



411722S-2024



郑州润浓食品科技有限公司企业标准

Q/ZRN 0001S-2024

冲调谷物制品

2024-07-04 发布

2024-07-04 实施

郑州润浓食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州润浓食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐金涛。

H N
Q B

冲调谷物制品

1 范围

本标准规定了冲调谷物制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以熟制原料（燕麦片、熟小米、熟糙米、玉米粉、玉米片、大米粉、大米片、熟薏仁、小麦胚芽、熟绿豆、绿豆粉、熟红豆、红豆粉、紫薯粉、藕粉、山药粉中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加熟黑豆、黑豆粉、板栗粉、熟黑米、黑米粉、南瓜粉、魔芋粉、熟制坚果与籽类食品（芝麻、核桃仁、花生仁、腰果碎、杏仁片、扁桃仁、南瓜籽仁中的一种或几种）、芡实、桑椹、茯苓、莲子、百合、阿胶、枸杞子、陈皮（橘皮）、甘草、水果干制品（木瓜干、椰子干、芒果干、葡萄干、香蕉片、草莓干、蔓越莓干、红枣片、红枣粒中的一种或几种）、南瓜干、甜菜干、胡萝卜干、冻干玉米粒、冻干黄桃碎、冻干紫薯粒、大豆蛋白粉、葛根粉、红枣粉、速溶豆浆粉、速溶绿茶粉、重瓣红玫瑰、菊粉、奇亚籽、圆苞车前子壳、甜菜粉、银耳、冻干银耳粒、冻干酸奶块、白砂糖、食用盐、脱脂奶粉、外购植脂末、低聚果糖、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、三氯蔗糖（仅用于以谷物为主要原料的产品）、黄原胶、羧甲基纤维素钠、食品用香精中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装加工而成的冲调谷物制品。

根据产品品种的状态和冲调后的状态不同，产品可分类为冲调谷物粉、冲调谷物片、混合冲调谷物制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 燕麦片、熟小米、熟黑米、黑米粉、熟糙米、玉米粉、玉米片、大米粉、大米片、熟薏仁、小麦胚芽、熟绿豆、绿豆粉、熟红豆、红豆粉、紫薯粉、藕粉、山药粉、板栗粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.2 熟黑豆、黑豆粉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.3 南瓜粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.4 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.5 熟制坚果与籽类食品应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 芡实、桑椹、茯苓、莲子、百合、阿胶、枸杞子、陈皮（橘皮）、甘草应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.7 水果干制品应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.8 南瓜干、甜菜干、胡萝卜干、冻干玉米粒应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.9 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.10 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.11 红枣粉应符合 T/HBFIA 0004 的规定。
- 2.1.12 速溶豆浆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.13 速溶绿茶粉应符合 GB/T 31740.1 的规定。

2.1.14 重瓣红玫瑰应符合原卫生部《关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》[2010]3 号的规定。

2.1.15 菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。

2.1.16 奇亚籽、圆苞车前子壳应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.17 甜菜粉应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.18 银耳、冻干银耳粒应符合 GB 7096 的规定。

2.1.19 冻干酸奶块应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.20 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.21 食用盐应符合 GB /T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.22 脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.23 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.24 低聚果糖应符合 GB/T 23528 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 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.27 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.28 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.29 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.30 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.31 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.32 冻干黄桃碎、冻干紫薯粒应符合 GH/T 1326 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品，倒入洁净白色瓷盘中，在自然光下检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口，冲调或冲调加热后品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
状态	无霉变，无正常视力可见外来异物。冲调后呈粘稠状或固液混合状	

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	≤ 10.0	GB 5009.3

项 目	指 标	检验方法
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
三氯蔗糖 ^a ， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.298
注：* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a 仅适用于添加了该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	
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
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

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

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。

3 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

本标准适用于以熟制原料（燕麦片、熟小米、熟糙米、玉米粉、玉米片、大米粉、大米片、熟薏仁、小麦胚芽、熟绿豆、绿豆粉、熟红豆、红豆粉、紫薯粉、藕粉、山药粉中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加熟黑豆、黑豆粉、板栗粉、熟黑米、黑米粉、南瓜粉、魔芋粉、熟制坚果与籽类食品（芝麻、核桃仁、花生仁、腰果碎、杏仁片、扁桃仁、南瓜籽仁中的一种或几种）、芡实、桑椹、茯苓、莲子、百合、阿胶、枸杞子、陈皮（橘皮）、甘草、水果干制品（木瓜干、椰子干、芒果干、葡萄干、香蕉片、草莓干、蔓越莓干、红枣片、红枣粒中的一种或几种）、南瓜干、甜菜干、胡萝卜干、冻干玉米粒、冻干黄桃碎、冻干紫薯粒、大豆蛋白粉、葛根粉、红枣粉、速溶豆浆粉、速溶绿茶粉、重瓣红玫瑰、菊粉、奇亚籽、圆苞车前子壳、甜菜粉、银耳、冻干银耳粒、冻干酸奶块、白砂糖、食用盐、脱脂奶粉、外购植脂末、低聚果糖、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、三氯蔗糖（仅用于以谷物为主要原料的产品）、黄原胶、羧甲基纤维素钠、食品用香精中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装加工而成的冲调谷物制品。

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，参考 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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州润浓食品科技有限公司