



412631S-2023



鹤壁市秋天童话农业开发有限公司企业标准

Q/HQT 0006S-2023

方便冲调谷物制品

2023-08-21 发布

2023-08-21 实施

鹤壁市秋天童话农业开发有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁市秋天童话农业开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：华红利。

H N
Q B

方便冲调谷物制品

1 范围

本标准规定了方便冲调谷物制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以荞麦（米）、苦荞麦（米）、甜荞麦（米）、燕麦（米）、藜麦（米）、若麦（仁）、紫麦（仁）、黑小麦（仁）、大麦（仁）、青稞（米）、大米、小米、红米、黑米、紫米、玄米、糯米、小黄米、大黄米、糙米、玉米、高粱（米）、薏仁（米）、红豆、黑豆、青豆、鹰嘴豆、芸豆、豌豆、赤小豆、扁豆、豇豆、红小豆、绿豆、黄豆、蚕豆、小豆、小麦胚、小麦麸、燕麦麸、大米胚（芽）中的一种或几种为原料，添加或不添加小麦粉、小麦淀粉、玉米淀粉、黑麦粉、苦荞粉、小米粉、玉米胚芽粉、银耳或银耳粉、香菇或香菇粉、黑木耳或黑木耳粉、蛹虫草或蛹虫草粉、猴头菇或猴头菇粉、菠菜干或菠菜粉、紫甘蓝干或紫甘蓝粉、紫薯干或紫薯粉、红薯粉、芋头粉、魔芋粉、黑魔芋粉、南瓜干或南瓜粉、番茄粉、红甜菜粉、莲藕粉、苦瓜干或苦瓜粉、山楂干或山楂粉、香蕉干或香蕉粉、苹果干或苹果粉、草莓干或草莓粉、芒果干或芒果粉、菠萝干或菠萝粉、橙子干或橙子粉、哈密瓜干或哈密瓜粉、蓝莓干或蓝莓粉、樱桃干或樱桃粉、猕猴桃干或猕猴桃粉、酸梅干或酸梅粉、葡萄干或葡萄粉、红枣干或红枣粉、枸杞或枸杞粉、黑枸杞或黑枸杞粉、山药干或山药粉、蔓越莓干、黄秋葵粉、姜黄粉（调味料）、胡萝卜粉、生姜粉、白萝卜粉、包菜粉、芹菜粉、西兰花粉、黄瓜粉、羽衣甘蓝粉、香芋粉、西瓜粉、椰子粉、凤梨粉、荔枝粉、水蜜桃粉、火龙果粉、柠檬粉、榴莲粉、树莓粉、黄桃粉、白红萝卜粉、枇杷粉、雪梨粉、西梅粉、葛根粉、芡实粉、莲子或莲子粉、茯苓或茯苓粉、贡菊或贡菊粉、百合或百合粉、桑叶或桑叶粉、桑叶提取物、鸡内金、桑椹或桑椹粉、阿胶、黄精、荷叶、金银花、罗汉果、乌梅、沙棘、桔梗、酸枣仁、薄荷、决明子、木瓜或木瓜粉、杏仁粉、库拉索芦荟凝胶、陈皮粉、牛蒡根粉、甘草粉、白芷粉、可可粉、冰糖粉、红糖粉、桂圆肉粉、黑枣粉、桂花、圆苞车前子壳、重瓣红玫瑰、奇亚籽、虾粉、海带或海带粉、海苔或海苔粉、人参（人工种植5年及5年以下）、核桃或核桃粉、亚麻籽或亚麻籽粉、黑芝麻或黑芝麻粉、白芝麻或白芝麻粉、花生或花生粉、松子或松子粉、南瓜籽、葵花籽、巴旦木仁、腰果仁、开心果仁、红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、乌龙茶粉、小麦胚粉、谷朊粉、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、燕麦麸粉、大豆（分离）蛋白粉、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、菊粉、麦芽糊精、白砂糖、木糖醇、赤藓糖醇、食品营养强化剂【钙（来源：牛骨粉或柠檬酸钙或L-乳酸钙或乳酸钙或碳酸钙）、铁（来源：焦磷酸铁或乳酸亚铁或硫酸亚铁）、锌（来源：乳酸锌或葡萄糖酸锌或氧化锌）、维生素B₁（来源：盐酸硫胺素）、维生素B₂（来源：核黄素）、维生素E（来源：dl- α -生育酚或dl- α -醋酸生育酚）、烟酸（来源：烟酸或烟酰胺）中的一种或几种】中的一种或几种，经混合或不混合、磨制、熟化、干燥、杀菌、降温、包装而成的方便冲调谷物制品。

