



411854 S-2023



商丘市玖丰农业科技发展有限公司企业标准

Q/SJN 0003S-2023

冲调谷物粉

2023-06-26 发布

2023-06-26 实施

商丘市玖丰农业科技发展有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市玖丰农业科技发展有限公司提出。

本标准由商丘市玖丰农业科技发展有限公司、商丘市食品药品审评查验中心起草。

本标准主要起草人：张宸、黄海涛。

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

本标准适用于以大麦、小麦、小米、玉米、燕麦、黄豆、红豆、大米、黑米、糙米、黑豆、薏仁、藜麦（红藜麦、黑藜麦、白藜麦中的一种或几种）、黑荞麦、黑青稞、藕粉、魔芋粉、山药粉、红薯粉、紫薯粉、莲子粉中的一种或几种为主要原料，经炒制、研磨或不研磨，添加或不添加南瓜粉、紫薯片、燕麦片、复合麦片、苹果粒、黑芝麻、白芝麻、奇亚籽、葵花籽、小麦胚芽、麦芽糊精、核桃仁（研磨或不研磨）、桑葚、葡萄干、提子干、蔓越莓干、巴旦木（研磨或不研磨）、红枣片、银耳、桂花、山楂、枸杞、茯苓、山药、冰糖、白砂糖、食用葡萄糖、菊粉、结晶果糖中的一种或几种原料，混合或不混合，包装而成的直接冲调即可食用的冲调谷物粉。

根据原料不同可分为：单一冲调谷物粉、混合冲调谷物粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦应符合 GB1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 小米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 玉米应符合 GB1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 大麦、燕麦、红豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 小麦应符合 GB1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 大米、黑米、糙米、黑豆、藜麦（红藜麦、黑藜麦、白藜麦）、黑荞麦、黑青稞、红薯粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 薏仁、莲子粉、山药粉应无污染、无虫蚀，且符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.9 魔芋粉应符合 NY/T 494 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.11 南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.12 紫薯片应符合 GB 2715 的规定。

2.1.13 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 燕麦片、复合麦片应符合 GB 19640 的规定。

2.1.15 奇亚籽应符合原卫计委发布的《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。

- 2.1.16 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 葵花籽、核桃仁、巴旦木应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.19 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 红枣片、苹果粒、桑葚、葡萄干、提子干、蔓越莓干、山楂应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.21 银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.22 桂花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.23 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.24 茯苓、山药应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.25 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.28 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.29 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 菊粉应符合 GB/T 41377 或卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》(卫生部公告 2009 年第 5 号)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	具有产品应有的性状	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在室内自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，温开水漱口后，辨其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来异物	

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, 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	GB 5009.12
展青毒素 ^a , μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185
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；

a 仅适用于添加苹果粒、山楂的产品。

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
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	100	1000	GB 4789.10
注：a 样品的采样和处理按 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定，新食品原料的使用应符合相关公告的规定。

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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

冲调谷物粉是以大麦、小麦、小米、玉米、燕麦、黄豆、红豆、大米、黑米、糙米、黑豆、薏仁、藜麦（红藜麦、黑藜麦、白藜麦中的一种或几种）、黑荞麦、黑青稞、藕粉、魔芋粉、山药粉、红薯粉、紫薯粉、莲子粉中的一种或几种为主要原料，经炒制、研磨或不研磨，添加或不添加南瓜粉、紫薯片、燕麦片、复合麦片、苹果粒、黑芝麻、白芝麻、奇亚籽、葵花籽、小麦胚芽、麦芽糊精、核桃仁（研磨或不研磨）、桑葚、葡萄干、提子干、蔓越莓干、巴旦木（研磨或不研磨）、红枣片、银耳、桂花、山楂、枸杞、茯苓、山药、冰糖、白砂糖、食用葡萄糖、菊粉、结晶果糖中的一种或几种原料，混合或不混合，包装而成的直接冲调即可食用的冲调谷物粉。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》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。

商丘市玖丰农业科技发展有限公司