎)、核桃粉、葛根粉、桂圆(粉碎或不粉碎)、枸杞(粉碎或不粉碎)、桑葚(粉碎或不粉碎)、紫薯(粉碎或不粉碎)、鸡内金(粉碎)、麦芽(粉碎)、火麻仁(粉碎)、玉竹(粉碎)、甘草(粉碎)、白果(粉碎)、白扁豆(粉碎)、决明子(粉碎)、百合(粉碎)、佛手(粉碎)、姜(生姜、干姜)(粉碎)、芡实(粉碎)、青果(粉碎)、鱼腥草(粉碎)、栀子(粉碎)、罗汉果(粉碎)、郁李仁(粉碎)、金银花(粉碎)、胖大海(粉碎)、茯苓(粉碎)、桃仁(粉碎)、酸枣仁(粉碎)、桑叶(粉碎)、桔梗(粉碎)、益智仁(粉碎)、莱菔子(粉碎)、淡竹叶(粉碎)、杭白菊(粉碎)、人参(人工种植5年以下)(粉碎)、黑芝麻(粉碎)、蒲公英(粉碎)、陈皮(粉碎)、山楂(粉碎)、莲子(粉碎)、牛肉干(粉碎)、猴头菇粉、蜂蜜、食品用香精(乳味香精、牛肉味香精、鱼肉味香精、鸡肉味香精中的一种或几种)、动物双歧杆菌、营养强化剂【碳酸钙、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸亚铁、维生素A(醋酸维生素A)、维生素B<sub>1</sub>(盐酸硫胺素)、维生素B<sub>2</sub>(核黄素)、维生素B<sub>6</sub>(盐酸吡哆醇)、维生素B<sub>12</sub>(氰钴胺)、维生素D(胆钙化醇)、维生素E(d1-α-醋酸生育酚)、烟酸、

叶酸、泛酸（D-泛酸钙）中的一种或几种】、藻粉（海带粉、紫菜粉、海苔粉中的一种或几种）中的几种，经熟制、混合、包装加工而成营养强化冲调米粉。

根据原辅料配方不同，产品分为营养强化果蔬类冲调米粉、营养强化肉味类冲调米粉、营养强化混合类冲调米粉、营养强化冲调米粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米、黑米、红米、紫米、粳米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 大麦、燕麦(片)、黑麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 藜麦、藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 高粱米、青粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 荞麦米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 苦荞米应符合 DB52/T 1077 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 豆类（黄豆、黑豆、豌豆、赤小豆、鹰嘴豆、红小豆、小白豆、白扁豆、红豆、绿豆、青豆、紫芸豆、蚕豆、花江豆、红圆豆、红扁豆、金丝豆、红芸豆、黑芸豆）应符合 NY/T 285 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.14 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 低聚木糖应符合原国家卫计委发布《关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告》（2014 年第 20 号）的规定。
- 2.1.16 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.20 黄豆粉、红豆粉、绿豆粉、黑豆粉、扁豆粉、豌豆粉、青豆粉、薏苡仁粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.21 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.22 果蔬粉（胡萝卜粉、菠菜粉、西兰花粉、南瓜粉、苦瓜粉、黄瓜粉、冬瓜粉、紫薯粉、芹菜粉、莴笋粉、藕粉、芦笋粉、番茄粉、芒果粉、橙子粉、菠萝粉、柠檬粉、石榴粉、红枣粉、樱桃粉、哈密瓜粉、火龙果粉、梨粉、桃粉、蓝莓粉、苹果粉、草莓粉、香蕉粉、木薯粉、猕猴桃粉、马齿苋粉、木瓜粉）应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.23 果蔬粒（胡萝卜粒、菠菜粒、西兰花粒、南瓜粒、苦瓜粒、黄瓜粒、冬瓜粒、芹菜粒、莴笋粒、芦笋粒、番茄粒、芒果粒、橙子粒、菠萝粒、柠檬粒、石榴粒、红枣粒、樱桃粒、哈密瓜粒、火龙果粒、梨粒、桃粒、蓝莓粒、苹果粒、草莓粒、香蕉粒、猕猴桃粒、马齿苋粒、木瓜粒）应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.24 葵花籽仁、南瓜子仁、西瓜子仁、花生仁、腰果仁、开心果仁、杏仁、板栗仁、核桃仁、松籽仁、榛子仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.25 核桃粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.26 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.27 桂圆、枸杞、桑葚、鸡内金、麦芽、火麻仁、玉竹、甘草、白果、白扁豆、决明子、百合、佛手、姜（生姜、干姜）、芡实、青果、鱼腥草、栀子、罗汉果、郁李仁、金银花、胖大海、茯苓、桃仁、酸枣仁、桑叶、桔梗、益智仁、莱菔子、淡竹叶、杭白菊、黑芝麻、蒲公英、陈皮、薏苡仁、山楂、莲子应符合《中华人民共和国药典》2020 年第一部的规定。

