



413877S-2023



河南聚润食品有限公司企业标准

Q/HJS 0015S-2023

方便冲调谷物制品

2023-12-11 发布

2023-12-11 实施

河南聚润食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南聚润食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵豪。

H N

Q B

方便冲调谷物制品

1 范围

本标准规定了方便冲调谷物制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、小米、黑米、紫米、糙米、燕麦米、高粱米、黍米、小麦、玉米(片)、藜麦米(片)、荞麦米(片)、稷米、红豆(片)、绿豆(片)、豌豆、扁豆、芸豆、鹰嘴豆、芝麻、马铃薯片(粉)、红(紫)薯片(粉)、香芋干(粉)、藕粉、燕麦粉、红薏仁粉、白薏仁粉、小麦粉、燕麦、燕麦片、复合麦片、黑麦片、玉米糝、黑燕麦、粳米、糯米粉、血糯米、荞麦、青稞米中的一种或几种为主要原料,添加或不添加生活饮用水,添加杏仁、花生仁、黑花生仁、大豆、黑豆、南瓜籽仁、榛子仁、松子仁、腰果、夏威夷果、碧根果、开心果仁、葵花籽仁、板栗、巴旦木(扁桃仁)、核桃仁、亚麻籽(熟制)、果蔬干或粉[椰子片(粉)、椰蓉、草莓干(粉)、葡萄干、猕猴桃干(粉)、芒果干、菠萝干、圣女果干、桃干、杨梅干、香蕉片、蔓越莓干、苹果干(粉)、蓝莓干(粉)、菠萝蜜干、哈密瓜粒、金桔干、木瓜干、樱桃干(粉)、黑枸杞干、火龙果干、无花果干、雪梨干、核桃粉、红枣(干)、山楂中的一种或几种]、植脂末(葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅)、小麦低聚肽粉、低聚异麦芽糖、食用螺旋藻粉(钝顶螺旋藻、极大螺旋藻)、 α -淀粉酶、脂肪酶、纤维素酶、蛋白酶、干海参、益生菌(鼠李糖乳酪杆菌、干酪乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、发酵粘液乳杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、凝结魏茨曼氏菌、长双歧杆菌婴儿亚种、青春双歧杆菌、罗伊式粘液乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种中的一种或几种)、黑米片、银耳、黑木耳、平菇、香菇、金针菇、草菇、茶树菇、真姬菇、羊肚菌、竹荪、南瓜粉、胡萝卜粉、青椒粉、豆角粉、白萝卜粉、丝瓜粉、白菜粉、菠菜粉、西红柿粉、包菜粉、韭菜粉、冬瓜粉、西瓜粉、石榴粉、椰浆粉、薄荷粉、柠檬粉、橙子粉、甜菜根粉、芹菜粉、西兰花粉、黄秋葵粉、海带粉、海苔、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、蜂花粉、茉莉花、刀豆、白芷、干姜、桑葚、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、白果、龙眼肉、百合、沙棘、肉桂、决明子、芡实、乌梅、佛手、鸡内金、金银花、阿胶、茯苓、栀子、胖大海、益智仁、郁李仁、砂仁、桑叶、莲子、荷叶、葛根粉、槐米、槐花、蒲公英、玉竹、橘皮、覆盆子、山药、马齿苋、火麻仁、代代花、白扁豆、赤小豆、麦芽、昆布、罗汉果、枳椇子、枸杞子、香薷、桃仁、桑椹、桔红、桔梗、莱菔子、高良姜、淡竹叶、菊苣、黄精、紫苏、牡蛎、酸枣仁、薏苡仁、甘草、苦瓜、玉米须、丹凤牡丹花、牛蒡根、人参(人工种植5年及5年以下)、重瓣红玫瑰、茶树花、雨生红球藻、浓缩牛奶蛋白、分离乳清蛋白、花生蛋白粉、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、大米蛋白粉、大豆蛋白粉、豆奶粉、豆浆粉、豆粉、苹果酵素粉、蓝莓酵素粉、青梅酵素粉、乌梅酵素粉、芒果酵素粉、菠萝酵素粉、凤梨酵素粉、果蔬酵素粉[复合酵素粉(凤梨、芒果、乌梅、蓝莓、青梅)]、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳粉、酸奶粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、低聚果糖、绿茶粉、红茶粉、抹茶粉、咖啡粉、白砂糖、赤砂糖、红糖、黑糖、冰糖、小麦胚、杜仲雄花、桂花、耳叶牛皮消、辣木叶、乌药叶、玛咖粉、菊粉、奇亚籽、蛹虫草、圆苞车前子壳、库拉索芦荟凝胶、金花茶、诺丽果浆、雪莲培养物、