根据原料和工艺不同，可分为单一型冲调谷物制品、混合型冲调谷物制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 荞麦（米）、苦荞麦（米）、甜荞麦（米）应符合GB/T 10458和GB 2715的规定。

- 2.1.2 燕麦（米）应符合LS/T 3260和GB 2715的规定。
- 2.1.3 藜麦（米）应符合LS/T 3245和GB 2715的规定。
- 2.1.4 莜麦（仁）应符合GB/T 13359和GB 2715的规定。
- 2.1.5 紫麦（仁）、黑小麦（仁）应符合GB 2715的规定。
- 2.1.6 大麦（仁）、青稞（米）应符合GB/T 11760和GB 2715的规定。
- 2.1.7 大米应符合GB/T 1354的规定。
- 2.1.8 小米应符合GB/T 11766和GB 2715的规定。
- 2.1.9 红米应符合LS/T 3270和GB 2715的规定。
- 2.1.10 黑米应符合NY/T 832和GB 2715的规定。
- 2.1.11 紫米、玄米、糯米、小黄米、大黄米应符合GB 2715的规定。
- 2.1.12 糙米应符合GB/T 18810的规定。
- 2.1.13 玉米应符合GB 1353和GB 2715的规定。
- 2.1.14 高粱（米）应符合GB/T 8231的规定。
- 2.1.15 薏仁（米）、红豆、黑豆、青豆、鹰嘴豆、芸豆、豌豆、赤小豆、扁豆、豇豆、大米胚（芽）应符合GB 2715的规定。
- 2.1.16 红小豆应符合NY/T 599和GB 2715的规定。
- 2.1.17 绿豆应符合GB/T 10462和GB 2715的规定。
- 2.1.18 黄豆应符合GB1352的规定。
- 2.1.19 蚕豆应符合GB/T 10459和GB 2715的规定。
- 2.1.20 小豆应符合GB/T 10461和GB 2715的规定。
- 2.1.21 小麦胚、小麦胚粉应符合LS/T 3210的规定。
- 2.1.22 小麦麸应符合GB/T 42225的规定。
- 2.1.23 燕麦麸应符合QB/T 5028的规定。
- 2.1.24 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。
- 2.1.25 小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.26 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.27 黑麦粉、小米粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.28 苦荞粉应符合GB/T 35028的规定。
- 2.1.29 玉米胚芽粉、红薯粉、芋头粉应卫生、无污染、无霉变，符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.30 银耳、香菇、黑木耳、猴头菇、银耳粉、香菇粉、黑木耳粉、猴头菇粉应符合GB 7096的规定。
- 2.1.31 蛹虫草、蛹虫草粉应符合关于批准蛹虫草为新资源食品的公告（2009年第3号）的规定。
- 2.1.32 菠菜干、紫甘蓝干、紫薯丁、南瓜干、苦瓜干、山楂干、香蕉干、苹果干、草莓干、芒果干、菠萝干、橙子干、哈密瓜干、蓝莓干、樱桃干、猕猴桃干、酸梅干、红枣干、山药干、葡萄干、蔓越莓干

应符合GB/T 23787的规定。

2.1.33 菠菜粉、紫甘蓝粉、紫薯粉、南瓜粉、番茄粉、红甜菜粉、莲藕粉、苦瓜粉、山楂粉、香蕉粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、菠萝粉、橙子粉、哈密瓜粉、蓝莓粉、樱桃粉、猕猴桃粉、酸梅粉、红枣粉、枸杞粉、黑果枸杞粉、山药粉、芡实粉、莲子粉、茯苓粉、贡菊粉、百合粉、桑叶粉、桑椹粉、木瓜粉、杏仁粉、库拉索芦荟凝胶、陈皮粉、牛蒡根粉、甘草粉、白芷粉、可可粉、冰糖粉、红糖粉、桂圆肉粉、黑枣粉、黄秋葵粉、姜黄粉（调味料）、胡萝卜粉、生姜粉、白萝卜粉、包菜粉、芹菜粉、西兰花粉、黄瓜粉、羽衣甘蓝粉、香芋粉、西瓜粉、椰子粉、凤梨粉、葡萄粉、荔枝粉、水蜜桃粉、火龙果粉、柠檬粉、榴莲粉、树莓粉、黄桃粉、白红萝卜粉、枇杷粉、雪梨粉、西梅粉应卫生、无污染、无霉变，符合GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.34 黑魔芋粉、魔芋粉应符合NY/T 494的规定。

