



412688S-2022



禹州市鼎信中药科技有限公司企业标准

Q/YDZ 0009S-2022

# 方便冲调谷物制品

2022-09-21 发布

2022-09-21 实施

禹州市鼎信中药科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由禹州市鼎信中药科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭帅领。

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。

本标准适用于以烘焙粮食粉【小麦仁、大米、红米、紫米、黑米、小米、黍米、稷米、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、苡麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞、玉米、薏仁米（薏苡仁）、绿豆、红豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、大豆中的一种或几种】、熟制薯类粉【紫薯、红薯、马铃薯、山药、芋头、地瓜中的一种或几种】、藕粉、麦片、膨化谷物【小麦仁、大米、红米、紫米、黑米、小米、黍米、稷米、大麦米、藜麦、苡麦、荞麦、青稞、高粱、苦荞、玉米、紫薯、红薯、马铃薯、山药中的一种或几种】中一种或几种为主要原料，辅以或不辅以果蔬干制品【青梅、百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、树莓、黑莓、桃、甜瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、桔子、乌梅、椰子、刺梨、胡萝卜、甜菜、番茄、黄秋葵、冬瓜、黄瓜、苦瓜、南瓜、丝瓜、芦笋、莴苣、西兰花、菠菜、芹菜、生菜、苋菜、冬笋中的一种或几种】、熟制食用菌（香菇、猴头菇）、熟制坚果及籽类（核桃仁、栗子仁、南瓜籽仁、桃仁、亚麻籽仁、奇亚籽仁、松子仁、榛子仁、腰果仁、葵花籽仁、杏仁、西瓜籽仁、巴达木仁、扁桃仁、芝麻、花生仁、夏威夷果仁、碧根果仁、开心果仁中的一种或几种）、酸奶块、魔芋精粉、大豆蛋白粉、乳粉、豆浆粉、鱼胶原蛋白肽、大豆肽、大豆膳食纤维粉、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽粉、牡蛎肽、骨胶原蛋白肽、牛骨胶原蛋白肽、海洋鱼低聚肽粉、丁香、刀豆、小蓟、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白扁豆、决明子、百合、肉桂、佛手、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、郁李仁、金银花、青果、姜、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根粉、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、橘皮（陈皮）、玫瑰茄、菊粉、重瓣红玫瑰、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、乌药叶、辣木叶、玉米须、沙棘叶、丹凤牡丹花、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、杜仲雄花、枇杷叶、关山樱花、柑橘纤维中的一种或几种，添加或不添加低聚木糖、白砂糖、红糖、黑糖、葡萄糖、麦芽糊精、聚葡萄糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、结晶果糖、木糖醇中的一种或几种，经原料验收、粉碎或不粉碎、熟制或不熟制、混合或不混合、包装加工而成的冲调谷物制品。

根据所用原辅料不同，产品分为：单一型谷物制品、混合型谷物制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 烘焙粮食粉、熟制薯类粉应符合 GB 19640 的规定。

- 2.1.2藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.3麦片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.4膨化谷物应符合 GB 17401 的规定。
- 2.1.5果蔬干制品应符合 NY/T 435 的规定。
- 2.1.6熟制食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7熟制坚果及籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8酸奶块应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.9魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.10大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.11乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.12豆浆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.13鱼胶原蛋白肽应符合 SB/T 10634 的规定。
- 2.1.14大豆肽应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.15大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.16玉米低聚肽粉应符合 QB/T 4707 和卫生部公告 2010 年第 15 号的规定。
- 2.1.17小麦低聚肽粉应符合 QB/T 5298 和卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。
- 2.1.18牡蛎肽、骨胶原蛋白肽、牛骨胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.19海洋鱼低聚肽粉应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.20丁香、刀豆、小蓟、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白扁豆、决明子、百合、肉桂、佛手、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、郁李仁、金银花、青果、姜、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根粉、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.21玫瑰茄应符合原卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.22菊粉应符合原卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.23重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.24玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.25人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.26乌药叶、辣木叶应符合原卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。
- 2.1.27玉米须应符合卫监督函 2012 年第 306 号《关于玉米须有关问题的批复》的规定。
- 2.1.28沙棘叶应符合原卫计委 2013 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.29丹凤牡丹花应符合原卫计委 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.30平卧菊三七、大麦苗应符合原卫生部 2012 年第 8 号公告的规定。
- 2.1.31小麦苗应符合卫监督函〔2013〕17 号的规定。

- 2.1.32 杜仲雄花应符合原卫计委 2014 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.33 枇杷叶应符合原卫计委 2014 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.34 关山樱花应符合卫健委 2022 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.35 柑橘纤维应符合 QB/T 5027 和卫办监督（2012）262 号（关于柑橘纤维作为普通食品原料的复函）的规定。
- 2.1.36 低聚木糖应符合 QB/T 2984 和卫生部公告 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.37 白砂糖、红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.38 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.39 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.40 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.41 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.42 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.43 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.44 木糖醇应符合 GB 1886.234 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	粉状，允许有颗粒	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，闻其气味，用温开水漱口，冲调后品其滋味
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/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , 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

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 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
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

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, 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

本标准适用于以烘焙粮食粉【小麦仁、大米、红米、紫米、黑米、小米、黍米、稷米、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、苡麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞、玉米、薏仁米（薏苡仁）、绿豆、红豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、大豆中的一种或几种】、熟制薯类粉【紫薯、红薯、马铃薯、山药、芋头、地瓜中的一种或几种】、藕粉、麦片、膨化谷物【小麦仁、大米、红米、紫米、黑米、小米、黍米、稷米、大麦米、藜麦、苡麦、荞麦、青稞、高粱、苦荞、玉米、紫薯、红薯、马铃薯、山药中的一种或几种】中一种或几种为主要原料，辅以或不辅以果蔬干制品【青梅、百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、树莓、黑莓、桃、甜瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、桔子、乌梅、椰子、刺梨、胡萝卜、甜菜、番茄、黄秋葵、冬瓜、黄瓜、苦瓜、南瓜、丝瓜、芦笋、莴苣、西兰花、菠菜、芹菜、生菜、苋菜、冬笋中的一种或几种】、熟制食用菌（香菇、猴头菇）、熟制坚果及籽类（核桃仁、栗子仁、南瓜籽仁、桃仁、亚麻籽仁、奇亚籽仁、松子仁、榛子仁、腰果仁、葵花籽仁、杏仁、西瓜籽仁、巴达木仁、扁桃仁、芝麻、花生仁、夏威夷果仁、碧根果仁、开心果仁中的一种或几种）、酸奶块、魔芋精粉、大豆蛋白粉、乳粉、豆浆粉、鱼胶原蛋白肽、大豆肽、大豆膳食纤维粉、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽粉、牡蛎肽、骨胶原蛋白肽、牛骨胶原蛋白肽、海洋鱼低聚肽粉、丁香、刀豆、小蓟、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白扁豆、决明子、百合、肉桂、佛手、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、郁李仁、金银花、青果、姜、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根粉、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、橘皮（陈皮）、玫瑰茄、菊粉、重瓣红玫瑰、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、乌药叶、辣木叶、玉米须、沙棘叶、丹凤牡丹花、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、杜仲雄花、枇杷叶、关山樱花、柑橘纤维中的一种或几种，添加或不添加低聚木糖、白砂糖、红糖、黑糖、葡萄糖、麦芽糊精、聚葡萄糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、结晶果糖、木糖醇中的一种或几种，经原料验收、粉碎或不粉碎、熟制或不熟制、混合或不混合、包装加工而成的冲调谷物制品。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。

禹州市鼎信中药科技有限公司