



410124S-2024



河南省神州神药业有限公司企业标准

Q/HSZS 0004S-2024

冲调谷物制品

2024-01-09 发布

2024-01-09 实施

河南省神州神药业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省神州神药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛顶坤。

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。

本标准适用于以红豆、芡实、薏米（薏苡仁）、燕麦仁、燕麦片、赤小豆、山药、莲子、黑芝麻、黑豆、黑米、大米、糯米、小米、红米、紫米、绿豆、黄豆、高粱米、大麦、小麦、藕粉、红薯粉、紫薯粉中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以魔芋粉、麦芽糊精、食用玉米淀粉、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山楂、马齿苋、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（苦、甜）、沙棘、花椒、麦芽、昆布、枣（大枣、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、桑椹、桔红（橘红）、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭菊、贡菊、怀菊、亳菊、滁菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏子（籽）、黑芝麻、黑胡椒、槐花、槐米、蒲公英、榧子、酸枣、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薤白、覆盆子、藿香、牡蛎、阿胶、鸡内金、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、食用葛根粉、玛咖粉、蛹虫草中的一种或几种，经原料熟制（或不熟制）、粉碎（或不粉碎），添加或不添加蜂蜜、乳清蛋白粉、木糖醇、低聚果糖、低聚异麦芽糖、食用葡萄糖、白砂糖、菊粉、蓝莓粉、枇杷粉、梨粉、蔓越莓粉中的一种或几种，经混合（或不混合）、烘干（或不烘干）、包装加工而成的冲调谷物制品。

2 分类

按照原辅料不同分为：单一型冲调谷物制品、混合型冲调谷物制品。

2.1 单一型冲调谷物制品

以一种物质（主要原料）为原料，不添加辅料，经称量配料、熟制（或不熟制）、粉碎（或不粉碎）、烘干（或不烘干）、包装加工而成的冲调谷物制品。

2.2 混合型冲调谷物制品

以一种物质为主要原料，添加辅料，或以两种或两种以上物质（主要原料）为原料，添加或不添加辅料，经称量配料、熟制（或不熟制）、粉碎（或不粉碎）、混合、烘干（或不烘干）、包装加工而成的冲调谷物制品。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 红豆、燕麦仁、黑豆、黑米、大米、糯米、小米、红米、紫米、绿豆、黄豆、高粱米、大麦、小麦应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 燕麦片应符合 GB 19640 的规定。
- 3.1.3 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 3.1.4 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.5 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。
- 3.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.8 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、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（苦、甜）、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、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、桑椹、桔红（橘红）、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏子（籽）、黑芝麻、黑胡椒、槐花、槐米、蒲公英、榧子、酸枣、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏米（薏苡仁）、薤白、覆盆子、藿香、牡蛎、阿胶、鸡内金应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 3.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.10 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.11 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 3.1.12 低聚果糖应符合 GB 1903.40 的规定。
- 3.1.13 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 3.1.14 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.16 菊粉应符合国家卫计委关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 3.1.17 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合国家卫计委关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 3.1.18 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 3.1.19 玛咖粉应符合国家卫计委关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（2011 年第 13 号）的规定。
- 3.1.20 蛹虫草应符合国家卫计委关于批准蛹虫草为新资源食品的公告（2009 年第 3 号）的规定。
- 3.1.21 蓝莓粉、枇杷粉、梨粉、蔓越莓粉应符合 NY/T 1884 的规定。

3.2 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	具有该产品应有的性状	从样品中取出 1 袋，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，将本品冲泡，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	

3.3 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
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg (适用于原料中有山楂和苹果的产品)	≤ 20.0	GB 5009.185

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

3.4 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样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

3.5 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。

3.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

HTN

QB

编制说明

本标准适用于以红豆、芡实、薏米（薏苡仁）、燕麦仁、燕麦片、赤小豆、山药、莲子、黑芝麻、黑豆、黑米、大米、糯米、小米、红米、紫米、绿豆、黄豆、高粱米、大麦、小麦、藕粉、红薯粉、紫薯粉中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以魔芋粉、麦芽糊精、食用玉米淀粉、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山楂、马齿苋、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（苦、甜）、沙棘、花椒、麦芽、昆布、枣（大枣、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、桑椹、桔红（橘红）、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭菊、贡菊、怀菊、亳菊、滁菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏子（籽）、黑芝麻、黑胡椒、槐花、槐米、蒲公英、榧子、酸枣、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薤白、覆盆子、藿香、牡蛎、阿胶、鸡内金、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、食用葛根粉、玛咖粉、蛹虫草中的一种或几种，经原料熟制（或不熟制）、粉碎（或不粉碎），添加或不添加蜂蜜、乳清蛋白粉、木糖醇、低聚果糖、低聚异麦芽糖、食用葡萄糖、白砂糖、菊粉、蓝莓粉、枇杷粉、梨粉、蔓越莓粉中的一种或几种，经混合（或不混合）、烘干（或不烘干）、包装加工而成的冲调谷物制品。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省神州神药业有限公司