2.1.28 紫薯应符合 GB 2715 的规定。

2.1.29 牛肉干应符合 GB 2726 的规定。

2.1.30 猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.31 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.32 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.33 藻粉（海带粉、紫菜粉、海苔粉）应符合 GB 19643 的规定。

2.1.34 动物双歧杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。

2.1.35 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.36 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。

2.1.37 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.38 维生素 A(醋酸维生素 A)应符合 GB 1903.31 的规定。

2.1.39 维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。

2.1.40 维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）应符合 GB 14752 的规定。

2.1.41 维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。

2.1.42 维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。

2.1.43 维生素 D（胆钙化醇）应符合符合 GB 1903.50 的规定。

- 2.1.44 维生素 E (dl- $\alpha$ -醋酸生育酚) 应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.45 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.46 叶酸应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.47 泛酸 (D-泛酸钙) 应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.48 人参 (人工种植 5 年以下) 应符合原卫生部 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。

## 2.2 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	粉末状	从样品中取出100g,置于洁净的白瓷盘中,在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽。	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味,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,	≤ 8.0	GB 5009.3
钙 <sup>a</sup> (以Ca计), mg/kg	2000~7000	GB 5009.92
铁 <sup>a</sup> (以Fe计), mg/kg	35~80	GB 5009.90
锌 <sup>a</sup> (以Zn计), mg/kg	37.5~112.5	GB 5009.14
维生素A <sup>a</sup> , $\mu$ g/kg	2000~6000	GB 5009.82
维生素B <sub>1</sub> <sup>a</sup> , mg/kg	7.5~17.5	GB 5009.84
维生素B <sub>2</sub> <sup>a</sup> , mg/kg	7.5~17.5	GB 5009.85
维生素B <sub>6</sub> <sup>a</sup> , mg/kg	10~25	GB 5009.154
维生素B <sub>12</sub> <sup>a</sup> , $\mu$ g/kg	5~10	GB 5413.14
维生素D <sup>a</sup> , $\mu$ g/kg	12.5~37.5	GB 5009.82
维生素E <sup>a</sup> , mg/kg	50~125	GB 5009.82
烟酸 <sup>a</sup> , mg/kg	40~50	GB 5009.89
叶酸 <sup>a</sup> , $\mu$ g/kg	1000~2500	GB 5009.211
泛酸 <sup>a</sup> , mg/kg	30~50	GB 5009.210

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 <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
展青霉素 <sup>b</sup> ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a 仅适用于添加该食品营养强化剂的产品检测。			
b 仅适用于添加苹果制品和山楂制品的产品检测。			

## 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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
霉菌，CFU/g	5	2	50	10 <sup>2</sup>	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样品的分析与处理按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；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