牛骨粉、麦芽糊精、乳糖、食用葡萄糖、结晶果糖、木糖醇、水苏糖、赤藓糖醇、低聚木糖、大豆低聚糖、抗性糊精、大麦苗、魔芋粉、麦片、可可粉、大豆膳食纤维粉、食用盐、颗粒藕粉(藕粉、水、红枣粉、冰糖粉)、淡水鱼胶原蛋白粉、乳酸、碳酸钙、葡萄糖酸亚铁、维生素A(β -胡萝卜素)、维生素D₃(胆钙化醇)、维生素E(d1- α -生育酚)、维生素C(抗坏血酸)中的一种或多种,经清理、筛选、调配(或不调配)、切粒(或不切粒)、熟制或不熟制(谷物全部熟制)、制粒或不制粒,灭菌(或不灭菌)、冷却(或不冷却)、粉碎(或不粉碎)、混合(或不混合)、磨粉(或不磨粉)、包装而成的方便冲调谷物制品。

根据原辅料的不同分为:单一型冲调谷物制品、混合型冲调谷物制品、营养强化冲调谷物制品;

根据添加菌种是否具有活性可分为:益生菌冲调谷物制品(活菌型)、益生菌冲调谷物制品(灭菌型)。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 大米、小米、黑米、紫米、糙米、燕麦米、高粱米、黍米、小麦、玉米(片)、藜麦米(片)、荞麦米(片)、稷米、红豆(片)、绿豆(片)、豌豆、扁豆、芸豆、鹰嘴豆、燕麦粉、燕麦、红薏仁粉、白薏仁粉、小麦粉、燕麦、燕麦片、黑麦片、玉米糝、黑燕麦、粳米、糯米粉、血糯米、荞麦、青稞米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 复合麦片应符合 GB 19640 的规定。

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

2.1.5 马铃薯片(粉)、红(紫)薯片(粉)、香芋干(粉)应清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.7 应符合 NY/T 892 的规定。

2.1.8 杏仁、花生仁、黑花生仁、南瓜籽仁、榛子仁、松子仁、腰果、夏威夷果、碧根果、开心果仁、葵花籽仁、板栗、巴旦木(扁桃仁)、核桃仁、亚麻籽(熟制)、核桃粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9 大豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 果蔬干或粉应清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.11 红枣(干)应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.12 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.13 小麦低聚肽粉应符合原卫生部公告(2012年第16号)的规定。

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

2.1.15 食用螺旋藻粉(钝顶螺旋藻、极大螺旋藻)应符合 GB/T 16919 的规定。

2.1.16 α -淀粉酶、脂肪酶、纤维素酶、蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.17 干海参应符合 GB 31602 的规定。

- 2.1.18 益生菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.19 茉莉花、刀豆、白芷、干姜、桑葚、菊花、白果、龙眼肉、百合、沙棘、肉桂、决明子、芡实、乌梅、佛手、鸡内金、金银花、茯苓、栀子、胖大海、益智仁、郁李仁、砂仁、桑叶、莲子、荷叶、槐米、槐花、蒲公英、玉竹、橘皮、覆盆子、山药、马齿苋、火麻仁、代代花、白扁豆、赤小豆、麦芽、昆布、罗汉果、枳椇子、枸杞子、香薷、桃仁、桑椹、桔红、桔梗、莱菔子、高良姜、淡竹叶、菊苣、黄精、紫苏、牡蛎、酸枣仁、薏苡仁、甘草、玉米须、阿胶、苦瓜应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.20 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.21 黑米片应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 银耳、黑木耳、平菇、香菇、金针菇、草菇、茶树菇、真姬菇、羊肚菌、竹荪应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.23 海带粉、海苔应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.24 松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、蜂花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.25 丹凤牡丹花应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.26 牛蒡根、重瓣红玫瑰、桂花、耳叶牛皮消、大麦苗应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.27 人参（人工种植 5 年以下）应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.28 茶树花应符合原卫生部公告 2013 年第 1 号的规定。
- 2.1.29 雨生红球藻应符合原卫生部公告 2010 年第 17 号的规定。
- 2.1.30 浓缩牛奶蛋白、分离乳清蛋白应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.31 花生蛋白粉、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、大米蛋白粉、大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.32 豆奶粉、豆浆粉、豆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.33 苹果酵素粉、蓝莓酵素粉、青梅酵素粉、乌梅酵素粉、芒果酵素粉、菠萝酵素粉、凤梨酵素粉、果蔬酵素粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.34 全脂乳粉、脱脂乳粉、乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.35 酸奶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.36 食用玉米淀粉、食用木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.37 低聚果糖应符合 GB 1903.40 的规定。
- 2.1.38 绿茶粉、红茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.39 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.40 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.41 白砂糖、赤砂糖、红糖、黑糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。

