



410093S-2024



河南玖庄食品科技有限公司企业标准

Q/HJS 0003S-2024

冲调谷物制品

2024-01-08 发布

2024-01-08 实施

河南玖庄食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南玖庄食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘素勤。

H N

Q B

冲调谷物制品

1 范围

本标准规定了冲调谷物制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑米、大米、糯米、小米、红米、紫米、红豆、薏米、燕麦片、白扁豆、赤小豆、芡实、莲子、红小豆、燕麦仁、黑芝麻、黑豆、绿豆、黄豆、高粱米、玉米、大麦、小麦、黑燕麦、小麦胚芽（粉）、红薯粉、紫薯粉中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以薏苡仁、丁香、八角、小茴香、小蓟、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、花椒、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花[贡菊、杭菊、怀菊、滁菊、亳菊中的一种或几种]、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏（紫苏叶）、紫苏籽、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（陈皮）、薄荷、薤白、覆盆子、藿香、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、食用葛根粉、玛咖粉、天贝粉、蛹虫草、莲子粉、紫薯片、藕粉、魔芋粉、复合麦片、果蔬干或粉（黄秋葵干、冬瓜、土豆、南瓜粉、胡萝卜、蓝莓、猕猴桃、桂圆、无花果、柚子、凤梨、杏、梅子、雪梨、李子、香蕉、桃子、山药、草莓、芒果、金橘、乌梅、椰果、木瓜、樱桃、黑加仑、番石榴、柠檬片、苹果粒、葡萄干、提子干、蔓越莓干、红枣片、红枣粉中的一种或几种）、坚果及籽类或粉（芝麻、花生仁、核桃仁、榛子仁、松子仁、杏仁、开心果仁、葵花籽、腰果、板栗、南瓜籽、西瓜籽中的一种或几种）中的一种或几种，原料经熟制（炒制）、研磨或不研磨，添加或不添加麦芽糊精、玉米淀粉、乳清蛋白粉、全脂奶粉、咖啡粉、银耳、木糖醇、低聚果糖、冰糖、白砂糖、食用葡萄糖、菊粉、结晶果糖、食用盐中的一种或几种，经混合或不混合、包装加工而成的方便冲调谷物制品。

根据原辅料不同，可将产品分为：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 黑米、大米、糯米、小米、红米、紫米、红豆、薏米、白扁豆、赤小豆、芡实、黑豆、绿豆、黄豆、高粱米、大麦、小麦、黑燕麦、红小豆、燕麦仁应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 紫薯片、红薯粉、紫薯粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 桂花应符合 NY/T 1506 的规定。

2.1.4 小麦胚芽（粉）应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.5 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.6 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.7 莲子粉、燕麦片、复合麦片应符合 GB 19640 的规定。

2.1.8 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.9 薏苡仁、莲子、丁香、八角茴香、小茴香、小蓟、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、花椒、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花[贡菊、杭菊、怀菊、滁菊、亳菊中的一种或几种]、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏（紫苏叶）、紫苏籽、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（陈皮）、薄荷、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.10 蛹虫草应符合卫生计生委 2014 年第 10 号的规定。

2.1.11 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.12 玛咖粉应符合原卫生部公告（2011 年第 13 号）的规定。

2.1.13 天贝粉、果蔬干应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.14 果蔬粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.15 坚果及籽类或粉应符合 GB 19300 的规定。

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

2.1.17 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.18 乳清蛋白粉 GB 11674 的规定。

2.1.19 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.20 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。

2.1.21 银耳应符合 NY/T 834 的规定。

2.1.22 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.23 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.24 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.26 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.27 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号的规定。

2.1.28 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。

2.1.29 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.30 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.31 玉米应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 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	具有本品应有的性状	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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
水分, g/100g	≤ 12 (纯燕麦片) 10.0 (其它)	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
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
1、其中*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；		
2、a 仅适用于添加山楂、苹果制品的产品检测。		

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
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
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
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

应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》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 其它要求

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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以黑米、大米、糯米、小米、红米、紫米、红豆、薏米、燕麦片、白扁豆、赤小豆、芡实、莲子、红小豆、燕麦仁、黑芝麻、黑豆、绿豆、黄豆、高粱米、玉米、大麦、小麦、黑燕麦、小麦胚芽（粉）、红薯粉、紫薯粉中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以薏苡仁、丁香、八角、小茴香、小蓟、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、花椒、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花[贡菊、杭菊、怀菊、滁菊、亳菊中的一种或几种]、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏（紫苏叶）、紫苏籽、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（陈皮）、薄荷、薤白、覆盆子、藿香、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、食用葛根粉、玛咖粉、天贝粉、蛹虫草、莲子粉、紫薯片、藕粉、魔芋粉、复合麦片、果蔬干或粉（黄秋葵干、冬瓜、土豆、南瓜粉、胡萝卜、蓝莓、猕猴桃、桂圆、无花果、柚子、凤梨、杏、梅子、雪梨、李子、香蕉、桃子、山药、草莓、芒果、金橘、乌梅、椰果、木瓜、樱桃、黑加仑、番石榴、柠檬片、苹果粒、葡萄干、提子干、蔓越莓干、红枣片、红枣粉中的一种或几种）、坚果及籽类或粉（芝麻、花生仁、核桃仁、榛子仁、松子仁、杏仁、开心果仁、葵花籽、腰果、板栗、南瓜籽、西瓜籽中的一种或几种）中的一种或几种，原料经熟制（炒制）、研磨或不研磨，添加或不添加麦芽糊精、玉米淀粉、乳清蛋白粉、全脂奶粉、咖啡粉、银耳、木糖醇、低聚果糖、冰糖、白砂糖、食用葡萄糖、菊粉、结晶果糖、食用盐中的一种或几种，经混合或不混合、包装加工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，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。

河南玖庄食品科技有限公司