



410001S-2025



长葛市经纬科技开发有限公司企业标准

Q/CJK 0007S-2025

# 冲调谷物制品

2025-01-02 发布

2025-01-02 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

# 冲调谷物制品

## 1 范围

本标准规定了冲调谷物制品的要求、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）为主要原料，添加豆类（黄豆、黑豆、白豆、红豆、绿豆中的一种或几种）中的一种或几种，添加水果及其制品[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、芡实、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、丁香、银耳、桂圆、酸枣仁、铁皮石斛、大枣、三七花、三七茎叶、平卧菊三七、鹿鞭、陈皮、燕窝、蛹虫草、白果、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冲调谷物制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 玉米、薏苡仁、黄豆、燕麦、黑豆、白豆、红豆、绿豆、小麦、黑麦、紫米、糯米、小麦胚芽应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.5 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。
- 2.1.6 桑椹应符合 GB/T 29572 的规定。
- 2.1.7 杏干、苹果干应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.10 菊花、黄精、茯苓、黄芪、百合、桂圆、酸枣仁、芡实、铁皮石斛、三七花、三七茎叶、鹿鞭、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.12 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。
- 2.1.13 甘草应符合 GB/T19618 的规定。
- 2.1.14 银耳应符合 NY/T 834 的规定。
- 2.1.15 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.16 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.17 燕窝应符合 QB/T 5916 的规定。

2.1.18 蛹虫草应符合国家卫生计生委于 2014 年 5 月 30 日颁布的《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》。

2.1.20 白果应符合 GB 19300 及相关标准的规定。

2.1.21 鹿鞭应符合 NY 317 的规定。

2.1.22 三七花应符合 DBS 53/023 的规定。

2.1.23 三七茎叶应符合 DBS53/ 024 的规定。

2.1.24 平卧菊三七应符合《关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入〈可用于食品的菌种名单〉的公告(卫生部公告 2012 年第 8 号)》的规定。

## 2.2 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            |   |

## 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   | 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 <sub>1</sub> , μg/kg | ≤ 5.0  | GB 5009.22  |
| *铅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

| 项 目 | 采 样 方 案 <sup>a</sup> 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     | $10^3$ | 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。 |   |   |        |        |             |

## 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 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；食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 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

本标准适用于以麦类（燕麦、小麦、黑麦、小麦胚芽中的一种或几种）为主要原料，添加豆类（黄豆、黑豆、白豆、红豆、绿豆中的一种或几种）中的一种或几种，添加水果及其制品[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、芡实、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、丁香、银耳、桂圆、酸枣仁、铁皮石斛、大枣、三七花、三七茎叶、平卧菊三七、鹿鞭、陈皮、燕窝、蛹虫草、白果、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，规定制作本标准，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。

长葛市经纬科技开发有限公司

QB