



410153S-2023



河南谷鲜生食品有限公司企业标准

Q/HGS 0002S-2023

方便冲调谷物制品

2023-01-28 发布

2023-01-28 实施

河南谷鲜生食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南谷鲜生食品有限公司提出。

本标准主要起草单位：河南谷鲜生食品有限公司。

本标准主要起草人：孙君庚、孙粮、郭媛媛、董金龙、王建。

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、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以荞麦（米）、苦荞麦（米）、甜荞麦（米）、燕麦（米）、藜麦（米）、莜麦（仁）、紫麦（仁）、黑小麦（仁）、大麦（仁）、青稞（米）、大米、小米、红米、黑米、紫米、玄米、糯米、小黄米、大黄米、糙米、玉米、高粱（米）、薏仁（米）、红豆、黑豆、青豆、鹰嘴豆、芸豆、豌豆、赤小豆、扁豆、豇豆、红小豆、绿豆、黄豆、蚕豆、小豆、小麦胚、小麦麸皮中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦粉、小麦淀粉、玉米淀粉中的一种或几种，经熟制或部分原料熟制、粉碎或研磨、添加或不添加红甜菜粉、菠菜粉、苦瓜粉、南瓜粉、红枣粉、山楂粉、百合粉、紫薯粉、山药粉、魔芋粉、葛根粉、茯苓粉、猴头菇粉、香菇粉、银耳粉、海带粉、小麦胚粉、谷朊粉、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、燕麦麸粉、大豆（分离）蛋白粉、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、抹茶粉、菊粉、麦芽糊精、白砂糖中的一种或几种，经混合或不混合、包装而成的方便冲调谷物制品。

根据原料不同，可分为单一型冲调谷物粉和混合型冲调谷物粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 荞麦（米）、苦荞麦（米）、甜荞麦（米）应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 燕麦（米）应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 藜麦（米）应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 莜麦（仁）应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 紫麦（仁）、黑小麦（仁）应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 大麦（仁）、青稞（米）应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 大米应符合 GB/T 1354 的规定。

2.1.8 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 红米应符合 LS/T 3270 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 紫米、玄米、糯米、小黄米、大黄米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.12 糙米应符合 GB/T 18810 的规定。

2.1.13 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 高粱（米）应符合 GB/T 8231 的规定。

2.1.15 薏仁（米）、红豆、黑豆、青豆、鹰嘴豆、芸豆、豌豆、赤小豆、扁豆、豇豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.16 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.17 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 黄豆应符合 GB1352 的规定。
- 2.1.19 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 小豆应符合 GB/T 10461 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 红甜菜粉、菠菜粉、苦瓜粉、南瓜粉、红枣粉、山楂粉、百合粉、紫薯粉、山药粉应卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.22 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.23 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.24 茯苓粉、猴头菇粉、香菇粉、银耳粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.25 海带粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.26 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.27 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.28 小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、燕麦麸粉应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.29 大豆（分离）蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.30 大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）应卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.31 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.32 菊粉应符合原卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.33 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.34 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下观察色泽、状态。嗅其气味，用温开水漱口，冲调后品其滋味
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味	
状态	无霉变，无正常视力可见外来异物	

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	GB 5009.3

铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.48	GB 5009.12
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
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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注：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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 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；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、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以荞麦（米）、苦荞麦（米）、甜荞麦（米）、燕麦（米）、藜麦（米）、苡麦（仁）、紫麦（仁）、黑小麦（仁）、大麦（仁）、青稞（米）、大米、小米、红米、黑米、紫米、玄米、糯米、小黄米、大黄米、糙米、玉米、高粱（米）、薏仁（米）、红豆、黑豆、青豆、鹰嘴豆、芸豆、豌豆、赤小豆、扁豆、豇豆、红小豆、绿豆、黄豆、蚕豆、小豆、小麦胚、小麦麸皮中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦粉、小麦淀粉、玉米淀粉中的一种或几种，经熟制或部分原料熟制、粉碎或研磨、添加或不添加红甜菜粉、菠菜粉、苦瓜粉、南瓜粉、红枣粉、山楂粉、百合粉、紫薯粉、山药粉、魔芋粉、葛根粉、茯苓粉、猴头菇粉、香菇粉、银耳粉、海带粉、小麦胚粉、谷朊粉、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、燕麦麸粉、大豆（分离）蛋白粉、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、抹茶粉、菊粉、麦芽糊精、白砂糖中的一种或几种，经混合或不混合、包装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》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。

河南谷鲜生食品有限公司