412414S-2025

河南泰利杰生物科技有限公司企业标准

Q/HTSK 0017S-2025

冲调谷物粉

2025-08-11 发布　　2025-08-11 实施

河南泰利杰生物科技有限公司 发布

前　言

本标准由河南泰利杰生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南泰利杰生物科技有限公司。

本标准主要起草人：郭方杰、郭泽宇、钱新艳、牛俊莉、武晓敏。

H N
Q B

冲调谷物粉

1 范围

本标准规定了冲调谷物粉的要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生的或熟制的（大米粉、玉米粉、燕麦粉、荞麦粉、豌豆粉、筱麦粉、小米粉、糯米粉）为主要原料，添加椰子油粉、麦芽糊精、大豆分离蛋白、全脂奶粉、鸡全蛋粉、聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）、低聚果糖、低聚异麦芽糖、低聚木糖、抗性糊精、菊粉、速溶膳食纤维粉、大豆纤维、豌豆纤维、燕麦纤维、小麦纤维、柑橘纤维、苹果纤维、白芸豆纤维、马铃薯纤维、木薯纤维、大米纤维、胡萝卜粉的一种或几种，添加或不添加食用盐、维生素 A（醋酸视黄酯）、维生素 D_3（胆钙化醇）、维生素 E（dl-a-醋酸生育酚）、维生素 C（L-抗坏血酸）、维生素 B_1（盐酸硫胺素）、维生素 B_2（核黄素）、维生素 B_6（盐酸吡哆醇）、维生素 B_{12}（氰钴胺）、烟酸、叶酸（蝶酰谷氨酸）、泛酸（D-泛酸钙）、焦磷酸铁、碳酸钙、乳酸钙、L-阿拉伯糖、木糖醇中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、熟制或不熟制（生的粮食粉全部需要经过熟制）、干燥或不干燥、混合、包装等工艺制成，直接冲调或冲调加热后即食冲调谷物粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生的大米粉、玉米粉、燕麦粉、荞麦粉、豌豆粉、筱麦粉、小米粉、糯米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 熟制的大米粉、玉米粉、燕麦粉、荞麦粉、豌豆粉、筱麦粉、小米粉、糯米粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.3 椰子油粉应符合 GB 15196 的规定。

2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。

2.1.5 大豆分离蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.6 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.7 鸡全蛋粉应符合 Q/DLX 0008S（附录 A）的规定。

2.1.8 聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）应符合本企业标准 Q/HTSK 0002S 的规定。

2.1.9 低聚果糖应符合 GB 1903.40 的规定。

2.1.10 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 的规定。

2.1.11 低聚木糖应符合 GB 23528.3 的规定。

2.1.12 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。

2.1.13 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。

2.1.14 速溶膳食纤维粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.15 大豆纤维、豌豆纤维、燕麦纤维、小麦纤维、白芸豆纤维、大米纤维应符合 GB 19640 的规定。

2.1.16 柑橘纤维、苹果纤维、马铃薯纤维、木薯纤维应符合 QB/T 5027 的规定。

2.1.17 胡萝卜粉应符合 GB 7101 的规定。

2.1.18 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.19 维生素 A（醋酸视黄酯）应符合 14750 的规定。

2.1.20 维生素 D3（胆钙化醇）应符合 GB 1903.50 的规定。

2.1.21 维生素 E（dl-a-醋酸生育酚）应符合 GB 14756 的规定。

2.1.22 维生素 C（L-抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.23 维生素 B_1（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。

2.1.24 维生素 B_2（核黄素）应符合 GB 14752 的规定。

2.1.25 维生素 B_6（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。

2.1.26 维生素 B_{12}（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。

2.1.27 烟酸应符合 GB 14757 的规定。

2.1.28 叶酸（蝶酰谷氨酸）应符合 GB 15570 的规定。

2.1.29 泛酸（D-泛酸钙）应符合 GB 1903.53 的规定。

2.1.30 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。

2.1.31 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.32 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。

2.1.33 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。

2.1.34 木糖醇应符合 GB 1886.234 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下检查有无异物。闻其气味,用温开水漱口,冲调或冲调加热后品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
状态	无霉变,无正常视力可见外来异物。冲调后呈黏稠状或固液混合状	

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（以Pb计）,mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
维生素A[a]，μg/kg		2000～6000	GB 5009.82

