



412175S-2023



河南中荷生物科技有限公司企业标准

Q/HZH 0001S-2023

即食谷物制品

2023-07-17 发布

2023-07-17 实施

河南中荷生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南中荷生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李莲莲、李晨阳。

本标准自发布实施日起替代 Q/HZH 0001S-2023(备案号：411022S-2023)。

H N

Q B

即食谷物制品

1 范围

本标准规定了即食谷物制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以燕麦片、大麦片、黑麦片、小麦片、荞麦片、玉米片、绿豆片、红豆片、紫薯片、藜麦片、复合麦片（冲调谷物制品）[大麦粉、燕麦粉、小麦粉、大米、玉米粉、大豆粉、玉米淀粉、小麦淀粉、麦芽水提取物、聚葡萄糖、紫薯粉、山药粉、白砂糖、食用盐、奶粉]、谷物燕麦片（冲调谷物制品）[燕麦片、谷物片（粳米、全麦粉、玉米、玉米淀粉、脱脂奶粉）、谷物球（粳米、黑麦粉、玉米、食用大豆粕、全麦粉、玉米淀粉）、白砂糖、椰蓉、麦芽糖浆、椰子粉、棕榈油、蜂蜜、食用盐、茶多酚]、蛋奶圈（膨化食品）（小麦粉、大米、玉米、脱脂奶粉、白砂糖、碳酸钙、鸡蛋、食用盐）、玉米星星（膨化食品）（玉米粉、大米、白砂糖、食用盐、碳酸钙、维生素E、食用香精）、营养麦圈（膨化食品）[大米粉、玉米粉、小麦粉、马铃薯淀粉、黑麦粉、食品添加剂（碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯）]、玉米圈（膨化食品）[玉米粉、玉米淀粉、麦精粉（麦芽和麦芽糖混合粉）、大米、巧克力粉、碳酸钙、食用盐]、大米片（膨化食品）[大米粉、玉米淀粉、特二级面粉、椰奶粉、碳酸钙、食用盐]、麦芙球（膨化食品）[黑麦粉、玉米粉、玉米淀粉、麦精粉（麦芽和麦芽糖混合粉）、荞麦粉、碳酸钙、食用盐]、谷物燕麦脆（冲调谷物制品）（巧克力味、可可味、桃味、苹果味、芒果味）[燕麦片、谷物片（大米、小麦粉、玉米、玉米淀粉、碳酸钙）、谷物圆球（大米、黑麦粉、小麦粉、玉米、食用大豆粕、玉米淀粉、碳酸钙）、小麦粉、燕麦粉、大米、白砂糖、麦芽糖浆、精炼植物油、炼乳粉、巧克力粉或可可粉或桃粉或苹果粉或芒果粉、奇亚籽、椰蓉、蜂蜜、果葡糖浆、麦芽糊精、食用盐、食用香精、磷脂、茶多酚或维生素E]中的一种或多种为主要原料，添加或不添加膨化黑米、膨化大米片、膨化玉米片、可可片、黑米圈（膨化食品）[黑米粉、玉米淀粉、麦精粉（麦芽和麦芽糖混合粉）、大米粉、巧克力粉、碳酸钙]、紫薯山药圈（膨化食品）[紫薯粉、山药淀粉、麦精粉（麦芽和麦芽糖混合粉）、大米、碳酸钙、食用盐]、水果干制品[葡萄干（金提干、红提干、青提干、黑加仑干中的一种或多种）、香蕉干、苹果干、山楂干、芒果干、草莓干、木瓜干、椰子干、菠萝干、西瓜干、梨干、蔓越莓干、火龙果干、无花果干、黄桃干、蓝莓干、榴莲干、猕猴桃干、桃子干、柠檬干、金桔干、红石榴干、红枣干、桑葚干、樱桃干中的一种或多种]、蔬菜干制品[南瓜干、冬瓜干、黄秋葵干、黄瓜干、苦瓜干、菠菜干、西兰花干、马铃薯干、紫薯干、番茄干、胡萝卜干中的一种或多种]、坚果与籽类（南瓜籽仁、腰果仁、葵花籽仁、松子仁、碧根果仁、开心果仁、扁桃仁、榛子仁、