2.1.35 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。

2.1.36 桑叶提取物应符合GB/T 29602的规定。

2.1.37 桂花应符合NY/T 1506的规定。

2.1.38 枸杞、黑枸杞、莲子、茯苓、贡菊、百合、桑叶、鸡内金、桑椹、阿胶、黄精、荷叶、金银花、罗汉果、乌梅、沙棘、桔梗、酸枣仁、薄荷、决明子、木瓜、人参（人工种植5年及5年以下）应符合《中华人民共和国药典》（2020版）的规定。

2.1.39 圆苞车前子壳、奇亚籽应符合关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告（2014年第10号）的规定。

2.1.40 虾粉应符合GB 10136的规定。

2.1.41 重瓣红玫瑰应符合NY/T 1506的规定。

2.1.42 海带、海苔、海带粉、海苔粉应符合GB 19643的规定。

2.1.43 核桃、亚麻籽、黑芝麻、白芝麻、花生、松子、核桃粉、亚麻籽粉、黑芝麻粉、白芝麻粉、花生粉、松子粉、南瓜籽、葵花籽、巴旦木仁、腰果仁、开心果仁应符合GB 19300的规定。

2.1.44 红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、乌龙茶粉应符合GB/T 34778 的规定。

2.1.45 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。

2.1.46 小麦膳食纤维、米胚膳食纤维、燕麦麸粉应符合QB/T 5028的规定。

2.1.47 大豆（分离）蛋白粉应符合GB 20371的规定。

2.1.48 大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）应卫生、无污染、无霉变，符合GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.49 菊粉应符合原卫生部《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。

2.1.50 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。

2.1.51 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.52 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。

2.1.53 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。

- 2.1.54 牛骨粉应符合GB 1903.19的规定。
- 2.1.55 柠檬酸钙应符合GB 1903.14的规定。
- 2.1.56 L-乳酸钙应符合GB 25555的规定。
- 2.1.57 乳酸钙应符合GB 1886.21的规定。
- 2.1.58 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.59 焦磷酸铁应符合GB 1903.16的规定。
- 2.1.60 乳酸亚铁应符合GB 1903.47的规定。
- 2.1.61 硫酸亚铁应符合GB 29211的规定。
- 2.1.62 乳酸锌应符合GB 1903.11的规定。
- 2.1.63 葡萄糖酸锌应符合GB 8820的规定。
- 2.1.64 氧化锌应符合GB 1903.4的规定。
- 2.1.65 维生素B1（盐酸硫胺素）应符合GB 14751的规定。
- 2.1.66 维生素B2（核黄素）应符合GB 14752的规定。
- 2.1.67 d1- α -生育酚应符合GB 29942的规定。
- 2.1.68 d1- α -醋酸生育酚应符合GB 14756的规定。
- 2.1.69 烟酸应符合GB 14757的规定。
- 2.1.70 烟酰胺应符合GB 1903.45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	从样品中取出适量，置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，冲调后品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
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
^a 烟酸, mg/kg	75~218	GB 5009.89
^a 维生素 B ₁ , mg/kg	7.5~17.5	GB 5009.84
^a 维生素 B ₂ , mg/kg	7.5~17.5	GB 5009.85

^a 维生素 E, mg/kg		50~125	GB 5009.82
^a 铁, mg/kg		35~80	GB 5009.90
^a 钙, mg/kg		2000~7000	GB 5009.92
^a 锌, mg/kg		37.5~112.5	GB 5009.14
^a 铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.48	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
^b 展青霉素, μg/kg	≤	20.0	GB 5009.185
^a 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 ^a 仅适用于添加该食品营养强化剂的方便冲调谷物制品。 ^b 仅适用于添加苹果干、苹果粉、山楂干、山楂粉的方便冲调谷物制品。			

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 平板计数法
霉菌, CFU/g	2	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 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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

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; 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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

