



濮阳市新宏海面业有限责任公司企业标准

Q/PHH 0005S-2025

方便冲调谷物制品

2025-11-07 发布

2025-11-07 实施

濮阳市新宏海面业有限责任公司 发布

前 言

本标准由濮阳市新宏海面业有限责任公司提出并起草。 本标准起草人: 刘怀增、张国强。

方便冲调谷物制品

1 范围

本标准规定了方便冲调谷物制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以烘焙粮食(片、粒、粉、膨化颗粒或片)【大米、糯米、糙米、粳米、红米、江米、紫米、黑米、小米、黍米(大黄米)、小麦米(仁)、大麦米(仁)、藜麦米(仁)、莜麦米(仁)、荞麦米(仁)、青稞(裸大麦)米(仁)、燕麦米(仁)、高粱米、苦荞米、甜荞米、黑麦仁、薏仁米(薏苡仁)、小麦胚芽、玉米、金丝豆、扁豆、豌豆、青豆、绿豆、红豆、红小豆、芸豆、赤小豆、刀豆、鹰嘴豆、豇豆、大豆(熟制)、黑豆(熟制)中的一种或几种】、熟制薯类粉【紫薯、红薯、马铃薯、山药、芋头、地瓜中的一种或几种】、藕粉、燕麦片中的一种或几种为主要原料,添加或不添加脱水紫薯粉、脱水山药粉、胡萝卜粉、小麦胚芽粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、食用盐、食用葡萄糖、麦芽糊精中的一种或几种,经原料验收、预处理或不预处理、配料、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的方便冲调谷物制品。

根据原辅料不同分为不同产品:单一型冲调谷物制品、混合型冲调谷物制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 烘焙粮食(片、粒、粉、膨化颗粒或片)、熟制薯类粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.2 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.3 燕麦片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.4 脱水紫薯粉、脱水山药粉、胡萝卜粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7小麦胚芽粉应符合LS/T 3210的规定。
- 2.1.8白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.9食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 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	粉状,允许有颗粒	取适量试样置于洁净的白瓷盘中,在自然光
色 泽	具有本品应有的色泽	下,观察其性状、色泽及有无杂质,嗅其气
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味,无异味	、 、用温开水漱口,冲调后品尝其滋味。
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 水分,g/100g ≤ 10.0 GB 5009.3 *铅(以Pb计),mg/kg ≤ 0.15 GB 5009.12 总砷(以 As 计),mg/kg ≤ 0.5 GB 5009.11 脲酶试验(仅适用于添加大豆及其制品的产品) 阴性 GB 5009.183 20(以玉米为主料的产品) 10(以大米、糯米、糙米、 黄曲霉毒素 Br. μg/kg ≤ 無米、红米、红米、紫米、 GB 5009.22	<u>~ - </u>		
*铅(以Pb计), mg/kg ≤ 0.15 GB 5009.12 总砷(以 As 计), mg/kg ≤ 0.5 GB 5009.11 脲酶试验(仅适用于添加大豆及其制品的产品) 阴性 GB 5009.183 20(以玉米为主料的产品) 10(以大米、糯米、糙米、	项目	指 标	检验方法
总砷(以 As 计), mg/kg ≤ 0.5 GB 5009.11 脲酶试验(仅适用于添加大豆及其制品的产品) 阴性 GB 5009.183 20(以玉米为主料的产品) 10(以大米、糯米、糙米、	水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
脲酶试验(仅适用于添加大豆及其制品的产品) 阴性 GB 5009. 183 20(以玉米为主料的产品) 10(以大米、糯米、糙米、	*铅(以 Pb 计),mg/kg	€ 0.15	GB 5009.12
20(以玉米为主料的产品) 10(以大米、糯米、糙米、	总砷(以 As 计), mg/kg	€ 0.5	GB 5009.11
10 (以大米、糯米、糙米、	脲酶试验 (仅适用于添加大豆及其制品的产品)	阴性	GB 5009. 183
黑米为主料的产品) 5.0 (其他)	黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	10(以大米、糯米、糙米、 ≤ 粳米、红米、江米、紫米、 黑米为主料的产品)	GB 5009.22
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

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

	采样方案" 及限量					
项目	n	С	m	M	检验方法	
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平板计数法	
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 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为 微生物指标最高安全限量值。

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

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

出厂检验项目为: 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

本标准适用于以烘焙粮食(片、粒、粉、膨化颗粒或片)【大米、糯米、糙米、粳米、红米、紫米、黑米、小米、黍米(大黄米)、小麦米(仁)、大麦米(仁)、藜麦米(仁)、莜麦米(仁)、茯麦米(仁)、荞麦米(仁)、青稞(裸大麦)米(仁)、燕麦米(仁)、高粱米、苦荞米、甜荞米、黑麦仁、薏仁米(薏苡仁)、小麦胚芽、玉米、金丝豆、扁豆、豌豆、青豆、绿豆、红豆、红小豆、芸豆、赤小豆、刀豆、鹰嘴豆、豇豆、大豆(熟制)、黑豆(熟制)中的一种或几种】、熟制薯类粉【紫薯、红薯、马铃薯、山药、芋头、地瓜中的一种或几种】、藕粉、燕麦片中的一种或几种为主要原料,添加或不添加脱水紫薯粉、脱水山药粉、胡萝卜粉、小麦胚芽粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、食用盐、食用葡萄糖、麦芽糊精中的一种或几种,经原料验收、预处理或不预处理、配料、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的方便冲调谷物制品。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,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。

濮阳市新宏海面业有限责任公司

