



410891S-2025



商丘源自家味食品有限公司企业标准

Q/YZJW 0002S-2025

方便冲调谷物粉

2025-03-20 发布

2025-03-20 实施

商丘源自家味食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘源自家味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：伍佳佳。

H N

Q B

方便冲调谷物粉

1 范围

本标准规定了方便冲调谷物粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以（碎）大米、大米粉、（碎）小米、小米粉、玉米碴、玉米糝、糯玉米糝、玉米粉、糯玉米粉、红豆粉、绿豆粉、燕麦粉、糙米粉、小麦粉、复合麦片、燕麦片、薏米粉、黑米粉、紫米粉、荞麦粉、高粱粉、青稞粉、藜麦粉中的一种或几种为主要原料，以山药片、山药粉、藕粉、黄豆粉、黑豆粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯粉、黑芝麻、白芝麻、茯苓、莲子、芡实、燕窝、陈皮、亚麻籽、南瓜籽仁、南瓜粉、葛根粉、红枸杞粉、黑枸杞粉、黑桑椹粉、红枣粉、山楂粉、胡萝卜粉、核桃粉、乳粉、驼奶粉、植脂末（氢化植物油、葡萄糖浆、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、二氧化硅、 β -胡萝卜素、酪蛋白、食用香精）、鸡内金粉、白砂糖、食用葡萄糖、低聚果糖、赤藓糖醇、麦芽糖、麦芽糊精中的一种或几种为辅料，经配料或不配料、混合或不混合、膨化、烘干、粉碎、添加或不添加益生菌（动物双歧杆菌乳亚种、嗜酸乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、瑞士乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌中的一种或几种）、碳酸钙、磷酸氢钙、葡萄糖酸锌、富马酸亚铁、维生素 A（醋酸维生素 A）、维生素 B₁（盐酸硫胺）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 C（L-抗坏血酸）、维生素 D₂、维生素 D₃中的一种或几种，再经混合、包装而成的方便冲调谷物粉。

根据添加的原料不同，分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米粉、小米粉、薏米粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、高粱粉、黑豆粉、黑米粉、紫米粉、糙米粉、木薯粉、青稞粉、藜麦粉、山药粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 （碎）大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 （碎）小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 玉米碴应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 糯玉米粉、糯玉米糝应符合 NY/T 418 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.11 山药片应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.12 复合麦片、燕麦片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.13 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

- 2.1.14 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.15 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.16 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.17 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 茯苓、莲子、芡实、陈皮、鸡内金粉应符合《中华人民共和国药典》2020版第一部的规定。
- 2.1.19 燕窝应符合QB/T 5916 的规定。
- 2.1.20 亚麻籽应符合GB/T 15681 的规定。
- 2.1.21 乳粉、驼奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.22 植脂末应符合 QB/T 4791的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合GB/T 317 和GB 13104 的规定。
- 2.1.24 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880的规定。
- 2.1.25 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.26 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.27 麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.29 益生菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.30 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.31 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.32 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.33 富马酸亚铁应符合 GB 1903.46 的规定。
- 2.1.34 维生素A(醋酸维生素A)应符合GB 1903.31的规定。
- 2.1.35 维生素B₁(盐酸硫胺)应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.36 维生素B₂(核黄素)应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.37 维生素C 应符合 GB 14754的规定。
- 2.1.38 维生素D₂应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.39 维生素D₃应符合 GB 1903.50 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	粉状	从样品中取出适量,倒入一洁净白色瓷盘中,自然光下观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,加入适量沸水冲泡5min后用温
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味,无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	开水漱口，品其滋味。
----	-----------	------------

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 ^a (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
总汞 ^b (以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
维生素A ^c , μg/kg	2000—6000	GB 5009.82
维生素D ^c , μg/kg	12.5—37.5	GB 5009.82
维生素B ₁ ^c , mg/kg	7.5—17.5	GB 5009.84
维生素B ₂ ^c , mg/kg	7.5—17.5	GB 5009.85
维生素C ^c , mg/kg	300—750	GB 5009.86
钙 ^c , mg/kg	2000—6000	GB 5009.92
铁 ^c , mg/kg	35—80	GB 5009.90
锌 ^c , mg/kg	37.5—112.5	GB 5009.14
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：a 该指标严于食品安全严于食品安全地方标准GB 2762的规定； b 仅适用于以糙米、大米、玉米（片）为主要原料的产品。 c 仅适用于添加该营养强化剂的产品。		

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 ^b , CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	5	2	50	100	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

益生菌 ^d , CFU/g	≥	10 ⁶	GB 4789. 35
注：a样品的采样及处理按GB 4789. 1执行； b添加益生菌的产品不检测此项； d适用于添加益生菌的产品检验。			

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用及限量应符合 GB2760 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；食品营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 14880 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。

QB

编制说明

本标准适用于以（碎）大米、大米粉、（碎）小米、小米粉、玉米碴、玉米糝、糯玉米糝、玉米粉、糯玉米粉、红豆粉、绿豆粉、燕麦粉、糙米粉、小麦粉、复合麦片、燕麦片、薏米粉、黑米粉、紫米粉、荞麦粉、高粱粉、青稞粉、藜麦粉中的一种或几种为主要原料，以山药片、山药粉、藕粉、黄豆粉、黑豆粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯粉、黑芝麻、白芝麻、茯苓、莲子、芡实、燕窝、陈皮、亚麻籽、南瓜籽仁、南瓜粉、葛根粉、红枸杞粉、黑枸杞粉、黑桑椹粉、红枣粉、山楂粉、胡萝卜粉、核桃粉、乳粉、驼奶粉、植脂末（氢化植物油、葡萄糖浆、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、二氧化硅、 β -胡萝卜素、酪蛋白、食用香精）、鸡内金粉、白砂糖、食用葡萄糖、低聚果糖、赤藓糖醇、麦芽糖、麦芽糊精中的一种或几种为辅料，经配料或不配料、混合或不混合、膨化、烘干、粉碎、添加或不添加益生菌（动物双歧杆菌乳亚种、嗜酸乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、瑞士乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌中的一种或几种）、碳酸钙、磷酸氢钙、葡萄糖酸锌、富马酸亚铁、维生素A（醋酸维生素A）、维生素B₁（盐酸硫胺）、维生素B₂（核黄素）、维生素C（L-抗坏血酸）、维生素D₂、维生素D₃中的一种或几种，再经混合、包装而成的方便冲调谷物粉。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》等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。

商丘源自家味食品有限公司