



410808S-2023

新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0026S-2023

冲调谷物制品

2023-04-12 发布

2023-04-12 实施

新乡良润全谷物食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡良润全谷物食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨静、宋金丽。

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。

本标准适用于以谷物杂粮（小麦、黑麦、燕麦、荞麦、苦荞、青稞、筱麦、藜麦、小米、黑米、大黄米、绿豆、红豆、赤小豆、蚕豆、豌豆、芸豆中的一种或几种）、豆类（黄豆、黑豆、青豆中的一种或几种）、玉米、食用小麦麸皮（粉）、燕麦麸皮、小麦胚芽（粉）中的一种或几种为主要原料，经过分选、预处理、研磨或不研磨、烘干或烘炒、挤压膨化或不挤压膨化、添加或不添加果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、香芋粉、蓝莓粉、红甜菜粉中的一种或几种）、红枣粉、羽衣甘蓝、巴西莓、蔓越莓、圆苞车前子壳粉、奇亚籽、葵花籽仁、南瓜籽仁、芝麻、亚麻籽（熟制）、果蔬纤维（苹果纤维、柑橘纤维、马铃薯纤维、鹰嘴豆纤维、食用豌豆纤维中的一种或几种）、粮谷纤维（燕麦纤维、小麦纤维、玉米纤维中的一种或几种）、小麦低聚肽、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、白砂糖、黑糖、红糖、黑芝麻粉、食用盐、麦香粉末香精、低聚木糖、低聚异麦芽糖、聚葡萄糖、乳清蛋白粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、脱腥大豆粉、大豆蛋白粉、乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、大豆膳食纤维粉、菊粉、乳粉、藕粉、麦芽糖浆、麦芽糊精、 α -环状糊精、木糖醇、海藻糖、食用葡萄糖、抗性糊精、L-阿拉伯糖、低聚果糖、乳糖、赤藓糖醇、低聚甘露糖、异麦芽酮糖醇、壳寡糖、燕麦 β -葡聚糖、阿拉伯半乳聚糖、植脂末1[葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白酸钠、单、双硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅]、植脂末2[葡萄糖浆、精炼植物油（大豆油）、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅]、植脂末3[淀粉糖、植物油、食品添加剂（酪氨酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、二氧化硅）]、植脂末4[葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白、食品添加剂（磷酸氢二钾、单、双硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅）]、菊粉、DHA藻油、黑芝麻（粉）、山药粉、紫苏籽（粉）、莲子粉、桑葚粉、枸杞粉、百合粉、山楂粉中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、称量、包装加工而成的冲调谷物制品。

根据产品品种的状态不同，产品分类为：冲调谷物粉和谷物片。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦、黑麦应符合GB 1351和GB 2715的规定。
- 2.1.2 燕麦应符合DB22/T 1099和GB 2715的规定。
- 2.1.3 荞麦应符合GB/T 10458和GB 2715的规定。
- 2.1.4 苦荞、青稞、藜麦、大黄米、糯米应符合GB 2715的规定。
- 2.1.5 黑米应符合NY/T 832的规定。
- 2.1.6 筱麦应符合GB/T 13359和GB 2715的规定。
- 2.1.7 小米应符合GB/T 11766的规定。

- 2.1.8玉米应符合GB 1353的规定。
- 2.1.9黄豆、黑豆、红豆、赤小豆、蚕豆、芸豆、青豆应符合GB 2715的规定。
- 2.1.10脱腥大豆粉应符合GB 1352的规定。
- 2.1.11豌豆应符合GB/T 10460的规定。
- 2.1.12绿豆应符合GB/T 10462的规定。
- 2.1.13燕麦麸皮应符合T/FDSA 017的规定。
- 2.1.14食用小麦麸皮(粉)应符合NY/T 3218的规定。
- 2.1.15小麦胚芽(粉)应符合LS/T 3210的规定。
- 2.1.16食用小麦淀粉GB/T 8883和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.18食用马铃薯淀粉应符合GB/T8884和GB 31637的规定。
- 2.1.19食用木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。
- 2.1.20白砂糖应符合GB/T 317和 GB 13104的规定。
- 2.1.21黑糖应符合QB/T 4567 和GB 13104 的规定。
- 2.1.22红糖应符合GB/T 35885 和GB 13104 的规定。
- 2.1.23黑芝麻粉应符合 GB/T 11761的规定。
- 2.1.24食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.25麦香粉末香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.26低聚木糖应符合GB/T 35545的规定。
- 2.1.27低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。
- 2.1.28聚葡萄糖应符合GB 25541的规定。
- 2.1.29乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.30大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.31乳清粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.32浓缩乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.33大豆膳食纤维粉应符合GB/T 22494的规定。
- 2.1.34菊粉应符合GB 41377的规定。
- 2.1.35乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.36藕粉应符合GB/T 25733的规定。
- 2.1.37麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。
- 2.1.38 α -环状糊精应符合GB 1886.351规定。
- 2.1.39木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.40海藻糖应符合GB/T 23529的规定。

