



411694S-2024



河南乾唐斋食品有限公司企业标准

Q/HQS 0002S-2024

方便冲调制品

2024-06-27 发布

2024-06-27 实施

河南乾唐斋食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南乾唐斋食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王旭、李三妮。

本标准代替 Q/HQS 0002S-2021。

H N

Q B

方便冲调制品

1 范围

本标准规定了方便冲调制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以杂粮包为主要料包，搭配或不搭配粉包（自制或外购）、白砂糖包（外购）、液体红糖包（外购）、玫瑰酱包（外购）、桂花酱包（外购）中的一种或几种组成的方便冲调制品。

杂粮包是由熟大米、熟燕麦、熟荞麦、熟紫米、熟红米、熟红豆、熟绿豆、熟薏米、熟藜麦、熟玉米、熟小米、熟黑米、熟黑豆、熟麦仁、熟江米、熟高粱米的一种或几种为原料，添加或不添加葡萄干、红薯、山药、麦片、红枣片、脱水南瓜、脱水紫薯、（黑）芝麻、山楂碎、葵花籽仁（生或熟）、腰果仁（熟）、巴旦木（熟）、花生（生或熟）、蔓越莓干、绿瓜丁（冬瓜、白砂糖、饮用水）、枸杞、椰粉、花胶、银耳、百合、熟芡实、白砂糖、冰糖、蜜饯（冬瓜、白砂糖、饮用水、焦亚硫酸钠）、脱水桂花、脱水玫瑰花（重瓣红玫瑰）中的一种或几种为原料，经混合、包装、杀菌（或不杀菌）而制成的杂粮包；

粉包（自制）是由藕粉为原料，添加或不添加木薯淀粉、玉米淀粉，马铃薯淀粉，食用葡萄糖、麦芽糊精、白砂糖、红枣粉中的一种或几种，经混合、包装、杀菌（或不杀菌）而制成的粉包。

根据添加原料不同，可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 藕粉应符合 GB/T 25733 和 GB 19640 的规定。

2.1.2 麦片、熟大米、熟燕麦、熟荞麦、熟紫米、熟红米、熟红豆、熟绿豆、熟薏米、熟藜麦、熟玉米、熟小米、熟黑米、熟黑豆、熟麦仁、熟江米、熟高粱米、粉包应符合 GB 19640 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 腰果仁（熟）、巴旦木（熟）、葵瓜子仁、花生应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 山楂碎、红枣片、葡萄干、蔓越莓干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.7 （黑）芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.8 枸杞、百合、熟芡实应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.9 桂花、红枣粉、红薯、山药、脱水南瓜、脱水紫薯、椰粉应无污染、无腐烂、无霉变并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.10 蜜饯应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 的规定。

2.1.11 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

2.1.12 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.13 绿瓜丁应符合 GB/T 10782 的规定。

2.1.14 脱水玫瑰花应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

- 2.1.15 木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 花胶应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.18 玫瑰酱包、桂花酱包应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.19 白砂糖包（外购）、液体红糖包应符合 GB 131104 的规定。
- 2.1.20 银耳应符合 GB 7096 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 | 取适量试样于白色瓷盘中，在自然光下，检查有无杂质，闻其气味，观察其性状、色泽；用温开水漱口，按标签明示的食用方法冲调后品其滋味，并检查冲调性 |
| 色泽 | 具有该产品固有的正常色泽 | |
| 气味、滋味 | 具有该产品固有的滋味、气味，无异味 | |
| 冲调性 | 冲调后呈均匀的糊状 | |
| 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 |
|------------------------------|--------|-------------|
| 水分 ^a , g/100g | ≤ 10.0 | GB 5009.3 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |
| 总砷（以 As 计），mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |
| 展青霉素 ^b , μg/kg | ≤ 20.0 | GB 5009.185 |
| 注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 | | |
| a 适用于杂粮包、粉包的检验。 | | |
| b 适用于添加山楂碎产品的检验。 | | |

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 ^b | 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 |
| ^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。 | | | | | |
| ^b 适用于产品的混合检验。 | | | | | |

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目：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

本标准适用于以杂粮包为主要料包，搭配或不搭配粉包（自制或外购），白砂糖包（外购）、液体红糖包（外购）、玫瑰酱包（外购）、桂花酱包（外购）中的一种或几种组成的方便冲调制品。

杂粮包是由熟大米、熟燕麦、熟荞麦、熟紫米、熟红米、熟红豆、熟绿豆、熟薏米、熟藜麦、熟玉米、熟小米、熟黑米、熟黑豆、熟麦仁、熟江米、熟高粱米的一种或几种为原料，添加或不添加葡萄干、红薯、山药、麦片、红枣片、脱水南瓜、脱水紫薯、（黑）芝麻、山楂碎、葵花籽仁（生或熟）、腰果仁（熟）、巴旦木（熟）、花生（生或熟）、蔓越莓干、绿瓜丁（冬瓜、白砂糖、饮用水）、枸杞、椰粉、花胶、银耳、百合、熟芡实、白砂糖、冰糖、蜜饯（冬瓜、白砂糖、饮用水、焦亚硫酸钠）、脱水桂花、脱水玫瑰花（重瓣红玫瑰）中的一种或几种为原料，经混合、包装、杀菌（或不杀菌）而制成的杂粮包；

粉包（自制）是由藕粉为原料，添加或不添加木薯淀粉、玉米淀粉，马铃薯淀粉，食用葡萄糖、麦芽糊精、白砂糖、红枣粉中的一种或几种，经混合、包装、杀菌（或不杀菌）而制成的粉包。

根据添加原料不同，可分为不同产品。

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，参照相关标准要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南乾唐斋食品有限公司

QB