维生素D_3[a]，μg/kg	12.5～37.5	GB 5009.296
维生素E[a],mg/kg	50～125	GB 5009.82
维生素C[a],mg/kg	300～750	GB 5009.86
维生素B_1[a],mg/kg	7.5～17.5	GB 5009.84
维生素B_2[a],mg/kg	7.5～17.5	GB 5009.85
维生素B_6[a]，mg/kg	10～25	GB 5009.154
维生素B_{12}[a],μg/kg	5～10	GB 5009.285 或GB/T 5009.217
烟酸[a]，mg/kg	75～218	GB 5009.89
叶酸[a],μg/kg	1000～2500	GB 5009.211
泛酸[a]，mg/kg	30～50	GB 5009.210
铁[a]，mg/kg	35～80	GB 5009.90
钙[a]，mg/kg	2000～7000	GB 5009.92
注： *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a、仅适用于添加该食品营养强化剂的产品。		

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,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	10^2	GB 4789.15
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 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留应符合 GB 31650 的规定；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

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

H N
Q B

附录 A：

Q/DLX

大连绿雪蛋品发展有限公司企业标准

Q/DLX 0008S-2024

蛋粉制品

企业标准信息公共服务平台
公开 2024年11月18日 12点49分

企业标准信息公共服务平台
公开 2024年11月18日 12点49分

2024-10-16 发布　　2024-10-18 实施

大连绿雪蛋品发展有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照GB/T 1.1的要求进行编写。

本标准食品安全性指标根据GB2749 《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》和GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921 《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定。其他指标根据产品实测值确定。

本标准由大连绿雪蛋品发展有限公司提出并归口。

本标准大连绿雪蛋品发展有限公司起草。

本标准主要起草人：文苓、郭福军、刘仁周、薛建阔、王劭珺。

本标准适用于大连绿雪蛋品发展有限公司。

本标准于2024年10月16日首次发布。

企业标准信息公共服务平台
公开 2024年11月18日 12点49分

企业标准信息公共服务平台
公开 2024年11月18日 12点49分

蛋粉制品

1 范围

本标准规定了蛋粉制品的术语与定义，技术要求，生产加工过程卫生要求，检验方法，检验规则，标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以全蛋粉或蛋黄粉或蛋白粉为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、豆粉、植物蛋白、植物油、植脂末、乳清蛋白粉辅料，添加或不添加泡打粉（复配膨松剂）、二氧化硅食品添加剂，经混合、搅拌、筛分等工艺加工制成的蛋粉制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运指示标志

GB 1886.245 食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB/T 5009.47 蛋与蛋制品卫生标准的分析方法

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18738 速溶豆粉和豆奶粉

GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白

GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精

GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

QB/T 4791 植脂末

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局[2023]第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号《食品标识管理规定》

3 术语定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 蛋粉制品以全蛋粉或蛋黄粉或蛋白粉为主要原料，添加或不添加植脂末、麦芽糊精、豆粉、植物油、植物蛋白、乳清蛋白粉、泡打粉（复配膨松剂）、二氧化硅，经混合、搅拌、筛分制成的蛋粉制品。

3.2 产品分类

根据主要原料不同产品分为全蛋粉制品、蛋黄粉制品、蛋白粉制品。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉：应符合GB 2749的规定。

4.1.2 植脂末：应符合QB/T 4791的规定。

4.1.3 麦芽糊精：应符合GB/T 20882.6的规定。

4.1.4 豆粉：应符合GB/T 18738的规定。

4.1.5 植物油：应符合GB 2716的规定。

4.1.6 植物蛋白：应符合GB 20371的规定。

4.1.7 乳清蛋白粉：应符合GB 11674 的规定。

4.1.8 复配膨松剂（泡打粉）：应符合GB 1886.245的规定。

4.1.9 二氧化硅：应符合GB 25576的规定。

4.2 生产工艺

原辅料→混合搅拌→振筛→金属探测器→包装→扣留待检→检测合格→蛋粉制品。

4.3 感官指标

应符合表1的要求。

表1 感官指标要求

项目	指标要求

企业标准信息公共服务平台 公示 2024年11月18日 12点49分

	全蛋粉制品	蛋黄粉制品	蛋白粉制品
色　泽	本品固有颜色，均匀黄色或淡黄色	本品固有颜色，均匀黄色或淡黄色	本品固有颜色，均匀接近白色
组织形态	呈粉末状或极易松散之块状	呈粉末状或极易松散之块状	呈粉末状或极易松散之块状
滋、气味	具有全蛋粉制品的正常气味，无异味	具有蛋黄粉制品的正常气味，无异味	具有蛋白粉制品正常气味，无异味
杂　质	无肉眼可见外来杂质		

4.4　理化指标

应符合表2的要求。

表2　理化指标要求

项目		指标要求		
		全蛋粉制品	蛋黄粉制品	蛋白粉制品
水分/（%）	≤	5.0		8.0
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.2		
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤	0.05		
六六六/（mg/kg）	≤	0.1		
滴滴涕/（mg/kg）	≤	0.1		

