



412126S-2022



济源希健生物医药科技发展有限公司企业标准

Q/JXJ 0011S-2022

冲调谷物制品

2022-08-04 发布

2022-08-04 实施

济源希健生物医药科技发展有限公司 发布

前 言

本标准由济源希健生物医药科技发展有限公司提出。

本标准起草单位：济源希健生物医药科技发展有限公司。

本标准主要起草人：范江伟、贾朋君。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦、黑小麦、绿豆、黄（黑）小米、江米、大米、豇豆、黑米、红小豆、高粱米、荞麦、糙米、白（黑）芝麻、燕麦米、红（黑）花生、豌豆、黄（白）玉米、青稞、大麦、黑麦、黑糯米、红米、薏苡仁、黄豆、白豆、黑豆、青豆、荷兰豆、龙豆、蚕豆、扁豆、紫米、莲子中的一种或两种及两种以上为主要原料，添加或不添加复合麦片、低聚果糖、大豆膳食纤维粉、小麦膳食纤维、玉米膳食纤维、桂圆干、枸杞、荔枝干、葡萄干、桃干、蔓越莓干、凤梨干、无花果干、桑葚干、枣干、红提干、草莓干、芒果干、蓝莓干、猕猴桃干、椰蓉、椰果片、胡萝卜干、菠菜、南瓜粉、紫甘蓝片或粉、紫薯粉、山药粉、茯苓粉、葛根粉、莲子粉、芡实粉、藕粉、黑木耳、香菇、腰果、核桃仁、葵花籽仁、松子仁、花生仁、开心果仁、南瓜子、鸡内金、乌梅、橘皮、火麻仁、玉竹、甘草、白果、花粉（油菜花粉、玉米花粉、高粱花粉）、绿茶粉、白砂糖、牛蒡根、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、酸角、极大螺旋藻、大麦苗、小麦苗、梨果仙人掌、人参（人工种植5年及5年以下）、刺梨、水苏糖、海藻糖、抗性糊精、明胶、大豆肽粉、玉米低聚肽粉、菊粉中的一种或几种，添加或不添加醋酸维生素A、麦角钙化醇、dl- α -醋酸生育酚、葡萄糖酸钙、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸亚铁中的一种或几种，经原料验收、磨粉或不磨粉、混合或不混合、成型或不成型、熟制、包装工序或者采用熟制的成品原料粉碎或不粉碎、混合调配、成型或不成型、包装等工艺制成的即食冲调谷物制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦、黑小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 黄小米、黑小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 江米、大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 豇豆应符合 NY/T 965 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 白（黑）芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 燕麦米应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 （红）黑花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.15 黄（白）玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 青稞、大麦、黑麦、黑糯米、红米、薏苡仁、黄豆、白豆、黑豆、青豆、荷兰豆、龙豆、蚕豆、扁豆、紫米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.18 复合麦片应符合 QB/T 2762 的规定。
- 2.1.19 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.20 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.21 小麦膳食纤维、玉米膳食纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.22 桂圆干、枸杞、荔枝干、葡萄干、桃干、蔓越莓干、凤梨干、无花果干、桑葚干、枣干、红提干、草莓丁、芒果干丁、蓝莓干、猕猴桃干、椰蓉、椰果片、玫瑰茄、刺梨、酸角应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.23 胡萝卜丁应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.24 菠菜、紫甘蓝粉应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.25 紫甘蓝片应符合 NY/T 3269 的规定。
- 2.1.26 紫薯粉、山药粉、茯苓粉、葛根粉、莲子粉、芡实粉、南瓜粉、酸角、小麦苗、大麦苗、梨果仙人掌应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.27 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.28 黑木耳、香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.29 腰果、核桃仁、葵花籽仁、松子仁、花生仁、开心果仁、南瓜子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 既是食品又是药品的物品（鸡内金、乌梅、橘皮、火麻仁、玉竹、甘草、白果）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部及 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.31 花粉（油菜花粉、玉米花粉、高粱花粉）应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.32 绿茶粉应符合 DB32/T 751 的规定。
- 2.1.33 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.34 牛蒡根应符合 DBS32/ 019 的规定。
- 2.1.35 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部（2010 年 3 号公告）的规定。
- 2.1.36 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）的规定。
- 2.1.37 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.38 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.39 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.40 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.41 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.42 玉米低聚肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。