夏威夷果仁、花生仁、杏仁中的一种或多种)、红枣、红枣片、山药、山楂、枸杞子、椰子片、椰肉、椰脆、酸奶块(奶干)、脱水红豆、脱水绿豆、脱水南瓜粒、脱水苹果丁、冻干果干类[冻干苹果粒、冻干草莓粒/片、冻干黄桃、冻干芒果、冻干樱桃、冻干火龙果、冻干木瓜、冻干榴莲、冻干香蕉、冻干蓝莓、冻干无花果、冻干菠萝蜜中的一种或多种],经混合或不混合、包装加工而成的即食谷物制品。

根据添加原料的不同,可以分为:单一型即食谷物制品和混合型即食谷物制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 燕麦片、大麦片、黑麦片、小麦片、荞麦片、玉米片、绿豆片、红豆片、紫薯片、复合麦片、藜麦片、谷物燕麦片、谷物燕麦脆(巧克力味、可可味、桃味、苹果味、芒果味)应符合 GB 19640 的规定。

2.1.2 紫薯山药圈、蛋奶圈、玉米星星、营养麦圈、玉米圈、可可片、大米片、麦芙球应符合 GB 17401 的规定。

2.1.3 膨化黑米、膨化大米、膨化大米片、膨化玉米片、黑米圈应符合 GB 17401 的规定。

2.1.4 水果干制品(金提干、黑加仑干、红提干、青提干)、香蕉干、苹果干、山楂干、芒果干、草莓干、木瓜干、椰子干、菠萝干、西瓜干、梨干、蔓越莓干、火龙果干、无花果干、黄桃干、蓝莓干、榴莲干、猕猴桃干、桃子干、柠檬干、金桔干、红石榴干、红枣干、桑葚干、樱桃干)应符合 GB 16325 的规定。

2.1.5 蔬菜干制品(南瓜干、冬瓜干、黄瓜干、苦瓜干、菠菜干、西兰花干、番茄干、胡萝卜干)应符合 NY/T 1081 的规定。

2.1.6 黄秋葵干、紫薯干、马铃薯干应符合 QB/T 2076 的规定。

2.1.7 南瓜籽仁、葵花籽仁、腰果仁、夏威夷果仁、碧根果仁、松子仁、开心果仁、扁桃仁、榛子仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.9 红枣、红枣片应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.10 杏仁、山楂、山药、枸杞子符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。

2.1.11 脱水红豆、脱水绿豆、脱水南瓜粒、脱水苹果丁应符合 NY/T 1393 的规定。

2.1.12 酸奶块(奶干)应符合 DBS15/006 的规定。

2.1.13 椰子片、椰肉、椰脆应符合 DB46/T 78 的规定。

2.1.14 冻干苹果粒、冻干草莓粒/片、冻干黄桃、冻干芒果、冻干樱桃、冻干火龙果、冻干木瓜、冻干榴莲、冻干香蕉、冻干蓝莓、冻干无花果、冻干菠萝蜜应符合 DBS45/049 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 | 取样品适量,将本品倒入白色瓷盘中,自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,按标签所示食用方法,品其滋味。 |
| 色 泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气、滋味,无异味 | |
| 杂 质 | 无肉眼可见的外来杂质 | |

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 |
|---------------------------------|---|------|----|-------------|
| | | 纯麦片 | 其他 | |
| 水分, g/100g | ≤ | 12 | 10 | GB 5009.3 |
| 总砷 (以 As 计), mg/kg | ≤ | 0.5 | | GB 5009.11 |
| 铅* (以 Pb 计), mg/kg | ≤ | 0.45 | | GB 5009.12 |
| 总汞 ^b (以 Hg 计), mg/kg | ≤ | 0.02 | | GB 5009.17 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ | 5 | | GB 5009.22 |
| 脱氧雪腐镰刀菌烯醇 ^b , μg/kg | ≤ | 1000 | | GB 5009.111 |
| 玉米赤霉烯酮 ^b , μg/kg | ≤ | 60 | | GB 5009.209 |
| 展青霉素 ^a , μg/kg | ≤ | 20 | | GB 5009.185 |

注: 1.*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
2.a 仅限于添加苹果、山楂及其制品的产品检验。
3.b 仅限于添加玉米片、玉米制品的产品。

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 | 10 ² | 10 ³ | GB 4789. 10 |
| * 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 食品生产加工过程中的卫生要求

