413493S-2023

河南众安食品科学研究院企业标准

Q/HZA 0001S-2023

方便冲调谷物制品

2023-11-06 发布　　2023-11-06 实施

河南众安食品科学研究院 发布

前　言

本标准由河南众安食品科学研究院提出。

本标准由河南科技学院和河南众安食品科学研究院共同起草。

本标准主要起草人：娄文娟、郭校君。

H N
Q B

方便冲调谷物粉

1 范围

本标准规定了方便冲调谷物粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷物胚芽粉（小麦、大麦、燕麦、黑麦、荞麦、谷子、薏米、黑米、芸豆、青豆、蚕豆、豌豆、红豆、绿豆、扁豆中的一种或多种，经水浸发幼芽、干燥、制粉）为主要原料，辅以籽类粉（黄豆、黑豆、花生中的一种或多种，经水浸发幼芽、干燥、制粉）、果蔬粉【苹果、梨、石榴、菠萝、芒果、蓝莓、草莓、红莓、黑莓、树莓、乌梅、桑葚、杨梅、西梅、车厘子、大枣、沙枣、海枣、橄榄、甜橙、西柚、荔枝、桂圆、枸杞、凤梨、桑葚、火龙果、山竹、柿子、牛油果、萝卜、芜菁、白菜、甘蓝、芥菜、芹菜、菠菜、甜菜、空心菜、黄花菜（金针菜）、卷心菜、苋菜、马齿苋、胡萝卜、小茴香、芫荽、番茄、茄子、辣椒、洋葱、大蒜、黄瓜、西葫芦、南瓜、笋瓜、冬瓜、丝瓜、瓠瓜、苦瓜、佛手瓜、青瓜、甜椒、生姜、洋姜（菊芋）、黄秋葵、番薯叶、芥蓝、芦笋、莲藕、莴苣、菜豆、豇豆、豌豆、蚕豆、大豆、扁豆、刀豆、鹰嘴豆、韭菜、大葱、韭葱、芦笋、百合、莴苣（莴笋）、茼蒿、山药、红薯、朝鲜蓟、菠菜、甜菜中的一种或多种，经漂烫、脱水干燥、粉碎】、食用菌粉（香菇、草菇、白蘑菇、金针菇、木耳、银耳、猴头菇、竹荪、松口蘑、口蘑、红平菇、蛹虫草、松露、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、块菌中的一种或多种，经漂烫、脱水干燥、粉碎）中的一种或多种，添加燕窝、蜜枣、紫菜、石花菜、海带、红藻、牛蒡根、酸枣仁、小麦麸皮粉、坚果粉（核桃、花生、南瓜子、桃仁、葵花籽、杏仁、芝麻中的一种或多种经干燥、粉碎）、茶粉（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、普洱茶、茉莉花茶中的一种或几种），经粉碎或不粉碎、熟化，加入脱脂乳粉、酪蛋白、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、低聚果糖、海藻糖、聚葡萄糖、大豆低聚糖、低聚木糖、木糖醇、赤藓糖醇、水苏糖中的一种或多种，添加或不添加植物乳植杆菌、青春双歧杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、动物双歧杆菌动物亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、干酪乳酪杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、短双歧杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、嗜酸乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳脂乳球菌、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）、唾液联合乳杆菌中的一种或几种、经调配混合、包装加工而成的方便冲调谷物制品。

根据原料不同，分为：冲调谷物粉、乳酸菌型冲调谷物粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 谷物胚芽粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.3 籽类粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。

2.1.6 小麦麸皮粉应符合 NY/T 3218 的规定。

2.1.7 坚果粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.9 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。

2.1.10 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.11 低聚异麦芽糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20881 的规定。

2.1.12 蜜枣应符合 GB 14884 的规定。

2.1.13 抗性糊精应符合卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。

2.1.14 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.15 水苏糖应符合卫生部 2010 年第 17 号公告的规定。

2.1.16 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.17 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.18 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。

