

Q/HOS 0001S-2025



河南藕缘食品有限公司企业标准

Q/HOS 0001S-2025

# 冲调谷物制品

2025-05-16 发布

2025-05-16 实施

河南藕缘食品有限公司 发布

# 前 言

本标准由河南藕缘食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘建军。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟制谷物粉（大米粉、黑米粉、小麦粉、小米粉、玉米粉、燕麦粉、红米粉、薏苡仁粉）、莲藕粉、燕麦片、复合麦片中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黑芝麻粉、核桃粉、大豆粉、红豆粉、黑豆粉、白扁豆粉、果蔬干制品（苹果干、葡萄干、芒果干、菠萝干、香蕉片、猕猴桃干、番茄干、提子干、圣女果干、草莓干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、枸杞、山楂干、桑葚干、乌梅干、柠檬干中的一种或几种）、坚果及籽类（核桃仁、栗子仁、南瓜籽仁、桃仁、熟制亚麻籽仁、奇亚籽、紫苏籽、松子仁、榛子仁、腰果、葵花籽仁、杏仁、扁桃仁、芝麻、花生仁中的一种或几种）、葛根粉、芡实粉、桑葚粉、猴头菇粉、红枣粉、莲子粉、紫薯干、紫薯粉、枸杞粉、速溶豆粉、花生粉、全脂乳粉、花生碎、红枣粒、山楂粒、山药粉、食用盐、食用淀粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、麦芽糖、白砂糖、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、大豆低聚糖、菊粉、乳清蛋白粉、植脂末中的一种或一种以上为辅料，添加或不添加木糖醇、赤藓糖醇、碳酸钙、食品用香精（果味香精、乳味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合或不混合，包装而成的直接冲调即可食用的冲调谷物制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 熟制谷物粉（大米粉、黑米粉、小麦粉、小米粉、玉米粉、燕麦粉、红米粉、薏苡仁粉）、黑芝麻粉、核桃粉、红豆粉、黑豆粉、白扁豆粉、莲子粉、燕麦片、复合麦片、山药粉应符合GB 19640的规定。

2.1.2 莲藕粉应符合GB/T 25733的规定。

2.1.3 红枣粉应符合GH/T 1361的规定。

2.1.4 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。

2.1.5 果蔬干制品（苹果干、葡萄干、芒果干、菠萝干、香蕉片、猕猴桃干、番茄干、提子干、圣女果干、草莓干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、枸杞、山楂干、桑葚干、乌梅干、柠檬干）应符合GB/T 23787和GB 16325的规定。

2.1.6 坚果及籽类（核桃仁、栗子仁、南瓜籽仁、桃仁、熟制亚麻籽仁、奇亚籽、紫苏籽、松子仁、榛子仁、腰果、葵花籽仁、杏仁、扁桃仁、芝麻、花生仁）应符合GB 19300的规定。

2.1.7 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。

2.1.8 紫薯干、紫薯粉、大豆粉应符合GB 2715的规定。

2.1.9 枸杞粉、红枣粒、山楂粒、猴头菇粉、芡实粉应符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.10 速溶豆粉应符合GB/T 18738的规定。

2.1.11 全脂乳粉应符合GB 19644的规定。

- 2.1.12 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 2.1.13 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.14 食用葡萄糖应符合GB/T 20880的规定。
- 2.1.15 麦芽糖应符合GB/T 20883的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.17 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.18 低聚果糖应符合GB/T 23528.2的规定。
- 2.1.19 乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.20 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.21 植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.22 食品用香精（果味香精、乳味香精）应符合GB 30616的规定。
- 2.1.23 低聚木糖应符合GB/T 35545的规定。
- 2.1.24 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。
- 2.1.25 大豆低聚糖应符合GB/T 22491的规定。
- 2.1.26 菊粉应符合GB/T 41377的规定。
- 2.1.27 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。
- 2.1.28 桑葚粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.29 花生粉、花生碎应符合GB 19300的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

| 项 目   | 要求               | 检验方法  |
|-------|------------------|---|
| 性状    | 具有产品应有的性状        | 从样品中取出50g，将其置于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 色泽    | 具有本品固有的色泽        |   |
| 气味和滋味 | 具有本品固有的气味和滋味，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 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 | ≤ 0.4  | GB 5009.12 |

|                             |   |                        |             |
|-----------------------------|---|------------------------|-------------|
| 总砷（以 As 计），mg/kg            | ≤ | 0.5                    | GB 5009.11  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg | ≤ | 5.0                    | GB 5009.22  |
| 展青霉素，μg/kg                  | ≤ | 20（仅适用于添加山楂制品、苹果制品的产品） | GB 5009.185 |
| 注：*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> 限量 |   |                 |                 | 检验方法       |
|-------------------------------|----------------------|---|-----------------|-----------------|------------|
|                               | n                    | c | m               | M               |            |
| 菌落总数，CFU/g                    | 5                    | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2  |
| 大肠菌群，CFU/g                    | 5                    | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3  |
| 霉菌，CFU/g                      | 5                    | 2 | 50              | 10 <sup>2</sup> | 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

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

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

出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。



## 编制说明

冲调谷物制品是以熟制谷物粉（大米粉、黑米粉、小麦粉、小米粉、玉米粉、燕麦粉、红米粉、薏苡仁粉）、莲藕粉、燕麦片、复合麦片中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黑芝麻粉、核桃粉、大豆粉、红豆粉、黑豆粉、白扁豆粉、果蔬干制品（苹果干、葡萄干、芒果干、菠萝干、香蕉片、猕猴桃干、番茄干、提子干、圣女果干、草莓干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、枸杞、山楂干、桑葚干、乌梅干、柠檬干中的一种或几种）、坚果及籽类（核桃仁、栗子仁、南瓜籽仁、桃仁、熟制亚麻籽仁、奇亚籽、紫苏籽、松子仁、榛子仁、腰果、葵花籽仁、杏仁、扁桃仁、芝麻、花生仁中的一种或几种）、葛根粉、芡实粉、桑葚粉、猴头菇粉、红枣粉、莲子粉、紫薯干、紫薯粉、枸杞粉、速溶豆粉、花生粉、全脂乳粉、花生碎、红枣粒、山楂粒、山药粉、食用盐、食用淀粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、麦芽糖、白砂糖、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、大豆低聚糖、菊粉、乳清蛋白粉、植脂末中的一种或一种以上为辅料，添加或不添加木糖醇、赤藓糖醇、碳酸钙、食品用香精（果味香精、乳味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合或不混合，包装而成的直接冲调即可食用的冲调谷物制品。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南藕缘食品有限公司