



410196S-2025



河南小卡食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2025

五谷杂粮饭团

2025-01-13 发布

2025-01-13 实施

河南小卡食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南小卡食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南小卡食品有限公司。

本标准主要起草人：杨巧国。

H N

Q B

五谷杂粮饭团

1 范围

本标准规定了五谷杂粮饭团的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、糯米、糙米、黑米、紫米、红米、燕麦、荞麦、藜麦、小麦、青稞、赤小豆、高粱、小米、薏米、玉米、鹰嘴豆、芸豆、绿豆、豌豆、黄豆中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，经清洗、浸泡、蒸煮，拌入〔植物油（橄榄油、亚麻籽油、菜籽油、大豆油、色拉油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、海藻糖、甜叶菊、果葡糖浆、酿造酱油、料酒、黄酒、米醋、味精、复合调味料、风味型调味酱、食品用香精、香辛料【香茅、百里香、甘草、砂仁、高良姜、蒜、姜、葱、洋葱、孜然、香菜、丁香、桂皮、八角、小茴香、花椒、香叶（月桂叶）、草果、豆蔻、辣椒、黑胡椒、白胡椒】中的一种或几种、党参、白芷、泡椒、盐焗鸡粉、奥尔良粉、黑胡椒酱、魔芋粉中的一种或几种〕调味或加入【芝士、蔬菜（菠菜、萝卜、黄瓜、玉米、莴笋、马蹄、笋、香菜、大葱、大蒜中的一种或几种）、菌菇（香菇、平菇、海鲜菇、蟹味菇、金针菇中的一种或几种）、鸡肉、牛肉、猪肉、鸭肉、熏煮香肠、腊肠、鹌鹑蛋、鸡蛋、肉松、咸鸭蛋、皮蛋、海苔、海带、蟹柳、豆制品（豆腐皮、豆干、豆腐、腐皮、豆渣中的一种或几种）、豆腐乳、豆瓣酱、芝麻（或芝麻酱）、芡实、莲子、西米、花生（或花生酱）、抹茶酱（或抹茶粉）、紫薯、红薯、白薯、南瓜、香芋（或芋泥）、红枣（或红枣泥）、虾皮、梅干菜、酸菜、咸菜、豌豆、毛豆、黄豆中的一种或几种】夹心，再经手工或模具成型、真空包装、高温杀菌、冷却清洗、装箱等主要工艺制成的五谷杂粮饭团。

根据原料不同可分为：调味五谷杂粮饭团、夹心五谷杂粮饭团。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米、糯米、糙米、黑米、紫米、红米、燕麦、荞麦、藜麦、小麦、青稞、赤小豆、高粱、小米、薏米、玉米、鹰嘴豆、芸豆、绿豆、豌豆、黄豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水、生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 植物油（橄榄油、亚麻籽油、菜籽油、大豆油、色拉油）应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.8 料酒、黄酒应符合 GB 2758 的规定。

2.1.9 米醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.10 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。

2.1.11 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.12 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.14 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.15 党参应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023年 第9号）的规定。
- 2.1.16 白芷应符合《中华人名共和国药典》2020版一部的规定。
- 2.1.17 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.18 盐焗鸡粉、风味型调味酱、奥尔良粉、黑胡椒酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.20 芝士应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.21 蔬菜（菠菜、萝卜、黄瓜、玉米、莴笋、马蹄、笋、香菜、大葱、大蒜）、甜叶菊应新鲜、清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2763 和 GB 2762 的规定。
- 2.1.22 菌菇（香菇、平菇、海鲜菇、蟹味菇、金针菇）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.23 鸡肉、牛肉、猪肉、鸭肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.24 熏煮香肠应符合 SB/T 10279 的规定。
- 2.1.25 腊肠应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.26 鹌鹑蛋、咸鸭蛋、皮蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.27 海苔应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.28 海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.29 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.30 蟹柳应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.31 豆制品（豆腐皮、豆干、豆腐、腐皮、豆渣）应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.32 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.33 豆瓣酱应符合 GB 31644 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.34 芝麻、花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.35 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.36 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.37 抹茶酱应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.38 抹茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.39 紫薯、红薯、白薯、南瓜、香芋应新鲜、清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2763 和 GB 2762 的规定。
- 2.1.40 芋泥应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.41 红枣应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.42 红枣泥应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.43 虾皮应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.44 西米应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.45 芡实、莲子、梅干菜应干燥、清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2763 和 GB 2762 的规定。
- 2.1.46 酸菜、咸菜应符合 GB 2714 的规定。

2.2 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	具有本品应有的性状	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具该品种应有的气、滋味，无异味	
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), %	≤	5.0	GB 5009.44
^a 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
^a 过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.45(添加辅料的产品)	GB 5009.12
		0.18(未添加辅料的产品)	
甲基汞 ^b (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;
^a 仅适用于添加食用植物油且含量大于 10% 的产品。
^b 仅限添加水产品的产品检测。

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 ^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 中的平板计数法
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
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 或 GB 4789.33 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、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

本标准适用于以大米、糯米、糙米、黑米、紫米、红米、燕麦、荞麦、藜麦、小麦、青稞、赤小豆、高粱、小米、薏米、玉米、鹰嘴豆、芸豆、绿豆、豌豆、黄豆中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，经清洗、浸泡、蒸煮，拌入〔植物油（橄榄油、亚麻籽油、菜籽油、大豆油、色拉油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、海藻糖、甜叶菊、果葡糖浆、酿造酱油、料酒、黄酒、米醋、味精、复合调味料、风味型调味酱、食品用香精、香辛料【香茅、百里香、甘草、砂仁、高良姜、蒜、姜、葱、洋葱、孜然、香菜、丁香、桂皮、八角、小茴香、花椒、香叶（月桂叶）、草果、豆蔻、辣椒、黑胡椒、白胡椒】中的一种或几种、党参、白芷、泡椒、盐焗鸡粉、奥尔良粉、黑胡椒酱、魔芋粉中的一种或几种〕调味或加入【芝士、蔬菜（菠菜、萝卜、黄瓜、玉米、莴笋、马蹄、笋、香菜、大葱、大蒜中的一种或几种）、菌菇（香菇、平菇、海鲜菇、蟹味菇、金针菇中的一种或几种）、鸡肉、牛肉、猪肉、鸭肉、熏煮香肠、腊肠、鹌鹑蛋、鸡蛋、肉松、咸鸭蛋、皮蛋、海苔、海带、蟹柳、豆制品（豆腐皮、豆干、豆腐、腐皮、豆渣中的一种或几种）、豆腐乳、豆瓣酱、芝麻（或芝麻酱）、芡实、莲子、西米、花生（或花生酱）、抹茶酱（或抹茶粉）、紫薯、红薯、白薯、南瓜、香芋（或芋泥）、红枣（或红枣泥）、虾皮、梅干菜、酸菜、咸菜、豌豆、毛豆、黄豆中的一种或几种】夹心，再经手工或模具成型、真空包装、高温杀菌、冷却清洗、装箱等主要工艺制成的五谷杂粮饭团。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，参照 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

QB