



410295S-2024



鹤壁杏福满满食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2024

冲调谷物粉

2024-01-19 发布

2024-01-19 实施

鹤壁杏福满满食品有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁杏福满满食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张国现、赵贝贝、常洋洋、张力。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXS 0001S-2023。

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。

本标准适用于以小麦粉、小米粉、糯米粉、大米粉、玉米粉、黑米粉、燕麦粉、红豆粉、黑豆粉、黄豆粉、薏仁粉、山药粉、藕粉、魔芋粉、红薯粉、紫薯粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加莲子粉、速溶豆粉、杏仁奶粉、全脂乳粉、燕麦片、红枣粉、黑芝麻、白芝麻、奇亚籽、葵花籽仁、核桃粉、杏仁粉、椰子粉、双皮奶粉（固体饮料）、食用盐、麦芽糊精、白砂糖、木糖醇、低聚果糖、乳清蛋白粉中的一种或几种，原料熟制、冷却、配料、混合或不混合、包装而成的直接冲调或经简单加热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 小米粉、糯米粉、大米粉、黑米粉、燕麦粉、红豆粉、黑豆粉、黄豆粉、薏仁粉应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 山药粉、红薯粉、紫薯粉、莲子粉应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.6 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.7 速溶豆粉应符合 GB/T 18738 的规定。

2.1.8 杏仁奶粉、全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.9 燕麦片应符合 GB 19640 的规定。

2.1.10 红枣粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.11 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.12 奇亚籽应符合卫生计生委 2014 年第 10 号 公告和 GB 19300 的规定。

2.1.13 葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.14 核桃粉应符合 GB 19640 的规定。

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

2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.17 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.18 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

- 2.1.19 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.20 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.21 杏仁粉、椰子粉、双皮奶粉（固体饮料）应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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

性状	要求	检验方法
性状	具有该产品应有的性状	从样品中取出适量，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	
气味、滋味	具有产品应有的气味、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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g（仅限添加食用盐的产品）	≤ 2.0	GB 5009.44
水分/（%）	≤ 10	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
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤ 5.0	GB 5009.22
氰化物（以 HCN 计）/（mg/kg）（仅限添加杏仁奶粉、杏仁粉的产品）	≤ 0.05	GB 5009.36
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/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100	GB 4789.3

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：a 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 生产过程中的卫生要求

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；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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、小米粉、糯米粉、大米粉、玉米粉、黑米粉、燕麦粉、红豆粉、黑豆粉、黄豆粉、薏仁粉、山药粉、藕粉、魔芋粉、红薯粉、紫薯粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加莲子粉、速溶豆粉、杏仁奶粉、全脂乳粉、燕麦片、红枣粉、黑芝麻、白芝麻、奇亚籽、葵花籽仁、核桃粉、杏仁粉、椰子粉、双皮奶粉（固体饮料）、食用盐、麦芽糊精、白砂糖、木糖醇、低聚果糖、乳清蛋白粉中的一种或几种，原料熟制、冷却、配料、混合或不混合、包装而成的直接冲调或经简单加热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，参考 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》制订本企业标准，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。

鹤壁杏福满满食品有限公司