



413935S-2023



河南纯然生物科技有限公司企业标准

Q/HCSK 0002S-2023

# 即食冲调谷物制品

2023-12-18 发布

2023-12-18 实施

河南纯然生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南纯然生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘亚鹏。

H N

Q B

# 即食冲调谷物粉

## 1 范围

本标准规定了即食冲调谷物粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以糯米、大米、糙米、粳米、紫米、黑米、红米、高粱米、小米、玉米、薏米、红豆、绿豆、鹰嘴豆、白扁豆、芸豆、豇豆、豌豆、大麦、小麦、小麦仁、燕麦、燕麦片、黑麦、荞麦、青稞米、藜麦中的一种或几种为主要原料，添加或不添加红薯干、紫薯干、马铃薯干、香芋干、黑豆、黄豆、青豆、铁棍山药、坚果及其籽类制品（黑芝麻、白芝麻、花生、腰果、巴旦木（扁桃）、核桃仁、榛子仁、松子仁、夏威夷果仁、碧根果仁、开心果仁、板栗仁、葵瓜子仁、南瓜子仁、熟亚麻籽中的一种或几种）、赤小豆、薏苡仁、茯苓、芡实、百合、白芷、决明子、鸡内金、枣（大枣、黑枣、酸枣）、龙眼肉、佛手、干姜、肉桂、栀子、益智仁、郁李仁、砂仁、火麻仁、桑叶、荷叶、菊花（亳菊、怀菊、滁菊、贡菊）、紫苏、紫苏籽、槐米、蒲公英、玉竹、覆盆子、金银花、薄荷、沙棘、麦芽、山楂、酸枣仁、黄精、枸杞、桑椹、葛根粉、果蔬粉【甜菜根粉、南瓜粉、豆角粉、青椒粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、芹菜粉、苦瓜粉、丝瓜粉、西兰花粉、白菜粉、菠菜粉、西红柿粉、黄瓜粉、包菜粉、黄秋葵粉、韭菜粉、冬瓜粉、马蹄（荸荠）粉、西瓜粉、雪梨粉、木瓜粉、菠萝粉、芒果粉、樱桃粉、草莓粉、石榴粉、苹果粉、猕猴桃粉、红枣粉、椰子粉、椰浆粉、桂圆粉、树莓粉、蓝莓粉、柠檬粉、橙子粉、荔枝粉、杨梅粉、菠萝蜜粉、蔓越莓粉、青梅粉、红心火龙果粉、山竹粉、羽衣甘蓝粉中的一种或几种】、松花粉、油菜花粉、紫云英花粉、抹茶粉、魔芋粉、可可粉、速溶咖啡粉、速溶茶粉（红茶、乌龙茶、茉莉花茶、绿茶中一种或几种）、人参（人工种植五年以下）、燕窝、水果干（葡萄干、红提干、香蕉干、芒果干、荔枝干、枇杷干、木瓜干、椰子片、红枣干、菠萝干、胡萝卜干、桃干、猕猴桃干、哈密瓜干、蔓越莓干、无花果干中的一种或几种）中的一种或几种，经筛选、熟制或不熟制（谷物、豆类全部熟制）、粉碎或不粉碎，添加或不添加食用盐、速溶豆粉、脱脂奶粉、全脂奶粉、胶原蛋白肽粉、葡萄糖酸亚铁、焦磷酸铁、乳酸钙、碳酸钙、葡萄糖酸锌、氧化锌、乳酸锌、维生素 A（醋酸视黄酯）、维生素 C（L-抗坏血酸）、维生素 D<sub>3</sub>（胆钙化醇）、维生素 E（d1- $\alpha$ -醋酸生育酚）、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺）、维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、烟酸、叶酸（蝶酰谷氨酸）、D-泛酸钠、麦芽糊精、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）、食用香精、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、红糖、黑糖、白砂糖、冰糖、葡萄糖、结晶果糖、麦芽糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚木糖、赤藓糖醇、木糖醇、乳糖中的一种或几种，经配料、混合、包装等主要工艺制成的即食冲调谷物粉。

根据原辅料不同可分为：单一型即食冲调谷物粉和复合型即食冲调谷物粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 糯米、大米、糙米、粳米、紫米、黑米、红米、高粱米、小米、玉米、薏米、红豆、绿豆、鹰嘴豆、白扁豆、芸豆、豇豆、豌豆、大麦、小麦、小麦仁、燕麦、黑麦、荞麦、青稞米、藜麦、黑豆、黄豆、青豆、马铃薯干、红薯干、紫薯干、香芋干应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 赤小豆、薏苡仁、茯苓、芡实、百合、白芷、决明子、鸡内金、枣（大枣、黑枣、酸枣）、龙眼肉、佛手、干姜、肉桂、栀子、益智仁、郁李仁、砂仁、火麻仁、桑叶、荷叶、菊花（亳菊、怀菊、滁菊、贡菊）、紫苏、紫苏籽、槐米、蒲公英、玉竹、覆盆子、金银花、薄荷、沙棘、麦芽、山楂、酸枣仁、黄精、枸杞、桑椹应符合《中华人民共和国药典》2020年版一版的规定。

