



410943S-2024



博爱县喜家家食品有限公司企业标准

Q/BXS 0008S-2024

冲调谷物粥粉

2024-04-22 发布

2024-04-22 实施

博爱县喜家家食品有限公司 发布

前 言

本标准由博爱县喜家家食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜黎明。

本标准替代 Q/BXS 0008S-2022。

H N
Q B

冲调谷物粥粉

1 范围

本标准规定了冲调谷物粥粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟制或冻干原料[粳米、粳米、糙米、红米、紫米、黑米、黑香米、糯米(江米)、香米、糙米、小米(黄小米、绿小米、黑小米、白小米、红小米中的一种或几种)、薏米、高粱、黍米(大黄米)、小麦米(仁)、藜麦米(仁)、荞麦米(仁)、青稞、燕麦米(仁)、燕麦片、大麦、荞麦(米)、苦荞米、小麦仁、小麦片、薏仁米(仁)、黑麦仁、燕麦仁、玉米仁(片)、高粱米、玉米糝(粒)、糯玉米、脱皮绿豆、红豆、红小豆、红扁豆、红芸豆、白芸豆、花芸豆、黑芸豆、芸豆、青豆、鹰嘴豆、金丝豆、扁豆、豌豆、荷兰豆、豇豆、眉豆、荷兰豆、赤小豆、斑马豆(肾豆)、熊猫豆(花豆)、蚕豆、小麦胚芽、全麦粉]中的一种或几种为主要原料,加入红薯、紫薯(粉)、木薯粉、马铃薯粉、红薯粉、玉米淀粉、山药、黄豆、黑豆、魔芋粉、藕粉、坚果及籽类或粉[核桃仁、榛子仁、松子仁、开心果仁、葵花籽、腰果、板栗、南瓜籽、西瓜籽、奇亚籽、亚麻籽(熟)、腰果仁、夏威夷果仁、碧根果(仁)、花生仁、黑芝麻、白芝麻、杏仁]中的一种或几种)、食用菌或粉(银耳、黑木耳、羊肚菌、猴头菇、松茸、香菇、平菇、草菇、灰树花、茶树菇、笋干、竹荪中的一种或几种)、脱水蔬菜或粉或干(冬瓜、四季豆、圣女果、香芋、南瓜、莴笋、百合、南瓜、黄瓜、地瓜、菠菜、黄花菜、芹菜、白菜、油菜、洋葱、马铃薯、青豆、芥菜、花菜、胡萝卜、白萝卜、蕨菜、香椿、竹笋、豇豆、茄子、荷兰豆、藕、西葫芦、豌豆、西兰花、怀山药、山药中的一种或几种)、水果干或粉(柠檬、苹果、菠萝、芒果、金橘、桔子、雪梨、凤梨、菠萝干、哈密瓜、杨桃、蔓越莓、西梅、樱桃、荔枝、红枣、提子、桃子、草莓、猕猴桃、蓝莓、黄桃、草莓、火龙果、香蕉、芒果、梨子、椰子、葡萄中的一种或几种)、果蔬酵素粉(以蓝莓、石榴、木瓜、枇杷、柳橙、乌梅、山药中的一种或几种为原料,经除杂、清洗、切碎、混合、自然发酵、过滤、干燥制成)、茶叶或粉(红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、白茶、黄茶中的一种或几种)、咖啡粉、可可粉、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、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣中的一种或几种)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜、怀姜中的一种或几种)、枸杞、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、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(杭白菊、贡菊、怀菊花中的一种或几种)、荷叶、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、芦根、薄荷、陈皮、薤白、覆盆子、藿香、枳椇子、蚕蛹、鹿肉、茉莉花、桂花、迷迭香、黑枸杞、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、冬青科苦丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶、平卧菊三七、牛蒡根、玫瑰茄、大麦苗、丹凤牡丹花、人参(人工种植5年以下)、玛咖粉、杜仲雄花、枇杷叶、乌药叶、

辣木叶、茶树花、阿萨伊果、金花茶、食糖（冰糖、红糖、白砂糖、黑糖、赤砂糖中的一种或几种）、麦芽糊精、植脂末、葛根粉（片）、椰子粉（片）、大豆膳食纤维粉、膨化食品[大米（片）、黑米（圈）、山药紫薯圈、紫薯山药圈中的一种或几种]、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、抹茶粉、菊粉、食用盐、食用植物油（大豆油、棕榈油、花生油、葵花籽油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、大麦芽精（大麦、大麦麦芽、水）、椒盐粉、蜂蜜、葡萄糖、麦芽糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、结晶果糖、低聚木糖、低聚果糖、木糖醇、乳糖、三氯蔗糖、L-阿拉伯糖、低聚异麦芽糖、炼乳、奶粉（全脂奶粉、脱脂奶粉）、加糖奶粉、酸奶粒（奶干）、水果酸奶块、单，双甘油脂肪酸酯、维生素 A（醋酸视黄酯）、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 C（L-抗坏血酸）、维生素 D₂（麦角钙化醇）、维生素 E（dl- α -生育酚）、乳酸亚铁、碳酸钙、磷脂、丁基羟基茴香醚、柠檬酸、磷酸氢钙、食用香精中的几种，经清理、筛选、切粒和/或不切粒、熟制（熟制原料无需此工艺）和/或灭菌、混合或不混合、粉碎（原料为粉状时无需此工艺）、包装等工艺加工而成的冲调谷物粥粉。

