



413989S-2023



范县豫蜀斋食品有限公司企业标准

Q/FYS 0001S-2023

冲调谷物制品

2023-12-20 发布

2023-12-20 实施

范县豫蜀斋食品有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由范县豫蜀斋食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：程广伟、张国强。

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。

本标准适用于以外购熟制谷物粉（小麦粉或大米粉）或自制谷物粉【小麦粉、黑小麦粉、藜麦米或粉、粳米或粉、糯米粉、血糯米粉、燕麦粉、黑燕麦粉、甜荞麦粉、苦荞麦粉、黑荞麦粉、青稞粉，经熟制（炒制）后】中的一种或几种为原料，添加马铃薯全粉、红薯粉、魔芋粉、藕粉、葛根粉、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、铁棍山药片、香芋、黑花生仁、花生仁、核桃仁、白芝麻、黑芝麻、榛子仁、松子仁、腰果、夏威夷果、碧根果、开心果仁、葵花籽仁、葡萄干、枸杞、板栗、熟制南瓜仁、熟制亚麻籽、巴旦木仁中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、使用大豆油或芝麻油熟制（烘焙或炒制）（或不熟制）、混合、干燥或不干燥、包装等工艺生产的颗粒状或粉末状，供冲调直接食用的制品。

根据原辅料不同，可将产品分为：单一型冲调谷物制品、混合型冲调谷物制品。

单一型冲调谷物制品：指以单一原料，辅以不同辅料的冲调谷物制品；

混合型冲调谷物制品：指以两种或两种以上原料，辅以不同辅料的冲调谷物制品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 黑花生仁、花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 核桃仁应符合 SB/T 10556 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 榛子仁、松子仁、腰果、夏威夷果、碧根果应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 开心果仁应符合 SB/T 10613 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 巴旦木（仁）符合 GB/T 10673 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 板栗应符合 GH/T 1029 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 熟制南瓜仁应符合 SB/T 10554 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 熟制亚麻籽应符合 GB/T 15681 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 马铃薯全粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 魔芋粉应符合 NY/T 494 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.19 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.20 铁棍山药片应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.21 香芋应符合 DB43/T 177 和 GB 2715 的规定。

2.1.22 藜麦米或粉、粳米或粉、糯米粉、血糯米粉、燕麦粉、黑燕麦粉、甜荞麦粉、苦荞麦粉、黑荞麦粉、青稞粉应符合 GB 2715 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 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。

2.1.25 外购谷物粉应符合 Q/SYR 0001S 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	粉状、颗粒状、无结块	从样品中取出适量，倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽，有无外来杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	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	

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, %	≤ 10.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: *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 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10^2	10^3	GB 4789. 10
注 1: a 样品的采样及处理按 GB4789. 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、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。

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0421 S-2020 号

Q/SJY

沈阳市于洪区佳誉食品加工厂企业标准

Q/SJY 0001S—2020

谷物制品

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2020-10-27 发布

2020-12-17 实施

沈阳市于洪区佳誉食品加工厂

发布

Q/SJY 0001S—2020

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本文件的食品安全指标依据 GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其它指标根据产品实测值制定。

本文件由沈阳市于洪区佳誉食品加工厂提出并起草。

本文件主要起草人：孙杰。

本文件属首次发布。

Q/SYR 0001S—2020

谷物制品

1 范围

本文件规定了谷物制成品的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本文件适用于以大米、小麦粉、绿豆为原料，经添加饮用水，经和面、膨化或熟化、干燥、粉碎或不粉碎、计量包装或散装等工序制成，并作为其他食品原料非直接入口的谷物制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1354 大米
- GB/T 1355 小麦粉
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

Q/SYR 0001S—2020

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T598 食用绿豆

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号 《食品标识管理规定》

3 产品分类

根据生产工艺不同分为膨化粉和糕点粉。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355、GB2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2 大米：应符合 GB/T 1354、GB2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.3 绿豆：应符合 NY/T598、GB2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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
色 泽	具有该产品应有色泽	取适量样品放在玻璃器皿内，在光线充足地方，目测色泽、组织形态、杂质，用鼻嗅其气味，取少量品尝产品的滋味。
形 态	具有相应产品应有的正常形态	
滋味、气味	具有该产品特有的滋味和气味，无酸味、霉味， 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目		理 化 指 标		检验方法
		膨化粉	糕点粉	
水分/(%)	≤	16.0		GB 5009.3
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤	0.45	0.15	GB 5009.12
总汞（以 Hg 计）/(mg/kg)	≤	0.02		GB 5009.17
总砷（以 Cd 计）/(mg/kg)	≤	0.5（以大米为原料除外）		GB 5009.11
无机砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤	0.2（以大米为原料）		GB 5009.11
镉（以 Cd 计）/(mg/kg)	≤	0.2		GB 5009.15
铬（以 Cr 计）/(mg/kg)	≤	1.0		GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤	5.0		GB 5009.22

4.4 微生物指标

Q/SYR 0001S
2020

4.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中熟制粮食制品类的规定。

4.4.2 微生物指标还应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定均以CFU/g或CFU/L表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10°	105	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10°	GB 4789.3 平板计数法
霉菌	150				GB 4789.15

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.19 执行
^a仅限于糕点粉类产品。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

4.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.9 净含量偏差

预包装食品应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按JJF 1070规定的方法测定。

4.10 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前应经企业质量检验部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺，同一班次生产的同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品，分成两份，一份检验，一份留样备查，抽样数量应满足检验和备检需要。

5.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准要求逐批检验。检验合格并签发质量合格证明后的产品方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量（预包装食品）。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目

5.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验；

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产3个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；

Q/SYR 0001S—2020

- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时；

5.5 判定规则

产品经检验全部符合标准要求时，判定为合格品，如有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

预包装食品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品包装袋应符合国家相关产品要求，预包装食品内包装材料应符合 GB 9683 标准规定的复合食品包装袋或符合 GB 9687 标准规定的塑料袋（瓶）包装。

6.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、阴凉、干燥、通风良好的场所，包装箱底部应有 10 cm 以上的垫板，离墙 20 cm 以上。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

在符合本标准规定的条件下，米制品、绿豆制品保质期为 12 个月；小麦粉制品保质期夏季为 3 个月、冬季为 6 个月。

Q/ SJY 0001S—2020

编制说明

本标准适用于以外购熟制谷物粉（小麦粉或大米粉）或自制谷物粉【小麦粉、黑小麦粉、藜麦米或粉、粳米或粉、糯米粉、血糯米粉、燕麦粉、黑燕麦粉、甜荞麦粉、苦荞麦粉、黑荞麦粉、青稞粉，经熟制（炒制）后】中的一种或几种为原料，添加马铃薯全粉、红薯粉、魔芋粉、藕粉、葛根粉、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、铁棍山药片、香芋、黑花生仁、花生仁、核桃仁、白芝麻、黑芝麻、榛子仁、松子仁、腰果、夏威夷果、碧根果、开心果仁、葵花籽仁、葡萄干、枸杞、板栗、熟制南瓜仁、熟制亚麻籽、巴旦木仁中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、使用大豆油或芝麻油熟制（烘焙或炒制）（或不熟制）、混合、干燥或不干燥、包装等工艺生产的颗粒状或粉末状，供冲调直接食用的制品。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》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。

范县豫蜀斋食品有限公司