2.1.3 坚果制品应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 铁棍山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.5 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。

2.1.6 果蔬粉应符合NY/T 1884的规定。

2.1.7 燕麦片应符合GB 19640 的规定。

2.1.8 松花粉、油菜花粉、紫云英花粉应符合 GB 31636 的规定。

2.1.9 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.11 可可粉应符合GB/T 20706 的规定。

2.1.12 速溶咖啡粉应符合NY/T 289 的规定。

2.1.13 速溶茶粉（红茶、乌龙茶、茉莉花茶、绿茶）应符合QB/T 4067的规定。

2.1.14 人参（人工种植五年以下）应符合卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

2.1.15 水果干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.16 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.17 速溶豆粉应符合GB/T 18738 的规定。

2.1.18 脱脂奶粉、全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.19 胶原蛋白肽粉应符合 SB/T 10634 的规定。

2.1.20 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。

2.1.21 焦磷酸铁应符合GB 1903.16 的规定。

2.1.22 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。

2.1.23 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。

- 2.1.24 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.25 氧化锌应符合GB 1903.4的规定。
- 2.1.26 乳酸锌应符合GB 1903.11的规定。
- 2.1.27 维生素 A(醋酸视黄酯) 应符合 GB 14750的规定。
- 2.1.28 维生素 C (L-抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.29 维生素 D<sub>3</sub> (胆钙化醇) 应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.30 维生素 E(d1- $\alpha$ -醋酸生育酚)应符合GB 14756的规定。
- 2.1.31 维生素 B<sub>1</sub> (盐酸硫胺) 应符合 GB14751 的规定。
- 2.1.32 维生素 B<sub>2</sub> (核黄素) 应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.33 维生素 B<sub>6</sub> (盐酸吡哆醇) 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.34 维生素 B<sub>12</sub> (氰钴胺) 应符合GB 1903.43 的规定。
- 2.1.35 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.36 叶酸 (蝶酰谷氨酸) 应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.37 D-泛酸钠应符合 GB 1903.32 的规定。
- 2.1.38 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.39 植脂末应符合QB/T 4791 的规定。
- 2.1.40 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.41 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.42 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜) 应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.43 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.44 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.45 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.46 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.47 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.48 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.49 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.50 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.51 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.52 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881和GB 15203的规定。
- 2.1.53 低聚果糖应符合GB/T 23528.2和GB 15203的规定。
- 2.1.54 低聚木糖应符合GB/T 35545和GB 15203的规定。
- 2.1.55 赤藓糖醇应符合GB 26404 的规定。

2.1.56 木糖醇应符合GB 1886.234 的规定。

2.1.57 乳糖应符合 GB 25595 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
色泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	从样品中取出适量，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性状	具有该产品应有的性状	
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

## 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
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
铬 (以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>b</sup> (阿斯巴甜), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
三氯蔗糖 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 22255或GB 5009.298
甜菊糖苷 <sup>b</sup> (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.17	SN/T 3854
钙 <sup>c</sup> (以 Ca 计), mg/kg	2000~7000	GB 5009.92
铁 <sup>c</sup> (以 Fe 计), mg/kg	35~80	GB 5009.90
锌 <sup>c</sup> (以 Zn 计), mg/kg	37.5~112.5	GB 5009.14
维生素 A <sup>c</sup> , μg/kg	2000~6000	GB 5009.82
维生素 D <sup>c</sup> , μg/kg	12.5~37.5	GB 5009.82或GB 5009.296
维生素 E <sup>c</sup> , mg/kg	50~125	GB 5009.82
维生素 B <sub>1</sub> <sup>c</sup> , mg/kg	7.5~17.5	GB 5009.84

