



411501S-2024



鹤壁杏福满满食品有限公司企业标准

Q/HXS 0002S-2024

# 冲调谷物粉

2024-06-17 发布

2024-06-17 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。

本标准由鹤壁杏福满满食品有限公司、鹤壁市产品质量检验检测中心、中检集团（鹤壁）检验认证有限公司共同起草。

本标准起草人：张国现、杨现雷、杨光、岳路阳、郜利莎、肖扬、晁伟杰、岳立敏。

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、薏仁粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黑豆粉、红薯粉、紫薯粉、黄豆粉、山药粉、莲子粉、藕粉、魔芋粉、速溶豆粉、杏仁奶粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、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、花生粉、椰子粉、乳清蛋白粉、双皮奶粉（固体饮料）、蜂蜜、植脂末（外购）、桑叶粉、菊粉、薄荷粉、可可粉、咖啡粉、乌梅粉、人参（人工种植 5 年及以下）粉、沙棘叶粉、葛根粉、山楂粉、柠檬粉、甘草粉、大麦苗粉、杜仲雄花粉、枇杷叶粉、琼脂、黑枸杞粉、枸杞粉、桑葚粉、肉桂粉、桂花粉、枳椇子粉、巴旦木粉、浓缩综合果蔬粉、茶粉（绿茶粉、红茶粉）、百香果粉、菠萝粉、苹果粉、芒果粉、香蕉粉、蜂蜜粉、磷脂、维生素 C（抗氧化剂）、食用酵母粉、杏仁油、玉米淀粉、木薯淀粉、麦芽糊精、食用盐、白砂糖、黑糖、红糖、冰糖、幼砂糖、赤砂糖、木糖醇、低聚果糖、大豆低聚糖、低聚异麦芽糖、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、甜菊糖苷、海洋鱼低聚肽粉、玉米低聚肽粉、低聚木糖、L-阿拉伯糖、盐藻、金花茶、小麦低聚肽、抗性糊精、竹叶黄酮、赤藓糖醇、果胶、黄原胶、明胶、高直链玉米抗性淀粉、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、姜黄、柠檬香精、杏仁香精、牛奶香精、食用香精中的一种或几种，经原料熟制、冷却、配料、混合或不混合、包装而成的直接冲调或经冲调加热后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、脱脂乳粉应符合 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、杏仁粉、椰子粉、双皮奶粉（固体饮料）、桑叶粉、薄荷粉、乌梅粉、山楂粉、柠檬粉、甘草粉、大麦苗粉、沙棘叶粉、杜仲雄花粉、枇杷叶粉应符合 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、核桃粉、花生粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 柠檬香精、杏仁香精、牛奶香精、食用香精应符合 GB 30616 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 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.23 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.24 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.25 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.26 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号的规定。
- 2.1.27 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.28 人参（人工种植 5 年及以下）粉应符合卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.29 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.30 杏仁油应符合 GB/T 41386 的规定。
- 2.1.31 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.32 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.33 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.34 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.35 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.36 幼砂糖应符合 QB/T 4564 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.37 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.38 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.39 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.40 海洋鱼低聚肽粉应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.41 玉米低聚肽粉应符合卫生部 2010 年第 15 号的规定。
- 2.1.42 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。

- 2.1.43 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.44 盐藻应符合卫生部关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告(2009 第 18 号)的规定。
- 2.1.45 金花茶应符合卫生部 2010 年第 9 号的规定。
- 2.1.46 小麦低聚肽应符合卫生部 2012 年第 16 号的规定。
- 2.1.47 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。
- 2.1.48 竹叶黄酮应符合卫生计生委 2014 年第 20 号规定。
- 2.1.49 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.50 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.51 黄原胶应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.52 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.53 高直链玉米抗性淀粉应符合 T/YLSPJS 001 的规定。
- 2.1.54 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.55 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.56 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.57 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.58 黑枸杞粉、枸杞粉、桑葚粉、肉桂粉、桂花粉应符合《中华人民共和国药典》(2020 版)的规定。
- 2.1.59 枳椇子粉、巴旦木粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.60 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.61 咖啡粉、浓缩综合果蔬粉、百香果粉、菠萝粉、苹果粉、芒果粉、香蕉粉、蜂蜜粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.62 茶粉(绿茶粉、红茶粉)应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.63 磷脂应符合应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.64 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.65 食用酵母粉应符合 GB 31639 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	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	色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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
纽甜 <sup>a</sup> /（mg/kg）	≤ 0.16	GB 5009.247
甜菊糖苷 <sup>a</sup> （以甜菊醇当量计）/（mg/kg）	≤ 0.17	SN/T 3854
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /（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；  
a 仅限添加该食品添加剂的产品检测。

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	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

应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.6 生产过程中的卫生要求

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、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

本标准适用于以小麦粉、小米粉、糯米粉、大米粉、玉米粉、黑米粉、燕麦粉、红豆粉、薏仁粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黑豆粉、红薯粉、紫薯粉、黄豆粉、山药粉、莲子粉、藕粉、魔芋粉、速溶豆粉、杏仁奶粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、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、花生粉、椰子粉、乳清蛋白粉、双皮奶粉（固体饮料）、蜂蜜、植脂末（外购）、桑叶粉、菊粉、薄荷粉、可可粉、咖啡粉、乌梅粉、人参（人工种植 5 年及以下）粉、沙棘叶粉、葛根粉、山楂粉、柠檬粉、甘草粉、大麦苗粉、杜仲雄花粉、枇杷叶粉、琼脂、黑枸杞粉、枸杞粉、桑葚粉、肉桂粉、桂花粉、枳椇子粉、巴旦木粉、浓缩综合果蔬粉、茶粉（绿茶粉、红茶粉）、百香果粉、菠萝粉、苹果粉、芒果粉、香蕉粉、蜂蜜粉、磷脂、维生素 C（抗氧化剂）、食用酵母粉、杏仁油、玉米淀粉、木薯淀粉、麦芽糊精、食用盐、白砂糖、黑糖、红糖、冰糖、幼砂糖、赤砂糖、木糖醇、低聚果糖、大豆低聚糖、低聚异麦芽糖、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、甜菊糖苷、海洋鱼低聚肽粉、玉米低聚肽粉、低聚木糖、L-阿拉伯糖、盐藻、金花茶、小麦低聚肽、抗性糊精、竹叶黄酮、赤藓糖醇、果胶、黄原胶、明胶、高直链玉米抗性淀粉、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、姜黄、柠檬香精、杏仁香精、牛奶香精、食用香精中的一种或几种，经原料熟制、冷却、配料、混合或不混合、包装而成的直接冲调或经冲调加热后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