产品根据原辅料不同可分为不同产品：单一型产品、混合型产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 熟制或冻干原料应符合 GB 19640 的规定。

2.1.3 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.4 熟制或冻干全麦粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.5 木薯粉、马铃薯粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.7 玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.8 山药应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.9 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.11 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.12 枳椇子、坚果及籽类或粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.13 食用菌或粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.14 脱水蔬菜或粉或干应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.15 果蔬酵素粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.16 茶叶应符合 GB 31608 的规定。

2.1.17 茶叶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.18咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。

2.1.19可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.20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、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣中的一种或几种）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜、怀姜中的一种或几种）、枸杞、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、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、荷叶、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、芦根、薄荷、陈皮、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.21蚕蛹应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.22鹿肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.23茉莉花、桂花、迷迭香、黑枸杞、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、牛蒡根、玫瑰茄、大麦苗应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.24冬青科苦丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶应符合 NY/T 864 的规定。

2.1.25平卧菊三七应符合原卫生部公告（2012 年第 8 号）的规定。

2.1.26丹凤牡丹花应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。

2.1.27人参（人工种植 5 年以下）应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。

2.1.28玛咖粉应符合原卫生部公告（2011 年第 13 号）的规定。

2.1.29杜仲雄花应符合原卫计委公告（2014 年第 6 号）的规定。

2.1.30枇杷叶应符合原卫计委公告（2014 年第 20 号）的规定。

2.1.31乌药叶应符合原卫生部公告（2012 年第 19 号）的规定。

2.1.32辣木叶应符合原卫生部公告（2012 年第 19 号）的规定。

2.1.33茶树花应符合原卫计委公告（2013 年第 1 号）的规定。

2.1.34阿萨伊果应符合原卫计委公告（2013 年第 1 号）的规定。

2.1.35金花茶应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。

2.1.36食糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.37麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.38植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.39葛根粉（片）、椰子粉（片）应符合 GB 19640 的规定。

2.1.40大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.41膨化食品应符合 GB 17401 的规定。

2.1.42乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

- 2.1.43大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.44抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.45菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.46食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.47大麦芽精（大麦、大麦麦芽、水）
- 2.1.48椒盐粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.49蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.50葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.51麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.52果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.53结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.54低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.55低聚果糖应符合 GB 1903.40 的规定。
- 2.1.56木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.57乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.58三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.59L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.60低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.61炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.62奶粉、加糖奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.63酸奶粒（奶干）、水果酸奶块应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.64单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.65维生素 A（醋酸视黄酯）应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.66维生素 B₁（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.67维生素 B₆应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.68维生素 B₂应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.69维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.70维生素 D₂应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.71维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.72乳酸亚铁应符合 GB 1903.47 的规定。
- 2.1.73碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.74磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。

- 2.1.75磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.76丁基羟基茴香醚应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.77柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.78食用香精应符合 GB 30616 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	
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
水分，g/100g	≤ 10	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.298
丁基羟基茴香醚 ^a （以油脂中的含量计），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
维生素 A ^b ，μg/kg	2000~6000	GB 5009.82
维生素 B ₁ ^b ，mg/kg	7.5~17.5	GB 5009.84
维生素 B ₂ ^b ，mg/kg	7.5~17.5	GB 5009.85
维生素 B ₆ ^b ，mg/kg	10~25	GB 5009.154
维生素 C ^b ，mg/kg	300~750	GB 5009.86
维生素 D ^b ，μg/kg	12.5~37.5	GB 5009.82
维生素 E ^b ，mg/kg	50~125	GB 5009.82
钙 ^b ，mg/kg	2000~7000	GB 5009.92
铁 ^b ，mg/kg	35~80	GB 5009.90
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 仅适用于使用该添加剂的产品；		
^b 仅适用于使用相应营养强化剂的产品。		

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 中的平板计数法
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
^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 生产加工过程中的卫生要求

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 2760-2024 的规定，食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，食药物质和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、净含量及允许短缺量、水分、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