维生素 B <sub>2</sub> <sup>c</sup> , mg/kg	7.5~17.5	GB 5009.85
维生素 B <sub>6</sub> <sup>c</sup> , mg/kg	10~25	GB 5009.154
维生素 B <sub>12</sub> <sup>c</sup> , μg/kg	5~10	GB 5009.285
烟酸 <sup>c</sup> , mg/kg	75~218	GB 5009.89
叶酸 <sup>c</sup> , μg/kg	1000~2500	GB 5009.211
泛酸 <sup>c</sup> , mg/kg	30~50	GB 5009.210
维生素 C <sup>c</sup> , mg/kg	300~750	GB 5413.18
过氧化值 <sup>d</sup> (以脂肪计), g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
酸价 <sup>d</sup> (以脂肪计) (KOH), mg/g ≤	3.0	GB 5009.229
<p>*指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。</p> <p>a 仅适用于添加苹果、山楂及制品原料的产品；</p> <p>b 仅适用于添加该食品添加剂的产品；</p> <p>c 仅适用于添加该食品营养强化剂的产品；</p> <p>d 仅适用于添加坚果及其籽类原料的产品。</p>		

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 <sup>2</sup>	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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
<p><sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；</p> <p>n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可按接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。</p>					

## 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 2.7 其他要求

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；食品营养强化剂使用量应符合 GB 14880 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、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

本标准适用于以糯米、大米、糙米、粳米、紫米、黑米、红米、高粱米、小米、玉米、薏米、红豆、绿豆、鹰嘴豆、白扁豆、芸豆、豇豆、豌豆、大麦、小麦、小麦仁、燕麦、燕麦片、黑麦、荞麦、青稞米、藜麦中的一种或几种为主要原料，添加或不添加红薯干、紫薯干、马铃薯干、香芋干、黑豆、黄豆、青豆、铁棍山药、坚果及其籽类制品（黑芝麻、白芝麻、花生、腰果、巴旦木（扁桃）、核桃仁、榛子仁、松子仁、夏威夷果仁、碧根果仁、开心果仁、板栗仁、葵瓜子仁、南瓜子仁、熟亚麻籽中的一种或几种）、赤小豆、薏苡仁、茯苓、芡实、百合、白芷、决明子、鸡内金、枣（大枣、黑枣、酸枣）、龙眼肉、佛手、干姜、肉桂、栀子、益智仁、郁李仁、砂仁、火麻仁、桑叶、荷叶、菊花（亳菊、怀菊、滁菊、贡菊）、紫苏、紫苏籽、槐米、蒲公英、玉竹、覆盆子、金银花、薄荷、沙棘、麦芽、山楂、酸枣仁、黄精、枸杞、桑椹、葛根粉、果蔬粉【甜菜根粉、南瓜粉、豆角粉、青椒粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、芹菜粉、苦瓜粉、丝瓜粉、西兰花粉、白菜粉、菠菜粉、西红柿粉、黄瓜粉、包菜粉、黄秋葵粉、韭菜粉、冬瓜粉、马蹄（荸荠）粉、西瓜粉、雪梨粉、木瓜粉、菠萝粉、芒果粉、樱桃粉、草莓粉、石榴粉、苹果粉、猕猴桃粉、红枣粉、椰子粉、椰浆粉、桂圆粉、树莓粉、蓝莓粉、柠檬粉、橙子粉、荔枝粉、杨梅粉、菠萝蜜粉、蔓越莓粉、青梅粉、红心火龙果粉、山竹粉、羽衣甘蓝粉中的一种或几种】、松花粉、油菜花粉、紫云英花粉、抹茶粉、魔芋粉、可可粉、速溶咖啡粉、速溶茶粉（红茶、乌龙茶、茉莉花茶、绿茶中一种或几种）、人参（人工种植五年以下）、燕窝、水果干（葡萄干、红提干、香蕉干、芒果干、荔枝干、枇杷干、木瓜干、椰子片、红枣干、菠萝干、胡萝卜干、桃干、猕猴桃干、哈密瓜干、蔓越莓干、无花果干中的一种或几种）中的一种或几种，经筛选、熟制或不熟制（谷物、豆类全部熟制）、粉碎或不粉碎，添加或不添加食用盐、速溶豆粉、脱脂奶粉、全脂奶粉、胶原蛋白肽粉、葡萄糖酸亚铁、焦磷酸铁、乳酸钙、碳酸钙、葡萄糖酸锌、氧化锌、乳酸锌、维生素 A（醋酸视黄酯）、维生素 C（L-抗坏血酸）、维生素 D<sub>3</sub>（胆钙化醇）、维生素 E（d1- $\alpha$ -醋酸生育酚）、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺）、维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、烟酸、叶酸（蝶酰谷氨酸）、D-泛酸钠、麦芽糊精、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）、食用香精、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、红糖、黑糖、白砂糖、冰糖、葡萄糖、结晶果糖、麦芽糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚木糖、赤藓糖醇、木糖醇、乳糖中的一种或几种，经配料、混合、包装等主要工艺制成的即食冲调谷物粉。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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。