



411145S-2024



孟州市佳佳食品有限公司企业标准

Q/MJS 0003S-2024

冲调谷物类方便食品

2024-05-07 发布

2024-05-07 实施

孟州市佳佳食品有限公司 发布

前 言

本标准由孟州市佳佳食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：殷梦婕、梁攀龙。

H N
Q B

冲调谷物类方便食品

1 范围

本标准规定了冲调谷物类方便食品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟制谷物制品【麦片（小麦片、燕麦片、大麦片、黑小麦片、荞麦片中的一种或几种）、玉米片、绿豆片、红豆片、小米粉、大米粉、小麦麸皮片、小麦麸皮粉、烘焙麦片、小麦脆片、藜麦片（白藜麦片、红藜麦片、黄藜麦片、黑藜麦片）中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加紫薯片、南瓜粉、山药粉、红薯粉、乳粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）、坚果籽类（芝麻、花生仁、核桃仁、榛子仁、松子仁、开心果仁、碧根果、巴旦木仁、腰果、夏威夷果、葵花籽仁、南瓜籽、杏仁、扁桃仁中的一种或几种）、白砂糖、红糖、冰糖、黑糖、聚葡萄糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、菊粉、低聚果糖、木糖醇、赤藓糖醇、三氯蔗糖、甜菊糖苷、玉米淀粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、葡萄糖酸锌、维生素 C（L-抗坏血酸）、维生素 A（醋酸视黄酯）、维生素 D₃（胆钙化醇）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 E（d1- α -醋酸生育酚）、叶酸、硫酸亚铁、碳酸钙、麦芽糊精、食用葡萄糖、复合益生菌粉（动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、嗜酸乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、瑞士乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种）中的一种或几种，经混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装而成的冲调谷物类方便食品。

根据所用原辅料不同，产品分为：单一型冲调谷物类方便食品、混合型冲调谷物类方便食品、营养强化型冲调谷物类方便食品、益生菌型冲调谷物类方便食品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 麦片（小麦片、燕麦片、大麦片、黑小麦片、荞麦片）、玉米片、绿豆片、红豆片、紫薯片、南瓜粉、山药粉、小米粉、大米粉、红薯粉、小麦麸皮片、小麦麸皮粉、烘焙麦片、小麦脆片、藜麦片（白藜麦片、红藜麦片、黄藜麦片、黑藜麦片）应符合 GB 19640 的规定。

2.1.2 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.3 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.4 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.5 复合益生菌粉（动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、嗜酸乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、瑞士乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种）应符合《可用于食品的菌种名单卫办监督发》（2010）65 号和 QB/T 4575 的规定。

2.1.6 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.7 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T20880 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.10 玉米淀粉应符合 GB/T8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 维生素 A 应符合 GB 1903.31 的规定。
- 2.1.12 维生素 D₃ 应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.13 叶酸应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.14 维生素 C (L-抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.15 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.16 维生素 B₆ (盐酸吡哆醇) 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.17 维生素 E 应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.18 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 聚葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 低聚木糖应符合 QB/T 2984 和卫生部公告 2014 年第 20 号 (关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告) 的规定。
- 2.1.25 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 菊粉应符合卫生部公告 2009 年第 5 号 (关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告) 的规定。
- 2.1.27 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.28 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.29 赤藓糖醇应符合 GB 26404 和 QB/T 2985 的规定。
- 2.1.30 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.31 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.32 坚果籽类应符合 GB 19300 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	取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、滋味，无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	按照食用方法，品其滋味
-----	-----------	-------------

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
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
铁（以 Fe 计） ^a , mg/kg	35~80	GB 5009.90
锌（以 Zn 计） ^a , mg/kg	37.5~112.5	GB 5009.14
叶酸 ^a , μg/kg	1000~2500	GB 5009.211
维生素 A ^a , μg/kg	2000~6000	GB 5009.82
维生素 D ^a , μg/kg	12.5~37.5	GB 5009.82
维生素 B ₆ ^a , mg/kg	10~25	GB 5009.154
维生素 E ^a , mg/kg	50~125	GB 5009.82
维生素 C ^a , mg/kg	300~750	GB 5009.86
钙（以 Ca 计） ^a , mg/kg	2000~7000	GB 5009.92
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.298
甜菊糖苷 ^b （以甜菊醇当量计）, g/kg	≤ 0.17	SN/T 3854
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
1、其中*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 2、a 仅适用于添加该营养强化剂的产品检测； 3、b 仅适于添加相应食品添加剂的产品检验。		

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	
乳酸菌数 ^b ,CFU/g ≥	1×10 ⁶				GB 4789.35
菌落总数 ^d , 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：1、a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行； 2、b 适用于添加乳酸菌的产品检测； 3、d 添加乳酸菌的产品除外。					

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，食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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（添加乳酸菌的产品除外）、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以熟制谷物制品【麦片（小麦片、燕麦片、大麦片、黑小麦片、荞麦片中的一种或几种）、玉米片、绿豆片、红豆片、小米粉、大米粉、小麦麸皮片、小麦麸皮粉、烘焙麦片、小麦脆片、藜麦片（白藜麦片、红藜麦片、黄藜麦片、黑藜麦片）中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加紫薯片、南瓜粉、山药粉、红薯粉、乳粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）、坚果籽类（芝麻、花生仁、核桃仁、榛子仁、松子仁、开心果仁、碧根果、巴旦木仁、腰果、夏威夷果、葵花籽仁、南瓜籽、杏仁、扁桃仁中的一种或几种）、白砂糖、红糖、冰糖、黑糖、聚葡萄糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、菊粉、低聚果糖、木糖醇、赤藓糖醇、三氯蔗糖、甜菊糖苷、玉米淀粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、葡萄糖酸锌、维生素 C（L-抗坏血酸）、维生素 A（醋酸视黄酯）、维生素 D₃（胆钙化醇）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 E（d1- α -醋酸生育酚）、叶酸、硫酸亚铁、碳酸钙、麦芽糊精、食用葡萄糖、复合益生菌粉（动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、嗜酸乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、瑞士乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种）中的一种或几种，经混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装而成的冲调谷物类方便食品。

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。

其中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

孟州市佳佳食品有限公司