本标准适用于以大米、小米为主要原料，以黑米、红米、紫米、薏苡仁、糯米、粳米、玉米、小麦、大麦、黑麦、燕麦(片)、藜麦、藜麦米、高粱米、青粱米、荞麦米、苦荞米、青稞、豆类(黄豆、黑豆、豌豆、赤小豆、鹰嘴豆、红小豆、小白豆、白扁豆、红豆、绿豆、青豆、紫芸豆、蚕豆、花江豆、红圆豆、红扁豆、金丝豆、红芸豆、黑芸豆的一种或几种)的部分或全部为辅料，经筛选、挤压膨化(或不膨化)、粉碎，加入白砂糖、蛋黄粉、冰糖、低聚木糖、食用葡萄糖、大豆分离蛋白、麦芽糊精、乳粉、黄豆粉、红豆粉、绿豆粉、黑豆粉、扁豆粉、豌豆粉、青豆粉、薏苡仁粉、山药粉、果蔬粉(胡萝卜粉、菠菜粉、西兰花粉、南瓜粉、苦瓜粉、黄瓜粉、冬瓜粉、紫薯粉、芹菜粉、莴笋粉、藕粉、芦笋粉、番茄粉、芒果粉、橙子粉、菠萝粉、柠檬粉、石榴粉、红枣粉、樱桃粉、哈密瓜粉、火龙果粉、梨粉、桃粉、蓝莓粉、苹果粉、草莓粉、香蕉粉、木薯粉、猕猴桃粉、马齿苋粉、木瓜粉中的一种或几种)、果蔬粒(胡萝卜粒、菠菜粒、西兰花粒、南瓜粒、苦瓜粒、黄瓜粒、冬瓜粒、芹菜粒、莴笋粒、芦笋粒、番茄粒、芒果粒、橙子粒、菠萝粒、柠檬粒、石榴粒、红枣粒、樱桃粒、哈密瓜粒、火龙果粒、梨粒、桃粒、蓝莓粒、苹果粒、草莓粒、香蕉粒、猕猴桃粒、马齿苋粒、木瓜粒中的一种或几种)、葵花籽仁(粉碎或不粉碎)、南瓜子仁(粉碎或不粉碎)、西瓜子仁(粉碎或不粉碎)、花生仁(粉碎或不粉碎)、腰果仁(粉碎或不粉碎)、开心果仁(粉碎或不粉碎)、杏仁(粉碎或不粉碎)、板栗仁(粉碎或不粉碎)、核桃仁(粉碎或不粉碎)、松籽仁(粉碎或不粉碎)、榛子仁(粉碎或不粉碎)、核桃粉、葛根粉、桂圆(粉碎或不粉碎)、枸杞(粉碎或不粉碎)、桑葚(粉碎或不粉碎)、紫薯(粉碎或不粉碎)、鸡内金(粉碎)、麦芽(粉碎)、火麻仁(粉碎)、玉竹(粉碎)、甘草(粉碎)、白果(粉碎)、白扁豆(粉碎)、决明子(粉碎)、百合(粉碎)、佛手(粉碎)、姜(生姜、干姜)(粉碎)、芡实(粉碎)、青果(粉碎)、鱼腥草(粉碎)、栀子(粉碎)、罗汉果(粉碎)、郁李仁(粉碎)、金银花(粉碎)、胖大海(粉碎)、茯苓(粉碎)、桃仁(粉碎)、酸枣仁(粉碎)、桑叶(粉碎)、桔梗(粉碎)、益智仁(粉碎)、莱菔子(粉碎)、淡竹叶(粉碎)、杭白菊(粉碎)、人参(人工种植5年以下)(粉碎)、黑芝麻(粉碎)、蒲公英(粉碎)、陈皮(粉碎)、山楂(粉碎)、莲子(粉碎)、牛肉干(粉碎)、猴头菇粉、蜂蜜、食品用香精(乳味香精、牛肉味香精、鱼肉味香精、鸡肉味香精中的一种或几种)、动物双歧杆菌、营养强化剂【碳酸钙、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸亚铁、维生素A(醋酸维生素A)、维生素B<sub>1</sub>(盐酸硫胺素)、维生素B<sub>2</sub>(核黄素)、维生素B<sub>6</sub>(盐酸吡哆醇)、维生素B<sub>12</sub>(氰钴胺)、维生素D(胆钙化醇)、维生素E(d1- $\alpha$ -醋酸生育酚)、烟酸、叶酸、泛酸(D-泛酸钙)中的一种或几种】、藻粉(海带粉、紫菜粉、海苔粉中的一种或几种)中的几种，经熟制、混合、包装加工而成营养强化冲调米粉。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。

本产品 in GB 2760 分类系统中属性为：06.06 即食谷物，包括碾轧燕麦（片）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳市申健食品有限公司

H N

Q B