



412492S-2022



河南九加一食品股份有限公司企业标准

Q/HJS 0002S-2022

冲调谷物制品

2022-09-08 发布

2022-09-08 实施

河南九加一食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南九加一食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘优、张盼盼。

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。

本标准适用于以小麦粉、小米粉、玉米粉、大麦、小麦、燕麦、黄豆、红豆、大米、黑米、糙米、黑豆、薏仁、藜麦（红藜麦、黑藜麦、白藜麦中的一种或几种）、黑荞麦、黑青稞、藕粉、魔芋粉、山药粉、红薯粉、紫薯粉、莲子粉中的一种或几种为主要原料，经低温烘焙或炒熟，添加或不添加南瓜粉、紫薯片、豆制品（豆皮、豆丝、豆卷、豆块、豆片中的一种或几种）、花生、牛油、大豆油、香辛料粉（八角、小茴香、草果、丁香、花椒、肉桂中的一种或几种）、燕麦片、复合麦片、苹果粒、黑芝麻、白芝麻、奇亚籽、葵花籽、小麦胚芽、麦芽糊精、核桃仁、桑葚、葡萄干、提子干、蔓越莓干、巴旦木、红枣片、银耳、桂花、山楂、枸杞、茯苓、山药、食用盐、味精、冰糖、白砂糖、食用葡萄糖、菊粉、结晶果糖中的一种或几种原料，经混合或不混合、研磨或不研磨，包装而成的直接冲调即可食用的冲调谷物制品。

按所用原料不同可分为：咸味谷物冲调制品、大麦炒面、五谷炒面、豆沙炒面、红枣银耳谷物粉、桂花坚果谷物粉、红豆薏米粉、山药南瓜玉米粉、紫薯魔芋谷物粉、提子魔芋谷物粉、黑芝麻糊。

2 要求

2.1 原料辅料质量要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 小米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 大麦、燕麦、红豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 小麦应符合 GB1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 大米、黑米、糙米、黑豆、藜麦（红藜麦、黑藜麦、白藜麦）、黑荞麦、黑青稞、红薯粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 薏仁、莲子粉无污染、无虫蚀，且符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.9 魔芋粉应符合 NY/T 494 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.11 南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.12 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.13 紫薯片应符合 GB 2715 的规定。

2.1.14 豆制品应符合 GB 2712 的规定。

2.1.15 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 2715 的规定。

2.1.16 香辛料粉（八角、小茴香、草果、丁香、花椒、肉桂）应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.17 燕麦片、复合麦片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.18 奇亚籽应符合原卫计委发布的《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.19 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 葵花籽、核桃仁、巴旦木应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.22 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 红枣片、苹果粒、桑葚、葡萄干、提子干、蔓越莓干、山楂应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.24 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.25 桂花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.26 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.27 茯苓、山药应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.28 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.29 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.30 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.31 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.32 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.33 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.34 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.35 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 菊粉应符合 GB/T 41377 或卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（卫生部公告 2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.37 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 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	随机取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、杂质。用温开水漱口，按标签明示的食用方法冲调后观察冲调性，闻其气味、品其滋味。
色 泽	具有本品固有的正常色泽	
滋味和气味	具有本品应有的气味和滋味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
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 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 10	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
脲酶试验 ^b	阴性	GB/T 5009.183
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^c , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅使用于以坚果及其籽类为原料的产品; b 仅适用于以黄豆、黑豆为主要原料的产品; c 仅适用于添加苹果粒、山楂的产品。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌	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	5	1	100	1000	GB 4789.10
^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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 13122 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、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

冲调谷物制品是以小麦粉、小米粉、玉米粉、大麦、小麦、燕麦、黄豆、红豆、大米、黑米、糙米、黑豆、薏仁、藜麦（红藜麦、黑藜麦、白藜麦中的一种或几种）、黑荞麦、黑青稞、藕粉、魔芋粉、山药粉、红薯粉、紫薯粉、莲子粉中的一种或几种为主要原料，经低温烘焙或炒熟，添加或不添加南瓜粉、紫薯片、豆制品(豆皮、豆丝、豆卷、豆块、豆片中的一种或几种)、花生、牛油、大豆油、香辛料粉（八角、小茴香、草果、丁香、花椒、肉桂中的一种或几种）、燕麦片、复合麦片、苹果粒、黑芝麻、白芝麻、奇亚籽、葵花籽、小麦胚芽、麦芽糊精、核桃仁、桑葚、葡萄干、提子干、蔓越莓干、巴旦木、红枣片、银耳、桂花、山楂、枸杞、茯苓、山药、食用盐、味精、冰糖、白砂糖、食用葡萄糖、菊粉、结晶果糖中的一种或几种原料，经混合或不混合、研磨或不研磨，包装而成的直接冲调即可食用的冲调谷物制品。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》规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南九加一食品股份有限公司