



413416S-2023



南召县泽辉食品有限公司企业标准

Q/XLX 0001S-2023

冲调谷物粉

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

南召县泽辉食品有限公司 发布

前 言

本标准由南召县泽辉食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：闫申、宋双、杨万义。

H N

Q B

冲调谷物粉

1 范围

本标准规定了冲调谷物粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆、黑豆、黄豆、绿豆、豌豆、扁豆、刀豆、鹰嘴豆、黍米、高粱米、荞麦、莜麦、燕麦、大麦、青稞、紫薯、红薯、玉米、大米、黑米、紫米、粳米、糯米、小米、小麦、藜麦、玉米糝、大麦芽粉中的一种或几种为主要原料，辅以蜂蜜、阿胶、芡实、黄精、松花粉、山药、薏苡仁、桑椹、枸杞、大枣、人参（人工种植五年及五年以下）、燕窝、小麦胚、燕麦片、熟制坚果（花生、核桃、芝麻、葵花籽仁、南瓜籽仁、亚麻籽、大豆碎、腰果、板栗、杏仁中的一种或几种）、食用菌（木耳、银耳、香菇、茶树菇、杏鲍菇、猴头菇、平菇、羊肚菌、牛肝菌、白灵菇、姬松茸、榛蘑、松茸、花菇、双孢蘑菇中的一种或几种）中的一种或几种，经挑选或筛选、清洗或不清洗、熟制、粉碎，加入或不加入藕粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、可可粉、低聚异麦芽糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳粉、食用盐、精幼砂糖、白砂糖、海藻糖、维生素C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、黄原胶、改性大豆磷脂、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素中的一种或几种，经混合、灌装、包装而成的冲调谷物制品。

根据所添加原辅料的不同分为：单一冲调谷物制品和混合类冲调谷物制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆、黑豆、黄豆应符合 GB 1352 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 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 扁豆、刀豆、鹰嘴豆、黍米、高粱米、莜麦、燕麦、大麦、紫薯、红薯、藜麦、大麦芽粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.8 大米、黑米、紫米、粳米、糯米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 2.1.9 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 玉米糝应符合 GB/T 22496 的规定。
- 2.1.11 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.12 阿胶、芡实、黄精、松花粉、山药、薏苡仁、桑椹、枸杞、大枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.13 人参（人工种植五年及五年以下）应符合原卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告[2012]17 号的规定。
- 2.1.14 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.15 小麦胚应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.16 燕麦片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.17 熟制坚果应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.19 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.20 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.25 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.26 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.27 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.28 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.29 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.30 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.31 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.32 精幼砂糖应符合 QB/T 4564 的规定。
- 2.1.33 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.34 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.35 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。

2.1.36 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.37 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。

2.1.38 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.39 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.40 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。

2.1.41 生产用水应符合 GB 5749 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	具有产品应有的形状	取样品1份,将样品倒入洁净的白色瓷盘中,在自然光线条件下,用肉眼观察其性状、色泽及杂质,嗅其气味,熟制后用温开水漱口,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、滋味,无异味	
杂 质	无霉变,无正常视力可见外来异物,冲调后呈粘稠状或固液混合状	

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	≤ 10.0	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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

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 ^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
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ²	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 第二法
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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、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。

编制说明

本标准适用于以大豆、黑豆、黄豆、绿豆、豌豆、扁豆、刀豆、鹰嘴豆、黍米、高粱米、荞麦、莜麦、燕麦、大麦、青稞、紫薯、红薯、玉米、大米、黑米、紫米、粳米、糯米、小米、小麦、藜麦、玉米糝、大麦芽粉中的一种或几种为主要原料，辅以蜂蜜、阿胶、芡实、黄精、松花粉、山药、薏苡仁、桑椹、枸杞、大枣、人参（人工种植五年及五年以下）、燕窝、小麦胚、燕麦片、熟制坚果（花生、核桃、芝麻、葵花籽仁、南瓜籽仁、亚麻籽、大豆碎、腰果、板栗、杏仁中的一种或几种）、食用菌（木耳、银耳、香菇、茶树菇、杏鲍菇、猴头菇、平菇、羊肚菌、牛肝菌、白灵菇、姬松茸、榛蘑、松茸、花菇、双孢蘑菇中的一种或几种）中的一种或几种，经挑拣或筛选、清洗或不清洗、熟制、粉碎，加入或不加入藕粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、可可粉、低聚异麦芽糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳粉、食用盐、精幼砂糖、白砂糖、海藻糖、维生素C(抗坏血酸)（抗氧化剂）、黄原胶、改性大豆磷脂、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素中的一种或几种，经混合、灌装、包装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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、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。

南召县泽辉食品有限公司

QB