



412758S-2022



河南古医济堂瑞德生物药业有限公司企业标准

Q/HGR 0008S-2022

冲调谷物制品

2022-09-28 发布

2022-09-28 实施

河南古医济堂瑞德生物药业有限公司 发布

前 言

本标准由河南古医济堂瑞德生物药业有限公司提出。

本标准起草单位：河南古医济堂瑞德生物药业有限公司。

本标准主要起草人：李嘉。

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。

本标准适用于以黑米、黄小米、燕麦、薏米中的几种为主要原料（经炒制工艺），添加不添加黑豆（经炒制工艺）、人参（人工种植五年及五年以下）、百合、枸杞子、覆盆子、茯苓、山药、莲子、芡实、红枣、山楂、麦芽、白扁豆、桑椹子、沙棘、黑芝麻、核桃仁、猴头菇、银耳、乳粉、咖啡粉、鸡蛋粉、乳清蛋白粉、松花粉、羽衣甘蓝粉、低聚木糖、陈皮、绿茶粉中的一种或几种，再经预处理、炒制或不炒制、烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、称量配料、搅拌混合、包装加工而成的冲调谷物制品。

根据原料不同，分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 黄小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 燕麦、薏米、黑豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 百合、枸杞子、覆盆子、茯苓、山药、莲子、芡实、红枣、山楂、麦芽、白扁豆、桑椹子、沙棘、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.5 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 核桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 猴头菇、银耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.8 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.9 咖啡粉、绿茶粉、羽衣甘蓝粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.10 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.11 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.12 松花粉应符合 GB 31636 的规定。

2.1.13 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。

2.1.14 人参（人工种植五年及五年以下）应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

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	具有产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，按
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无异变、无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	食用方法冲调后用温开水漱口， 品其滋味，观察其冲调性
冲调性	用适量80℃以上的开水冲调均匀后呈糊状，或有原料颗粒物	

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	≤ 10.0	GB 5009.3
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
脲酶试验 ^b	阴性	GB/T 5009.183

注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；
a仅适用于添加坚果及其籽类的产品；
b仅适用于以黑豆为主要原料的产品。

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	100	GB 4789.3平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	50	100	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样品的采样及处理按GB 4789.1执行；

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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；新食品原料的使用应符合

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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以黑米、黄小米、燕麦、薏米中的几种为主要原料（经炒制工艺），添加不添加黑豆（经炒制工艺）、人参（人工种植五年及五年以下）、百合、枸杞子、覆盆子、茯苓、山药、莲子、芡实、红枣、山楂、麦芽、白扁豆、桑椹子、沙棘、黑芝麻、核桃仁、猴头菇、银耳、乳粉、咖啡粉、鸡蛋粉、乳清蛋白粉、松花粉、羽衣甘蓝粉、低聚木糖、陈皮、绿茶粉中的一种或几种，再经预处理、炒制或不炒制、烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、称量配料、搅拌混合、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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南古医济堂瑞德生物药业有限公司