



411646S-2025



安阳市文峰区知糖食品加工厂(个体工商户)企业标准

Q/AWZS 0001S-2025

即食谷物制品

2025-05-29 发布

2025-05-29 实施

安阳市文峰区知糖食品加工厂(个体工商户) 发布

前 言

本标准由安阳市文峰区知糖食品加工厂（个体工商户）提出并起草。

本标准主要起草人：李旭光。

H N

Q B

即食谷物制品

1 范围

本标准规定了即食谷物制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷物粉（小麦粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、红米粉、紫米粉、糯米粉、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、小米粉、藜麦粉、青稞粉、荞麦粉）中的一种或几种为原料，加入或不加入大豆蛋白粉、谷朊粉、大豆膳食纤维粉、小麦麸、小麦胚芽、藕粉、魔芋粉、葛根粉、坚果及籽类粉[核桃仁、榛子仁、松子仁、开心果仁、葵花籽、腰果、板栗、南瓜籽、西瓜籽、奇亚籽、亚麻籽（熟）、腰果仁、夏威夷果仁、碧根果（仁）、花生仁、黑芝麻、白芝麻、莲子、杏仁中的一种或几种]、食用菌或粉（银耳、黑木耳、羊肚菌、猴头菇、松茸、香菇、平菇、草菇、灰树花、茶树菇、笋干、竹荪中的一种或几种）、蔬菜粉（冬瓜、四季豆、圣女果、香芋、南瓜、莴笋、百合、南瓜、黄瓜、地瓜、菠菜、黄花菜、芹菜、白菜、油菜、洋葱、马铃薯、青豆、芥菜、花菜、胡萝卜、白萝卜、蕨菜、香椿、竹笋、豇豆、茄子、荷兰豆、藕、西葫芦、豌豆、西兰花、怀山药、山药中的一种或几种）、水果粉（柠檬、苹果、菠萝、芒果、金橘、桔子、雪梨、凤梨、菠萝干、哈密瓜、杨桃、蔓越莓、西梅、樱桃、荔枝、红枣、提子、桃子、草莓、猕猴桃、蓝莓、黄桃、草莓、火龙果、香蕉、芒果、梨子、椰子、葡萄中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、喷水、混合、挤压熟化成型、干燥、冷却、真空或非真空包装等加工而成，搭配或不搭配外购蔬菜包，组合或不组合包装而成的即食谷物制品。

根据是否搭配料包可分为：搭配料包产品、未搭配料包产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 谷物粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.5 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.6 小麦麸应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.7 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.8 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.9 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.10 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.11 坚果及籽类粉应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.12食用茵或粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.13蔬菜粉、水果粉应符合 NT/T 1884 的规定。
- 2.1.14蔬菜包应符合 QB/T 2076 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	具有产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入一白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 18.0（主料包）	GB 5009.3
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.19（未搭配料包产品） 0.45（搭配料包产品）	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定，未搭配料包的产品单独检测，搭配料包的产品混合后检验。		

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
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
霉菌, CFU/g	5	2	50	100	GB 4789.15
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
微生物限量适用于未搭配料包的产品单独检测，搭配料包的产品混合后检验。					

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

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；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。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以谷物粉（小麦粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、红米粉、紫米粉、糯米粉、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、小米粉、藜麦粉、青稞粉、荞麦粉）中的一种或几种为原料，加入或不加入大豆蛋白粉、谷朊粉、大豆膳食纤维粉、小麦麸、小麦胚芽、藕粉、魔芋粉、葛根粉、坚果及籽类粉[核桃仁、榛子仁、松子仁、开心果仁、葵花籽、腰果、板栗、南瓜籽、西瓜籽、奇亚籽、亚麻籽（熟）、腰果仁、夏威夷果仁、碧根果（仁）、花生仁、黑芝麻、白芝麻、莲子、杏仁中的一种或几种]、食用菌或粉（银耳、黑木耳、羊肚菌、猴头菇、松茸、香菇、平菇、草菇、灰树花、茶树菇、笋干、竹荪中的一种或几种）、蔬菜粉（冬瓜、四季豆、圣女果、香芋、南瓜、莴笋、百合、南瓜、黄瓜、地瓜、菠菜、黄花菜、芹菜、白菜、油菜、洋葱、马铃薯、青豆、芥菜、花菜、胡萝卜、白萝卜、蕨菜、香椿、竹笋、豇豆、茄子、荷兰豆、藕、西葫芦、豌豆、西兰花、怀山药、山药中的一种或几种）、水果粉（柠檬、苹果、菠萝、芒果、金橘、桔子、雪梨、凤梨、菠萝干、哈密瓜、杨桃、蔓越莓、西梅、樱桃、荔枝、红枣、提子、桃子、草莓、猕猴桃、蓝莓、黄桃、草莓、火龙果、香蕉、芒果、梨子、椰子、葡萄中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、喷水、混合、挤压熟化成型、干燥、冷却、真空或非真空包装等加工而成，搭配或不搭配外购蔬菜包，组合或不组合包装而成的即食谷物制品。

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》的规定，参照 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》相关标准制订本标准，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。

安阳市文峰区知糖食品加工厂（个体工商户）