- 2.1.42小麦胚应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.43杜仲雄花应符合原卫计委 2014 第 6 号公告的规定。
- 2.1.44辣木叶、乌药叶应符合原卫生部公告 2012 年第 19 号的规定。
- 2.1.45玛咖粉应符合原卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。
- 2.1.46菊粉应符合原卫生部公告 2009 年第 5 号的规定。
- 2.1.47奇亚籽、蛹虫草、圆苞车前子壳应符合原卫计委公告 2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.48库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告 2008 年第 12 号的规定。
- 2.1.49金花茶、诺丽果浆、雪莲培养物应符合原卫生部公告 2010 年第 9 号的规定。
- 2.1.50牛骨粉应符合 GB 1903.19 的规定。
- 2.1.51麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.52乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.53食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.54结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.55木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.56水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.57赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.58低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.59大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.60抗性糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.61魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.62麦片、颗粒藕粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.63可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.64大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.65食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.66淡水鱼胶原蛋白粉应符合 SB/T 10634 和 GB 31645 的规定。
- 2.1.67乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.68碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.69葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.70维生素 A 应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.71维生素 D₃ (胆钙化醇) 应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.72维生素 E (d1- α -生育酚) 应符合 GB 29942 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，倒入一白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，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
维生素A ^a , μg/kg	2000~6000	GB 5009.82
维生素C ^a (抗坏血酸), mg/kg	300~750	GB 5009.86
维生素D ^a (麦角钙化醇), μg/kg	12.5~37.5	GB 5009.82或GB 5009.296
维生素E ^a , mg/kg	50~125	GB 5009.82
钙 ^a , mg/kg	2000~7000	GB 5009.92
铁 ^a , mg/kg	35~80	GB 5009.90
a仅适用于使用相应营养强化剂的产品； *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 ^b , 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
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
霉菌, CFU/g	5	2	50	100	GB 4789.15

乳酸菌 ⁶ , CFU/g	≥	1×10^6	GB 4789.35
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;			
b 不适用于添加益生菌且未灭菌产品的检验;			
c 仅限于益生菌冲调谷物制品 (活菌型) 的检验。			

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

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; 食品添加剂的使用符合 GB 2760 的规定; 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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 (仅限有此指标项的产品)、大肠菌群。型式检验应符合国家相关规定。