- 2.1.43 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.44 醋酸维生素 A 应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.45 麦角钙化醇应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.46 d1- α -醋酸生育酚应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.47 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.48 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.49 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.50 极大螺旋藻应符合 GB/T 16919 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	呈干燥、疏松的粉末状或微粒状，允许含有片状或颗粒状，无霉变和结块	从样品中取出约10g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品固有的色泽	
气味	冲调后具有本品固有的气味	
滋味	冲调后具有本品固有的滋味	
杂质	无正常视力外来异物	

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)	\leq 8.0	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g)	\geq 3.0	GB 5009.5
总砷(以As计)/(mg/kg)	\leq 0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计)/(mg/kg)	\leq 0.18	GB 5009.12
汞(以Hg计)/(mg/kg)	\leq 0.02	GB 5009.17
镉(以Cd计)/(mg/kg)	\leq 0.1	GB 5009.15
铬(以Cr计)/(mg/kg)	\leq 0.8	GB 5009.123
苯并(a)芘/(μ g/kg)	\leq 5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ /(μ g/kg)	\leq 5.0	GB 5009.22
钙(以Ca计)/(mg/kg)	2000-7000	GB 5009.92
铁(以Fe计)/(mg/kg)	35-80	GB 5009.90

锌（以Zn计）/（mg/kg）	37.5-112.5	GB 5009.14
维生素A/（ μ g/kg）	2000-6000	GB 5009.82
维生素D/（ μ g/kg）	12.5-37.5	GB 5009.82
维生素E/（mg/kg）	50-125	GB 5009.82
<p>* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>钙仅限于添加葡萄糖酸钙的产品。</p> <p>铁仅限于添加葡萄糖酸亚铁的产品。</p> <p>锌仅限于添加葡萄糖酸亚铁的产品。</p> <p>维生素A仅限于添加醋酸维生素A的产品。</p> <p>维生素D仅限于添加麦角钙化醇的产品。</p> <p>维生素E仅限于添加d1-α-醋酸生育酚的产品。</p>		

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
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
霉菌/（CFU/g）	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
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；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；兽药残留限量应符合GB 31650的规定；新食品原料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、蛋白质、水分、菌落总数、大肠菌群及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

冲调谷物制品是以小麦、黑小麦、绿豆、黄（黑）小米、江米、大米、豇豆、黑米、红小豆、高粱米、荞麦、糙米、白（黑）芝麻、燕麦米、红（黑）花生、豌豆、黄（白）玉米、青稞、大麦、黑麦、黑糯米、红米、薏苡仁、黄豆、白豆、黑豆、青豆、荷兰豆、龙豆、蚕豆、扁豆、紫米、莲子中的一种或两种及两种以上为主要原料，添加或不添加复合麦片、低聚果糖、大豆膳食纤维粉、小麦膳食纤维、玉米膳食纤维、桂圆干、枸杞、荔枝干、葡萄干、桃干、蔓越莓干、凤梨干、无花果干、桑葚干、枣干、红提干、草莓干、芒果干、蓝莓干、猕猴桃干、椰蓉、椰果片、胡萝卜干、菠菜、南瓜粉、紫甘蓝片或粉、紫薯粉、山药粉、茯苓粉、葛根粉、莲子粉、芡实粉、藕粉、黑木耳、香菇、腰果、核桃仁、葵花籽仁、松子仁、花生仁、开心果仁、南瓜子、鸡内金、乌梅、橘皮、火麻仁、玉竹、甘草、白果、花粉（油菜花粉、玉米花粉、高粱花粉）、绿茶粉、白砂糖、牛蒡根、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、酸角、极大螺旋藻、大麦苗、小麦苗、梨果仙人掌、人参（人工种植5年及5年以下）、刺梨、水苏糖、海藻糖、抗性糊精、明胶、大豆肽粉、玉米低聚肽粉、菊粉中的一种或几种，添加或不添加醋酸维生素A、麦角钙化醇、dl- α -醋酸生育酚、葡萄糖酸钙、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸亚铁中的一种或几种，经原料验收、磨粉或不磨粉、混合或不混合、成型或不成型、熟制、包装工序或者采用熟制的成品原料粉碎或不粉碎、混合调配、成型或不成型、包装等工艺制成的即食冲调谷物制品。

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》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。