



410876S-2026



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0059S-2026

冲调谷物制品

2026-04-14 发布

2026-04-14 实施

好想你健康食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周玲、李洋。

H X 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产品要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以燕麦、麦片中的一种或几种为主要原料，添加葡萄干、蔓越莓干、南瓜籽仁（熟）、腰果仁（熟）、巴旦木（熟）、夏威夷果仁（熟）、冻干银耳料块中的一种或几种，经配料、混合、包装等工艺加工而成的冲调谷物制品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 燕麦应符合 GB 19640 的规定。

2.1.2 葡萄干、蔓越莓干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.3 南瓜籽仁、腰果仁、巴旦木、夏威夷果仁（熟）应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 冻干银耳料块应符合本企业标准 Q/HXN 0028S 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	呈加工后的本产品固有的形态	从样品中取出1盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，并检查有无外来杂质，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本产品应有的气色泽	
气味和滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 10	GB 5009.3
^a 酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
^a 过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
^a 铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
^b 米酵菌酸, mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.189
a仅适用于添加坚果及籽仁类产品		
b仅适用于添加银耳类产品		

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
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
注 1: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法检验。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价(仅适用于添加坚果及籽仁类产品)、过氧化值(仅适用于添加坚果及籽仁类产品)、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以燕麦、麦片中的一种或几种为主要原料，添加葡萄干、蔓越莓干、南瓜籽仁（熟）、腰果仁（熟）、巴旦木（熟）、夏威夷果仁（熟）、冻干银耳料块中的一种或几种，经配料、混合、包装等工艺加工而成的冲调谷物制品。

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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

好想你健康食品股份有限公司

H N

Q B