QB

编制说明

本标准适用于以大米、小米、黑米、紫米、糙米、燕麦米、高粱米、黍米、小麦、玉米(片)、藜麦米(片)、荞麦米(片)、稷米、红豆(片)、绿豆(片)、豌豆、扁豆、芸豆、鹰嘴豆、芝麻、马铃薯片(粉)、红(紫)薯片(粉)、香芋干(粉)、藕粉、燕麦粉、红薏仁粉、白薏仁粉、小麦粉、燕麦、燕麦片、复合麦片、黑麦片、玉米糝、黑燕麦、粳米、糯米粉、血糯米、荞麦、青稞米中的一种或几种为主要原料,添加或不添加生活饮用水,添加杏仁、花生仁、黑花生仁、大豆、黑豆、南瓜籽仁、榛子仁、松子仁、腰果、夏威夷果、碧根果、开心果仁、葵花籽仁、板栗、巴旦木(扁桃仁)、核桃仁、亚麻籽(熟制)、果蔬干或粉[椰子片(粉)、椰蓉、草莓干(粉)、葡萄干、猕猴桃干(粉)、芒果干、菠萝干、圣女果干、桃干、杨梅干、香蕉片、蔓越莓干、苹果干(粉)、蓝莓干(粉)、菠萝蜜干、哈密瓜粒、金桔干、木瓜干、樱桃干(粉)、黑枸杞干、火龙果干、无花果干、雪梨干、核桃粉、红枣(干)、山楂中的一种或几种]、植脂末(葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅)、小麦低聚肽粉、低聚异麦芽糖、食用螺旋藻粉(钝顶螺旋藻、极大螺旋藻)、 α -淀粉酶、脂肪酶、纤维素酶、蛋白酶、干海参、益生菌(鼠李糖乳酪杆菌、干酪乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、发酵粘液乳杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、凝结魏茨曼氏菌、长双歧杆菌婴儿亚种、青春双歧杆菌、罗伊式粘液乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种中的一种或几种)、黑米片、银耳、黑木耳、平菇、香菇、金针菇、草菇、茶树菇、真姬菇、羊肚菌、竹荪、南瓜粉、胡萝卜粉、青椒粉、豆角粉、白萝卜粉、丝瓜粉、白菜粉、菠菜粉、西红柿粉、包菜粉、韭菜粉、冬瓜粉、西瓜粉、石榴粉、椰浆粉、薄荷粉、柠檬粉、橙子粉、甜菜根粉、芹菜粉、西兰花粉、黄秋葵粉、海带粉、海苔、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、蜂花粉、茉莉花、刀豆、白芷、干姜、桑葚、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、白果、龙眼肉、百合、沙棘、肉桂、决明子、芡实、乌梅、佛手、鸡内金、金银花、阿胶、茯苓、栀子、胖大海、益智仁、郁李仁、砂仁、桑叶、莲子、荷叶、葛根粉、槐米、槐花、蒲公英、玉竹、橘皮、覆盆子、山药、马齿苋、火麻仁、代代花、白扁豆、赤小豆、麦芽、昆布、罗汉果、枳椇子、枸杞子、香薷、桃仁、桑椹、桔红、桔梗、莱菔子、高良姜、淡竹叶、菊苣、黄精、紫苏、牡蛎、酸枣仁、薏苡仁、甘草、苦瓜、玉米须、丹凤牡丹花、牛蒡根、人参(人工种植5年及5年以下)、重瓣红玫瑰、茶树花、雨生红球藻、浓缩牛奶蛋白、分离乳清蛋白、花生蛋白粉、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、大米蛋白粉、大豆蛋白粉、豆奶粉、豆浆粉、豆粉、苹果酵素粉、蓝莓酵素粉、青梅酵素粉、乌梅酵素粉、芒果酵素粉、菠萝酵素粉、凤梨酵素粉、果蔬酵素粉[复合酵素粉(凤梨、芒果、乌梅、蓝莓、青梅)]、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳粉、酸奶粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、低聚果糖、绿茶粉、红茶粉、抹茶粉、咖啡粉、白砂糖、赤砂糖、红糖、黑糖、冰糖、小麦胚、杜仲雄花、桂花、耳叶牛皮消、辣木叶、乌药叶、玛咖粉、菊粉、奇亚籽、蛹虫草、圆苞车前子壳、库拉索芦荟凝胶、金花茶、诺丽果浆、雪莲培养物、牛骨粉、麦芽糊精、乳糖、食用葡萄糖、结晶果糖、木糖醇、水苏糖、赤藓糖醇、低聚木糖、大豆低聚糖、抗性糊精、大麦苗、魔芋粉、麦片、可可粉、大豆膳食纤维粉、食用盐、颗粒藕粉(藕粉、水、红

枣粉、冰糖粉)、淡水鱼胶原蛋白粉、乳酸、碳酸钙、葡萄糖酸亚铁、维生素A(β -胡萝卜素)、维生素D₃(胆钙化醇)、维生素E(d1- α -生育酚)、维生素C(抗坏血酸)中的一种或多种,经清理、筛选、调配(或不调配)、切粒(或不切粒)、熟制或不熟制(谷物全部熟制)、制粒或不制粒,灭菌(或不灭菌)、冷却(或不冷却)、粉碎(或不粉碎)、混合(或不混合)、磨粉(或不磨粉)、包装而成的方便冲调谷物制品。

本标准中食品添加剂仅限在即食谷物(GB 2760中食品分类号为06.06)中使用,不涉及GB 2760中表A.3中规定的食品类别;食品营养强化剂仅限在即食谷物(GB 14880中食品分类号为06.06)中使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南聚润食品有限公司

H N

Q B