本标准适用于以熟制或冻干原料[粳米、粳米、糙米、红米、紫米、黑米、黑香米、糯米(江米)、香米、糙米、小米(黄小米、绿小米、黑小米、白小米、红小米中的一种或几种)、薏米、高粱、黍米(大黄米)、小麦米(仁)、藜麦米(仁)、荞麦米(仁)、青稞、燕麦米(仁)、燕麦片、大麦、荞麦(米)、苦荞米、小麦仁、小麦片、薏仁米(仁)、黑麦仁、燕麦仁、玉米仁(片)、高粱米、玉米糝(粒)、糯玉米、脱皮绿豆、红豆、红小豆、红扁豆、红芸豆、白芸豆、花芸豆、黑芸豆、芸豆、青豆、鹰嘴豆、金丝豆、扁豆、豌豆、荷兰豆、豇豆、眉豆、荷兰豆、赤小豆、斑马豆(肾豆)、熊猫豆(花豆)、蚕豆、小麦胚芽、全麦粉]中的一种或几种为主要原料,加入红薯、紫薯(粉)、木薯粉、马铃薯粉、红薯粉、玉米淀粉、山药、黄豆、黑豆、魔芋粉、藕粉、坚果及籽类或粉[核桃仁、榛子仁、松子仁、开心果仁、葵花籽、腰果、板栗、南瓜籽、西瓜籽、奇亚籽、亚麻籽(熟)、腰果仁、夏威夷果仁、碧根果(仁)、花生仁、黑芝麻、白芝麻、杏仁]中的一种或几种)、食用菌或粉(银耳、黑木耳、羊肚菌、猴头菇、松茸、香菇、平菇、草菇、灰树花、茶树菇、笋干、竹荪中的一种或几种)、脱水蔬菜或粉或干(冬瓜、四季豆、圣女果、香芋、南瓜、莴笋、百合、南瓜、黄瓜、地瓜、菠菜、黄花菜、芹菜、白菜、油菜、洋葱、马铃薯、青豆、芥菜、花菜、胡萝卜、白萝卜、蕨菜、香椿、竹笋、豇豆、茄子、荷兰豆、藕、西葫芦、豌豆、西兰花、怀山药、山药中的一种或几种)、水果干或粉(柠檬、苹果、菠萝、芒果、金橘、桔子、雪梨、凤梨、菠萝干、哈密瓜、杨桃、蔓越莓、西梅、樱桃、荔枝、红枣、提子、桃子、草莓、猕猴桃、蓝莓、黄桃、草莓、火龙果、香蕉、芒果、梨子、椰子、葡萄中的一种或几种)、果蔬酵素粉(以蓝莓、石榴、木瓜、枇杷、柳橙、乌梅、山药中的一种或几种为原料,经除杂、清洗、切碎、混合、自然发酵、过滤、干燥制成)、茶叶或粉(红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、白茶、黄茶中的一种或几种)、咖啡粉、可可粉、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、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣中的一种或几种)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜、怀姜中的一种或几种)、枸杞、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、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(杭白菊、贡菊、怀菊花中的一种或几种)、荷叶、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、芦根、薄荷、陈皮、薤白、覆盆子、藿香、枳椇子、蚕蛹、鹿肉、茉莉花、桂花、迷迭香、黑枸杞、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、冬青科苦丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶、平卧菊三七、牛蒡根、玫瑰茄、大麦苗、丹凤牡丹花、人参(人工种植5年以下)、玛咖粉、杜仲雄花、枇杷叶、乌药叶、辣木叶、茶树花、阿萨伊果、金花茶、食糖(冰糖、红糖、白砂糖、黑糖、赤砂糖中的一种或几种)、麦芽糊精、植脂末、葛根粉(片)、椰子粉(片)、大豆膳食纤维粉、膨化食品[大米(片)、黑

米（圈）、山药紫薯圈、紫薯山药圈中的一种或几种]、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、抹茶粉、菊粉、食用盐、食用植物油（大豆油、棕榈油、花生油、葵花籽油、菜籽油、食用植物调和油中的一中或几种）、大麦芽精（大麦、大麦麦芽、水）、椒盐粉、蜂蜜、葡萄糖、麦芽糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、结晶果糖、低聚木糖、低聚果糖、木糖醇、乳糖、三氯蔗糖、L-阿拉伯糖、低聚异麦芽糖、炼乳、奶粉（全脂奶粉、脱脂奶粉）、加糖奶粉、酸奶粒（奶干）、水果酸奶块、单，双甘油脂肪酸酯、维生素 A（醋酸视黄酯）、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 C（L-抗坏血酸）、维生素 D₂（麦角钙化醇）、维生素 E（dl- α -生育酚）、乳酸亚铁、碳酸钙、磷脂、丁基羟基茴香醚、柠檬酸、磷酸氢钙、食用香精中的几种，经清理、筛选、切粒和/或不切粒、熟制（熟制原料无需此工艺）和/或灭菌、混合或不混合、粉碎（原料为粉状时无需此工艺）、包装等工艺加工而成的冲调谷物粥粉。

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，参照 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》相关标准制订本企业标准，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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

博爱县喜家家食品有限公司