4.5　微生物指标

4.5.1 微生物菌限量

应符合表3的要求。

表3　微生物指标要求

项　目	采样方案及限量（均以/25g 表示）			
	n	c	m	M
菌落总数 a/(CFU/g)	5	2	5×10^3	10^4
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100
注： a样品的采样及处理按照 GB 4789.1 执行。				

4.5.2 致病菌限量

应符合表4的要求。

表4　致病菌限量

项　目	采样方案及限量（均以/25g 表示）			
	n	c	m	M

企业标准信息公共服务平台 公开 2024年11月18日 12点19分

沙门氏菌	5	0	0	-
注： *样品的采样及处理按照 GB 4789.1 执行。				

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。按JJF1070规定的方法测定。

4.8 污染物限量

应符合 GB 2762 的要求。

5 食品添加剂

5.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

5.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

7 检验方法

7.1 感官指标

取样品 50g，平铺于洁净的白瓷盘中，在自然光下，用肉眼直接观察其色泽，形态和杂质，嗅其气味，品尝滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

7.2.2 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

7.2.3 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

7.2.4 六六六

按 GB/T 5009.19 规定的方法测定。

7.2.5 滴滴涕

按 GB/T 5009.19 规定的方法测定。

7.3 微生物指标

7.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

企业标准信息公共服务平台 公开 2024年11月18日 12点49分

企业标准信息公共服务平台 公开 2024年11月18日 12点49分

7.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法测定。

7.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 原辅料入库检验

原辅料须经本企业质检部门检验合格或经验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

8.2 组批

以同一次投料，同一生产线，同一班次生产的产品为一批。

8.3 抽样方法和数量

采取随机取样方式，每批产品出厂检验量为 500g，检验取样量应满足检验需要。

8.4 检验

8.4.1 出厂检验

8.4.1.1 检验项目

包括：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

8.4.1.2 产品出厂

每批产品出厂前，须经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后出具合格证方可出厂。

8.4.2 型式检验

8.4.2.1 正常生产时每年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

— 产品定型投产时；

— 停产 6 个月以上恢复生产时；

— 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；

— 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；

— 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

— 国家食品监督管理部门提出要求时。

8.4.2.2 型式检验项目为本标准规定的全部项目。

8.5 判定规则

8.5.1 检验结果符合本标准的规定，则该批产品判定为合格产品。

8.5.2 微生物指标不合格不得复检。

8.5.3 理化指标不合格可在同一批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

9 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

企业标准信息公共服务平台 2024年11月18日 12点49分

9.1 标志和标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。标签粘贴应牢固，内容清晰。

9.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料标准的规定。内包装材料应符合 GB 4806.7 及其他食品包装标准的规定。外包装应牢固、严密。

9.3 运输

运输工具应清洁卫生，无异味，在运输搬运过程中应轻拿轻放，防潮、防曝晒、防雨淋、防污染。

9.4 贮存

产品应贮存在阴凉干燥、通风良好的库房，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

9.5 保质期

9.5.1 全蛋粉制品、蛋黄粉制品

在上述贮存条件下，产品自生产之日起，常温下保质期为 12 个月。

9.5.2 蛋白粉制品

在上述贮存条件下，产品自生产之日起，常温下保质期为 24 个月。

企业标准信息公共服务平台
公开 2024年11月18日 12点49分

企业标准信息公共服务平台
公开 2024年11月18日 12点49分

编制说明

本标准适用于以生的或熟制的（大米粉、玉米粉、燕麦粉、荞麦粉、豌豆粉、筱麦粉、小米粉、糯米粉）为主要原料，添加椰子油粉、麦芽糊精、大豆分离蛋白、全脂奶粉、鸡全蛋粉、聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）、低聚果糖、低聚异麦芽糖、低聚木糖、抗性糊精、菊粉、速溶膳食纤维粉、大豆纤维、豌豆纤维、燕麦纤维、小麦纤维、柑橘纤维、苹果纤维、白芸豆纤维、马铃薯纤维、木薯纤维、大米纤维、胡萝卜粉的一种或几种，添加或不添加食用盐、维生素 A（醋酸视黄酯）、维生素 D_3（胆钙化醇）、维生素 E（dl-a-醋酸生育酚）、维生素 C（L-抗坏血酸）、维生素 B_1（盐酸硫胺素）、维生素 B_2（核黄素）、维生素 B_6（盐酸吡哆醇）、维生素 B_{12}（氰钴胺）、烟酸、叶酸（蝶酰谷氨酸）、泛酸（D-泛酸钙）、焦磷酸铁、碳酸钙、乳酸钙、L-阿拉伯糖、木糖醇中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、熟制或不熟制（生的粮食粉全部需要经过熟制）、干燥或不干燥、混合、包装等工艺制成，直接冲调或冲调加热后即食冲调谷物粉。

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》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。

河南泰利杰生物科技有限公司