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

编制说明

本标准适用于以燕麦片、大麦片、黑麦片、小麦片、荞麦片、玉米片、绿豆片、红豆片、紫薯片、藜麦片、复合麦片（冲调谷物制品）[大麦粉、燕麦粉、小麦粉、大米、玉米粉、大豆粉、玉米淀粉、小麦淀粉、麦芽水提取物、聚葡萄糖、紫薯粉、山药粉、白砂糖、食用盐、奶粉]、谷物燕麦片（冲调谷物制品）[燕麦片、谷物片（粳米、全麦粉、玉米、玉米淀粉、脱脂奶粉）、谷物球（粳米、黑麦粉、玉米、食用大豆粕、全麦粉、玉米淀粉）、白砂糖、椰蓉、麦芽糖浆、椰子粉、棕榈油、蜂蜜、食用盐、茶多酚]、蛋奶圈（膨化食品）（小麦粉、大米、玉米、脱脂奶粉、白砂糖、碳酸钙、鸡蛋、食用盐）、玉米星星（膨化食品）（玉米粉、大米、白砂糖、食用盐、碳酸钙、维生素 E、食用香精）、营养麦圈（膨化食品）[大米粉、玉米粉、小麦粉、马铃薯淀粉、黑麦粉、食品添加剂（碳酸钙、单、双甘油脂肪酸酯）]、玉米圈（膨化食品）[玉米粉、玉米淀粉、麦精粉（麦芽和麦芽糖混合粉）、大米、巧克力粉、碳酸钙、食用盐]、大米片（膨化食品）[大米粉、玉米淀粉、特二级面粉、椰奶粉、碳酸钙、食用盐]、麦芙球（膨化食品）[黑麦粉、玉米粉、玉米淀粉、麦精粉（麦芽和麦芽糖混合粉）、荞麦粉、碳酸钙、食用盐]、谷物燕麦脆（冲调谷物制品）（巧克力味、可可味、桃味、苹果味、芒果味）[燕麦片、谷物片（大米、小麦粉、玉米、玉米淀粉、碳酸钙）、谷物圆球（大米、黑麦粉、小麦粉、玉米、食用大豆粕、玉米淀粉、碳酸钙）、小麦粉、燕麦粉、大米、白砂糖、麦芽糖浆、精炼植物油、炼乳粉、巧克力粉或可可粉或桃粉或苹果粉或芒果粉、奇亚籽、椰蓉、蜂蜜、果葡糖浆、麦芽糊精、食用盐、食用香精、磷脂、茶多酚或维生素 E]中的一种或多种为主要原料，添加或不添加膨化黑米、膨化大米片、膨化玉米片、可可片、黑米圈（膨化食品）[黑米粉、玉米淀粉、麦精粉（麦芽和麦芽糖混合粉）、大米粉、巧克力粉、碳酸钙]、紫薯山药圈（膨化食品）[紫薯粉、山药淀粉、麦精粉（麦芽和麦芽糖混合粉）、大米、碳酸钙、食用盐]、水果干制品[葡萄干（金提干、红提干、青提干、黑加仑干中的一种或多种）、香蕉干、苹果干、山楂干、芒果干、草莓干、木瓜干、椰子干、菠萝干、西瓜干、梨干、蔓越莓干、火龙果干、无花果干、黄桃干、蓝莓干、榴莲干、猕猴桃干、桃子干、柠檬干、金桔干、红石榴干、红枣干、桑葚干、樱桃干中的一种或多种]、蔬菜干制品[南瓜干、冬瓜干、黄秋葵干、黄瓜干、苦瓜干、菠菜干、西兰花干、马铃薯干、紫薯干、番茄干、胡萝卜干中的一种或多种]、坚果与籽类（南瓜籽仁、腰果仁、葵花籽仁、松子仁、碧根果仁、开心果仁、扁桃仁、榛子仁、夏威夷果仁、花生仁、杏仁中的一种或多种）、红枣、红枣片、山药、山楂、枸杞子、椰子片、椰肉、椰脆、酸奶块（奶干）、脱水红豆、脱水绿豆、脱水南瓜粒、脱水苹果丁、冻干果干类[冻干苹果粒、冻干草莓粒/片、冻干黄桃、冻干芒果、冻干樱桃、冻干火龙果、冻干木瓜、冻干榴莲、冻干香蕉、冻干蓝莓、冻干无花果、冻干菠萝蜜中的一种或多种]，经混合或不混合、包装加工而成的即食谷物制品。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》的规定，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。

河南中荷生物科技有限公司