2.1.19 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。

2.1.20 紫菜、石花菜、海带、红藻应符合 GB 19643 的规定。

2.1.21 牛蒡根应清洁卫生、无腐烂、无变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.22 酸枣仁应符合《中华人民共和国药典》2020 一部的规定。

2.1.23 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.24 植物乳植杆菌、青春双歧杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、动物双歧杆菌动物亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、干酪乳酪杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、短双歧杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、嗜酸乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳脂乳球菌、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）、唾液联合乳杆菌应符合国家卫健委 2022 年 第 4 号公告的规定。

2.1.24 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.25 聚葡萄糖应符合 GB 25541 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，按食用方法冲调后用温开水漱口，
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	品其滋味，观察其冲调性

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
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；			

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[b]，CFU/g	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
乳酸菌[c]，CFU/g ≥	1×10^6				GB 4789.35
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； b 不适用添加益生菌的产品； c仅适用于添加益生菌的产品。					

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；农药残留限量应符合 GB 2763 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数（不适用于添加益生菌的产品）、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

HNQB

编制说明

本标准适用于以谷物胚芽粉（小麦、大麦、燕麦、黑麦、荞麦、谷子、薏米、黑米、芸豆、青豆、蚕豆、豌豆、红豆、绿豆、扁豆中的一种或多种，经水浸发幼芽、干燥、制粉）为主要原料，辅以籽类粉（黄豆、黑豆、花生中的一种或多种，经水浸发幼芽、干燥、制粉）、果蔬粉【苹果、梨、石榴、菠萝、芒果、蓝莓、草莓、红莓、黑莓、树莓、乌梅、桑葚、杨梅、西梅、车厘子、大枣、沙枣、海枣、橄榄、甜橙、西柚、荔枝、桂圆、枸杞、凤梨、桑葚、火龙果、山竹、柿子、牛油果、萝卜、芜菁、白菜、甘蓝、芥菜、芹菜、菠菜、甜菜、空心菜、黄花菜（金针菜）、卷心菜、苋菜、马齿苋、胡萝卜、小茴香、芫荽、番茄、茄子、辣椒、洋葱、大蒜、黄瓜、西葫芦、南瓜、笋瓜、冬瓜、丝瓜、瓠瓜、苦瓜、佛手瓜、青瓜、甜椒、生姜、洋姜（菊芋）、黄秋葵、番薯叶、芥蓝、芦笋、莲藕、莴苣、菜豆、豇豆、豌豆、蚕豆、大豆、扁豆、刀豆、鹰嘴豆、韭菜、大葱、韭葱、芦笋、百合、莴苣（莴笋）、茼蒿、山药、红薯、朝鲜蓟、菠菜、甜菜中的一种或多种，经漂烫、脱水干燥、粉碎】、食用菌粉（香菇、草菇、白蘑菇、金针菇、木耳、银耳、猴头菇、竹荪、松口蘑、口蘑、红平菇、蛹虫草、松露、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、块菌中的一种或多种，经漂烫、脱水干燥、粉碎）中的一种或多种，添加燕窝、蜜枣、紫菜、石花菜、海带、红藻、牛蒡根、酸枣仁、小麦麸皮粉、坚果粉（核桃、花生、南瓜子、桃仁、葵花籽、杏仁、芝麻中的一种或多种经干燥、粉碎）、茶粉（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、普洱茶、茉莉花茶中的一种或几种），经粉碎或不粉碎、熟化，加入脱脂乳粉、酪蛋白、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、低聚果糖、海藻糖、聚葡萄糖、大豆低聚糖、低聚木糖、木糖醇、赤藓糖醇、水苏糖中的一种或多种，添加或不添加植物乳植杆菌、青春双歧杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、动物双歧杆菌动物亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、干酪乳酪杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、短双歧杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、嗜酸乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳脂乳球菌、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）、唾液联合乳杆菌中的一种或几种、经调配混合、包装加工而成的方便冲调谷物制品。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。

河南众安食品科学研究院