



412563S-2022



平舆县玄坤药业有限公司企业标准

Q/PXK 0001S-2022

冲调谷物类方便食品

2022-09-13 发布

2022-09-13 实施

平舆县玄坤药业有限公司 发布

前 言

本标准由平舆县玄坤药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张江涛、武建强、汤利。

H N

Q B

冲调谷物类方便食品

1 范围

本标准规定了冲调谷物类方便食品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以熟制谷物制品【燕麦片、大麦片、黑麦片、小麦片、荞麦片、玉米片、绿豆片、红豆片、紫薯片、燕麦麸皮、燕麦麸皮片粉、烘焙麦片、小麦脆片、可可味麦片、格兰诺拉燕麦片、香脆谷物燕麦片、谷物燕麦片、谷物燕麦脆、藜麦片（白藜麦片、红藜麦片、黄藜麦片、黑藜麦片）、蜜桃乌龙燕麦片、黑小麦片中的一种或几种】为主要原料，添加驼奶粉、全脂乳粉、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）、玉米淀粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、葡萄糖酸锌、维生素 C（抗坏血酸）、维生素 A（醋酸视黄酯）、维生素 D₃（胆钙化醇）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）、叶酸、硫酸亚铁、碳酸钙、麦芽糊精、食用葡萄糖、复合益生菌（乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、发酵乳杆菌、瑞士乳杆菌、副干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜热链球菌）中的一种或几种，经挑选、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装而成的冲调谷物类方便食品。

根据所用原辅料不同，产品分为：谷物燕麦片冲调谷物类方便食品、混合型冲调谷物类方便食品、营养强化型冲调谷物类方便食品、益生元型冲调谷物类方便食品、驼奶型冲调谷物类方便食品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 燕麦片、大麦片、黑麦片、小麦片、荞麦片、玉米片、绿豆片、红豆片、紫薯片、燕麦麸皮、燕麦麸皮片粉、烘焙麦片、小麦脆片、可可味麦片、格兰诺拉燕麦片、香脆谷物燕麦片、谷物燕麦片、谷物燕麦脆、藜麦片（白藜麦片、红藜麦片、黄藜麦片、黑藜麦片）、蜜桃乌龙燕麦片、黑小麦片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.2 驼奶粉应符合 RHB 903 的规定。
- 2.1.3 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.4 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.5 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.6 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.7 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 维生素 A 应符合 GB 1903.31 的规定。
- 2.1.12 维生素 D₃ 应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.13 叶酸应符合 GB 15570 的规定。

2.1.14 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.15 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。

2.1.16 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。

2.1.17 维生素 E 应符合 GB 14756 的规定。

2.1.18 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.19 复合益生菌（乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、发酵乳杆菌、瑞士乳杆菌、副干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜热链球菌）应符合《可用于食品的菌种名单卫办监督发》（2010）65 号和 QB/T 4575 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	取本品 50g, 将内容物倒入白瓷盘中, 在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 将本品冲泡, 品其滋味
色泽	具有原料物质固有的正常色泽	
气、滋味	具有原料固有的混合气味和滋味, 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	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
蛋白质, %	≥ 2.0	GB 5009.5
铁 ^a (以 Fe 计), mg/kg	35~80	GB 5009.90
锌 ^a (以 Zn 计), mg/kg	37.5~112.5	GB 5009.14
叶酸 ^a , μg/kg	1000~2500	GB 5009.211
维生素 A ^a , μg/kg	2000~6000	GB 5009.82
维生素 D ^a , μg/kg	12.5~37.5	GB 5009.82
维生素 B ₆ ^a , mg/kg	10~25	GB 5009.154
维生素 E ^a , mg/kg	50~125	GB 5009.82
维生素 C ^a , mg/kg	300~750	GB 5009.86
钙 ^a (以 Ca 计), mg/kg	2000~7000	GB 5009.92

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。

a仅适用于添加该营养强化剂的产品检测。

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
乳酸菌数 ^b , CFU/g \geq	1 × 10 ⁶				GB 4789.35
菌落总数 ^d , CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
沙门氏菌, CFU/g	5	0	0	-	GB 4789.4
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
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

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1执行；
b适用于添加乳酸菌的产品检测；
d添加乳酸菌的产品除外；
n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

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、水分、大肠菌群、净含量及允许短缺量。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谷物制品【燕麦片、大麦片、黑麦片、小麦片、荞麦片、玉米片、绿豆片、红豆片、紫薯片、燕麦麸皮、燕麦麸皮片粉、烘焙麦片、小麦脆片、可可味麦片、格兰诺拉燕麦片、香脆谷物燕麦片、谷物燕麦片、谷物燕麦脆、藜麦片（白藜麦片、红藜麦片、黄藜麦片、黑藜麦片）、蜜桃乌龙燕麦片、黑小麦片中的一种或几种】为主要原料，添加驼奶粉、全脂乳粉、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）、玉米淀粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、葡萄糖酸锌、维生素 C（抗坏血酸）、维生素 A（醋酸视黄酯）、维生素 D₃（胆钙化醇）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）、叶酸、硫酸亚铁、碳酸钙、麦芽糊精、食用葡萄糖、复合益生菌（乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、发酵乳杆菌、瑞士乳杆菌、副干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜热链球菌）中的一种或几种，经挑选、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装而成的冲调谷物类方便食品。根据《中华人民共和国食品安全法》、《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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中食品营养强化剂仅在 GB 14880 中分类为 06.06 即食谷物，包括碾轧燕麦（片）的产品类别中使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。