

河南长明中药制品有限公司企业标准

Q/HCM 0001S-2023

冲调方便食品

2023-05-13 发布

2023-05-13 实施

河南长明中药制品有限公司 发布

前言

本标准由河南长明中药制品有限公司提出并起草。 本标准主要起草人:李红敏、薛遂安。

冲调方便食品

1 范围

本标准规定了冲调方便食品的分类、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、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)、燕麦(片)、糯米(片)、红米(片)、黑糯米(片)、 江米(片)、黑米(片)、紫米(片)、糙米(片)、泰国香米(片)、大米(片)、胚芽米(片)、 高粱(片)、荞麦(片)、苦荞(片)、大麦仁(片)、麦仁(片)、大麦(片)、黑麦仁(片)、藜 麦(片)、青稞(片)、绿小米(片)、黄小米(片)、大黄米(片)、白小米(片)、黑小米 (片)、黑玉米粒(片)、白玉米碴、黄玉米碴、黑玉米碴、玉米(片)、黄豆(片)、豌豆(片)、 鹰嘴豆(片)、赤小豆(片)、小白豆(片)、白扁豆(片)、红豆(片)、绿豆(片)、黑豆 (片)、青豆(片)、紫芸豆(片)、黑芸豆(片)、蚕豆(片)、花豇豆(片)、红圆豆(片)、红 扁豆(片)、金丝豆(片)、红芸豆(片)、麻豇豆(片)、紫豆(片)中的一种或几种为原料、辅以 或不辅以果蔬粉(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、花生(片)、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)、果蔬干制品 (葡萄干、苹果干、芒果干、菠萝干、番茄干、提子干、圣女果干、蓝莓干、蔓越莓干、樱桃干、山楂 干、桑葚干、火龙果干、草莓干、紫薯干、红薯干、黄桃干、榴莲干、梨干、乌梅干、香蕉片、红枣 干、枸杞干、番木瓜干、萝卜干、胡萝卜干、黄秋葵干、南瓜干、黄瓜干、冬瓜干中的一种或几种)、 粮谷纤维(燕麦纤维、小麦纤维、玉米纤维中的一种或几种)、食药物质[丁香、八角茴香、刀豆、小茴 香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、 白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁(甜、 苦)、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、大枣、酸枣、黑枣、罗汉果、 郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、生姜、干姜、枳椇子、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香 薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、亳 菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、 槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆 子、藿香中的一种或几种〕、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、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,经挑选或不挑选、清洗或不清洗、蒸煮或不蒸煮、烘干或不烘干、粉碎、混合、包装加工而成的冲调方便食品。

根据产品原辅料不同,产品分为不同品种。

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莜麦应符合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、燕麦(片)、糯米(片)、红米(片)、黑糯米(片)、江米(片)、黑米(片)、紫米(片)、糙米(片)、泰国香米(片)、大米(片)、胚芽米(片)、高粱(片)、荞麦(片)、苦荞(片)、大麦仁(片)、麦仁(片)、大麦(片)、黑麦仁(片)、藜麦(片)、青稞(片)、绿小米(片)、黄小米(片)、大黄米(片)、白小米(片)、黑小米(片)、黑玉米粒(片)、白玉米硷、黄玉米硷、黑玉米硷、玉米(片)、黄豆(片)、豌豆(片)、鹰嘴豆(片)、赤小豆(片)、小白豆(片)、白扁豆(片)、红豆(片)、绿豆(片)、黑豆(片)、青豆(片)、紫豆(片)、紫豆(片)、红芸豆(片)、麻豇豆(片)、紫豆(片)。
- 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果蔬干制品应无腐烂、无霉变、无虫蛀,并符合 GB 2762、GB 2763 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酪朊酸钠应符合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、花生(片)应符合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。
- 2.1.73食药物质应符合《中华人民共和国药典》2020版的规定。

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	呈该产品应有的色泽	
杂质	无肉眼可见外来杂质	—— 将适量样品置于洁净的白瓷盘中,在自
组织形态	呈该产品应有的性状,无霉变和结块	然光下观察色泽、组织形态、杂质、嗅
气味、滋味	冲调后具有本品固有的气味、滋味、无异味	其气味,冲调后品其滋味。

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	\leq	0. 18	GB 5009.12		
展青霉素 ^a ,μg/kg	\leq	20	GB 5009. 185		

^{*}铅的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

	采样方案°及限量				14-74 > > 1	
项 目	n	С	m	M	检验方法	
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。

a仅适用于苹果粉、苹果纤维、山楂粉的产品检验。

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、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)、燕麦(片)、糯米(片)、红米(片)、黑糯米(片)、 江米(片)、黑米(片)、紫米(片)、糙米(片)、泰国香米(片)、大米(片)、胚芽米(片)、 高粱(片)、荞麦(片)、苦荞(片)、大麦仁(片)、麦仁(片)、大麦(片)、黑麦仁(片)、藜 麦(片)、青稞(片)、绿小米(片)、黄小米(片)、大黄米(片)、白小米(片)、黑小米 (片)、黑玉米粒(片)、白玉米碴、黄玉米碴、黑玉米碴、玉米(片)、黄豆(片)、豌豆(片)、 鹰嘴豆(片)、赤小豆(片)、小白豆(片)、白扁豆(片)、红豆(片)、绿豆(片)、黑豆 (片)、青豆(片)、紫芸豆(片)、黑芸豆(片)、蚕豆(片)、花豇豆(片)、红圆豆(片)、红 扁豆(片)、金丝豆(片)、红芸豆(片)、麻豇豆(片)、紫豆(片)中的一种或几种为原料、辅以 或不辅以果蔬粉(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、花生(片)、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)、果蔬干制品 (葡萄干、苹果干、芒果干、菠萝干、番茄干、提子干、圣女果干、蓝莓干、蔓越莓干、樱桃干、山楂 干、桑葚干、火龙果干、草莓干、紫薯干、红薯干、黄桃干、榴莲干、梨干、乌梅干、香蕉片、红枣 干、枸杞干、番木瓜干、萝卜干、胡萝卜干、黄秋葵干、南瓜干、黄瓜干、冬瓜干中的一种或几种)、 粮谷纤维(燕麦纤维、小麦纤维、玉米纤维中的一种或几种)、食药物质[丁香、八角茴香、刀豆、小茴 香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、 白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁(甜、 苦)、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、大枣、酸枣、黑枣、罗汉果、 郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、生姜、干姜、枳椇子、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香 薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、亳 菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、 槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆 子、藿香中的一种或几种]、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、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,经挑选或不挑选、清洗或不清洗、蒸煮或不蒸煮、烘干或不烘干、粉

碎、混合、包装加工而成的冲调方便食品。

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。

河南长明中药制品有限公司