出厂检验项目包括净含量及允许短缺量、感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家

相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以荞麦（米）、苦荞麦（米）、甜荞麦（米）、燕麦（米）、藜麦（米）、若麦（仁）、紫麦（仁）、黑小麦（仁）、大麦（仁）、青稞（米）、大米、小米、红米、黑米、紫米、玄米、糯米、小黄米、大黄米、糙米、玉米、高粱（米）、薏仁（米）、红豆、黑豆、青豆、鹰嘴豆、芸豆、豌豆、赤小豆、扁豆、豇豆、红小豆、绿豆、黄豆、蚕豆、小豆、小麦胚、小麦麸、燕麦麸、大米胚（芽）中的一种或几种为原料，添加或不添加小麦粉、小麦淀粉、玉米淀粉、黑麦粉、苦荞粉、小米粉、玉米胚芽粉、银耳或银耳粉、香菇或香菇粉、黑木耳或黑木耳粉、蛹虫草或蛹虫草粉、猴头菇或猴头菇粉、菠菜干或菠菜粉、紫甘蓝干或紫甘蓝粉、紫薯干或紫薯粉、红薯粉、芋头粉、魔芋粉、黑魔芋粉、南瓜干或南瓜粉、番茄粉、红甜菜粉、莲藕粉、苦瓜干或苦瓜粉、山楂干或山楂粉、香蕉干或香蕉粉、苹果干或苹果粉、草莓干或草莓粉、芒果干或芒果粉、菠萝干或菠萝粉、橙子干或橙子粉、哈密瓜干或哈密瓜粉、蓝莓干或蓝莓粉、樱桃干或樱桃粉、猕猴桃干或猕猴桃粉、酸梅干或酸梅粉、葡萄干或葡萄粉、红枣干或红枣粉、枸杞或枸杞粉、黑枸杞或黑枸杞粉、山药干或山药粉、蔓越莓干、黄秋葵粉、姜黄粉（调味料）、胡萝卜粉、生姜粉、白萝卜粉、包菜粉、芹菜粉、西兰花粉、黄瓜粉、羽衣甘蓝粉、香芋粉、西瓜粉、椰子粉、凤梨粉、荔枝粉、水蜜桃粉、火龙果粉、柠檬粉、榴莲粉、树莓粉、黄桃粉、白红萝卜粉、枇杷粉、雪梨粉、西梅粉、葛根粉、芡实粉、莲子或莲子粉、茯苓或茯苓粉、贡菊或贡菊粉、百合或百合粉、桑叶或桑叶粉、桑叶提取物、鸡内金、桑椹或桑椹粉、阿胶、黄精、荷叶、金银花、罗汉果、乌梅、沙棘、桔梗、酸枣仁、薄荷、决明子、木瓜或木瓜粉、杏仁粉、库拉索芦荟凝胶、陈皮粉、牛蒡根粉、甘草粉、白芷粉、可可粉、冰糖粉、红糖粉、桂圆肉粉、黑枣粉、桂花、圆苞车前子壳、重瓣红玫瑰、奇亚籽、虾粉、海带或海带粉、海苔或海苔粉、人参（人工种植5年及5年以下）、核桃或核桃粉、亚麻籽或亚麻籽粉、黑芝麻或黑芝麻粉、白芝麻或白芝麻粉、花生或花生粉、松子或松子粉、南瓜籽、葵花籽、巴旦木仁、腰果仁、开心果仁、红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、乌龙茶粉、小麦胚粉、谷朊粉、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、燕麦麸粉、大豆（分离）蛋白粉、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、菊粉、麦芽糊精、白砂糖、木糖醇、赤藓糖醇、食品营养强化剂【钙（来源：牛骨粉或柠檬酸钙或L-乳酸钙或乳酸钙或碳酸钙）、铁（来源：焦磷酸铁或乳酸亚铁或硫酸亚铁）、锌（来源：乳酸锌或葡萄糖酸锌或氧化锌）、维生素B₁（来源：盐酸硫胺素）、维生素B₂（来源：核黄素）、维生素E（来源：dl- α -生育酚或dl- α -醋酸生育酚）、烟酸（来源：烟酸或烟酰胺）中的一种或几种】中的一种或几种，经混合或不混合、磨制、熟化、干燥、杀菌、降温、包装而成的方便冲调谷物制品。

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》的有关规定，参照 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中食品添加剂仅限在即食谷物（GB 2760 中食品分类号为 06.06）中使用，食品营养强化剂仅限在即食谷物（GB 14880 中食品分类号为 06.06）中使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。