



411647S-2024



长葛市经纬科技开发有限公司企业标准

Q/CJK 0006S-2024

果蔬麦豆（冲调谷物制品）

2024-06-27 发布

2024-06-27 实施

长葛市经纬科技开发有限公司 发布

前言

本标准由长葛市经纬科技开发有限公司提出。

本标准起草单位：长葛市经纬科技开发有限公司

本标准主要起草人：陈炎武、陈土成、陈秋珍。

H N

Q B

果蔬麦豆（冲调谷物制品）

1 范围

本标准规定了果蔬麦豆（冲调谷物制品）的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以麦类（燕麦、小麦、黑麦、小麦胚芽中的一种或几种）、豆类（黑豆、红豆、绿豆、黄豆中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加水果及其制品[苹果（或苹果干）、杏（或杏干）、桑椹、枸杞中的一种或几种]、蔬菜及其制品[胡萝卜、西红柿、菠菜、槐花、南瓜（片或粉）中的一种或几种]中的几种，添加玉米、薏苡仁、黑米、紫米、糯米、花生、芝麻、山药（或山药干）、菊花（杭白菊、亳菊、滁菊、怀菊中的一种或几种）、黄精、茯苓、葛根粉、人参（人工种植，五年及五年以下）、蒲公英、黄芪、百合、甘草、银耳、桂圆、酸枣仁、大枣、鸡蛋、红薯（干或粉）中的一种或几种，经挑选、蒸熟（或不蒸熟）、真空冷冻干燥（或不真空冷冻干燥）、粉碎（或部分不粉碎）、混合成型、高温干燥熟制、称量、包装等加工工艺制成的即食型果蔬麦豆（冲调谷物制品）。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

果蔬麦豆（冲调谷物制品）

以麦类、豆类、水果及其制品、蔬菜及其制品为原料，添加辅料，经挑选、蒸熟（或不蒸熟）、真空冷冻干燥（或不真空冷冻干燥）、粉碎（或部分不粉碎）、混合成型、高温干燥熟制、称量、包装等加工工艺制成的即食型果蔬麦豆（冲调谷物制品）。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 玉米、薏苡仁、黄豆、燕麦、黑豆、红豆、绿豆、小麦、黑麦、黑米、紫米、糯米、小麦胚芽应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.3 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.4 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.5 南瓜（片或粉）、山药（或山药干）、红薯、槐花、蒲公英、杏、苹果、胡萝卜、西红柿、菠菜应新鲜、清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 3.1.6 桑椹应符合 GB/T 29572 的规定。
- 3.1.7 杏干、苹果干应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 16325 的规定。
- 3.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.9 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.10 菊花、黄精、茯苓、黄芪、百合、桂圆、酸枣仁应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

3.1.12 人参（人工种植，五年及五年以下）应符合卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

3.1.13 甘草应符合 GB/T19618 的规定。

3.1.14 银耳应符合 NY/T 834 的规定。

3.1.15 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。

3.1.16 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

3.2 感官要求

感官要求符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
外观	具有原料所属形状或部分成型球状及其它形态	取样品 1 份，置入一清洁、干燥的器皿中，自然光下用肉眼观察色泽、外观及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味及滋味	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	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素, μg/kg（仅适用于添加苹果、苹果干的产品检测）	≤ 20	GB 5009.185
*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	10^2	10^3	GB 4789.10
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

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；食品添加剂和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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以麦类（燕麦、小麦、黑麦、小麦胚芽中的一种或几种）、豆类（黑豆、红豆、绿豆、黄豆中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加水果及其制品[苹果（或苹果干）、杏（或杏干）、桑椹、枸杞中的一种或几种]、蔬菜及其制品[胡萝卜、西红柿、菠菜、槐花、南瓜（片或粉）中的一种或几种]中的几种，添加玉米、薏苡仁、黑米、紫米、糯米、花生、芝麻、山药（或山药干）、菊花（杭白菊、亳菊、滁菊、怀菊中的一种或几种）、黄精、茯苓、葛根粉、人参（人工种植，五年及五年以下）、蒲公英、黄芪、百合、甘草、银耳、桂圆、酸枣仁、大枣、鸡蛋、红薯（干或粉）中的一种或几种，经挑选、蒸熟（或不蒸熟）、真空冷冻干燥（或不真空冷冻干燥）、粉碎（或部分不粉碎）、混合成型、高温干燥熟制、称量、包装等加工工艺制成的即食型果蔬麦豆（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，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，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。

长葛市经纬科技开发有限公司