

Q/HYS 0001S-2025



河南藕缘食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2025

冲调谷物制品

2025-05-09 发布

2025-05-09 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 ₁ ，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 ^a 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
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