



411027S-2023



河南大美生物科技股份有限公司企业标准

Q/HNDM 0023S-2023

冲调谷物粉

2023-04-29 发布

2023-04-29 实施

河南大美生物科技股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南大美生物科技股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛海领。

H N
Q B

冲调谷物粉

1 范围

本标准规定了冲调谷物粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红豆粉（熟化）、红小豆（赤小豆）粉（熟化）、紫薯粉、红薯粉、山药粉、藕粉中的一种或几种为原料，添加或不添加【速溶黑豆粉、速溶大豆粉、大豆粉（熟化）、黑豆粉（熟化）、红枣粉、黑芝麻粉、枸杞粉、桂圆粉、柑橘果粉、橙子粉、水蜜桃粉、水苏糖、冰糖、白砂糖、葡萄糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、木糖醇、聚葡萄糖、菊粉中的一种或多种】、添加或不添加益生菌（青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、短双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、乳酸片球菌、唾液链球菌嗜热亚种中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、粉碎或不粉碎、混合、烘干（或不烘干）、包装加工而成的冲调谷物粉。

产品按原料不同分为不同的冲调谷物粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黑豆粉、红豆粉、红小豆（赤小豆）粉、大豆粉、紫薯粉、红薯粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.2 山药粉应符合 DBS41/009 的规定。
- 2.1.3 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.4 黑芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 速溶黑豆粉、速溶大豆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.6 柑橘粉、红枣粉、枸杞粉、桂圆粉、橙子粉、水蜜桃粉、山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.7 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.8 水苏糖应符合 QB/T 4760 的规定。
- 2.1.9 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 菊粉应符合卫生部《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。
- 2.1.13 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.14 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。

2.1.15 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.16 益生菌应符合QB/T 4575 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	粉末状，允许有颗粒	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，用开水漱口后品尝其滋味
色泽	具有本品固有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味、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
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计）/（mg/kg）	0.4（不适用于山药粉为主料的产品）	GB 5009.12
	0.25（仅适用于山药粉为主料的产品）	
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤ 5.0	GB 5009.22
注：*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	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌/（CFU/g）	5	2	50	100	GB 4789.15
乳酸菌 ^b /（CFU/g） ≥	1×10 ⁶				GB 4789.35
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。

- b 不适用添加益生菌的产品;
c 仅适用于添加益生菌的产品。

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。

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(不适用添加益生菌的产品)、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红豆粉（熟化）、红小豆（赤小豆）粉（熟化）、紫薯粉、红薯粉、山药粉、藕粉中的一种或几种为原料，添加或不添加【速溶黑豆粉、速溶大豆粉、大豆粉（熟化）、黑豆粉（熟化）、红枣粉、黑芝麻粉、枸杞粉、桂圆粉、柑橘果粉、橙子粉、水蜜桃粉、水苏糖、冰糖、白砂糖、葡萄糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、木糖醇、聚葡萄糖、菊粉中的一种或多种】、添加或不添加益生菌（青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、短双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、乳酸片球菌、唾液链球菌嗜热亚种中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、粉碎或不粉碎、混合、烘干（或不烘干）、包装加工而成的冲调谷物粉。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》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南大美生物科技股份有限公司