- 2.1.41食用葡萄糖应符合GB/T 20880 和 GB 15203的规定。
- 2.1.42抗性糊精应符合T/GDL 1的规定。
- 2.1.43L-阿拉伯糖应符合QB/T 4321的规定。
- 2.1.44低聚果糖应符合GB/T 23528.2的规定。
- 2.1.45乳糖应符合GB 25595的规定。
- 2.1.46赤藓糖醇应符合QB/T 2985的规定。
- 2.1.47植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.48精炼植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.49麦芽糖浆应符合GB/T 20883的规定。
- 2.1.50酪氨酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.51微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 2.1.52果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、香芋粉、蓝莓粉、红甜菜粉）应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.53红枣粉应符合应符合T/AFFI 015的规定。
- 2.1.54圆苞车前子壳粉、奇亚籽应符合国家卫生和计划生育委员会《关于批准塔格糖等 6 种新 食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.55果蔬纤维应符合QB/T 5027的规定。
- 2.1.56粮谷纤维应符合QB/T 5028的规定。
- 2.1.57燕麦 β -葡聚糖应符合国家卫生和计划生育委员会《关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告》（2014 年第 20号）的规定。
- 2.1.58小麦低聚肽应符合QB/T 5298的规定。
- 2.1.59低聚甘露糖应符合T/YNBX 071的规定。
- 2.1.60壳寡糖应符合QB/T 5503的规定。
- 2.1.61异麦芽酮糖醇应符合QB/T 4486的规定。
- 2.1.62菊粉应符合GB/T 41377的规定。
- 2.1.63阿拉伯半乳聚糖应符合T/LIST 0011的规定。
- 2.1.64DHA藻油应符合LS/T 3243的规定。
- 2.1.65葵花籽仁应符合GB/T 11764 和 GB 19300的规定。
- 2.1.66芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300的规定。
- 2.1.67南瓜籽仁应符合SB/T 10554 和 GB 19300的规定。
- 2.1.68亚麻籽应符合GB/T 15681的规定。
- 2.1.69黑芝麻（粉）应符合T/TLMY 002的规定。
- 2.1.70紫苏籽（粉）应符合GB 19300的规定。

- 2.1.71巴西莓、蔓越莓应符合GB 14884的规定。
- 2.1.72山药粉、莲子粉、桑葚粉、枸杞粉、百合粉、山楂粉、羽衣甘蓝应符合GB/T 29602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	呈该产品固有的色泽	按GB/T 29605执行，将样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，冲调后品其滋味。
杂质	无可见外来杂质	
组织形态	呈干燥、疏松的粉末状或微粒状（片状或颗粒状），无霉变和结块	
气味、滋味	冲调后具有本品固有的气味、滋味、无异味	

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	≤ 0.18	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
^a 仅适用于苹果粉、苹果纤维、山楂粉的产品检验。		

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	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1：a样品的采样及处理按GB 4789.1执行；					
注2：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为微生物指标可接受水平的限量值；M为微					

生物指标的最高安全限量值。

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；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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数及大肠菌群的检测。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以谷物杂粮（小麦、黑麦、燕麦、荞麦、苦荞、青稞、筱麦、藜麦、小米、黑米、大黄米、绿豆、红豆、赤小豆、蚕豆、豌豆、芸豆中的一种或几种）、豆类（黄豆、黑豆、青豆中的一种或几种）、玉米、食用小麦麸皮（粉）、燕麦麸皮、小麦胚芽（粉）中的一种或几种为主要原料，经过分选、预处理、研磨或不研磨、烘干或烘炒、挤压膨化或不挤压膨化、添加或不添加果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、香芋粉、蓝莓粉、红甜菜粉中的一种或几种）、红枣粉、羽衣甘蓝、巴西莓、蔓越莓、圆苞车前子壳粉、奇亚籽、葵花籽仁、南瓜籽仁、芝麻、亚麻籽（熟制）、果蔬纤维（苹果纤维、柑橘纤维、马铃薯纤维、鹰嘴豆纤维、食用豌豆纤维中的一种或几种）、粮谷纤维（燕麦纤维、小麦纤维、玉米纤维中的一种或几种）、小麦低聚肽、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、白砂糖、黑糖、红糖、黑芝麻粉、食用盐、麦香粉末香精、低聚木糖、低聚异麦芽糖、聚葡萄糖、乳清蛋白粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、脱腥大豆粉、大豆蛋白粉、乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、大豆膳食纤维粉、菊粉、乳粉、藕粉、麦芽糖浆、麦芽糊精、 α -环状糊精、木糖醇、海藻糖、食用葡萄糖、抗性糊精、L-阿拉伯糖、低聚果糖、乳糖、赤藓糖醇、低聚甘露糖、异麦芽酮糖醇、壳寡糖、燕麦 β -葡聚糖、阿拉伯半乳聚糖、植脂末1[葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白酸钠、单、双硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅]、植脂末2[葡萄糖浆、精炼植物油（大豆油）、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅]、植脂末3[淀粉糖、植物油、食品添加剂（酪氨酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、二氧化硅）]、植脂末4[葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白、食品添加剂（磷酸氢二钾、单、双硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅）]、菊粉、DHA藻油、黑芝麻（粉）、山药粉、紫苏籽（粉）、莲子粉、桑葚粉、枸杞粉、百合粉、山楂粉中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、称量、包装加工而成的冲调谷物制品。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》特制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

新乡良润全谷物食品有限公司