

Q/YSSP

邯郸市峰峰矿区永盛食品有限公司企业标准

Q/YSSP 0002S-2019

冲调谷物制品

备案号：131575S-2019

备案日期：2019年07月10日

有效日期：2024年07月09日



2019-04-28 发布

2019-06-28 实施

邯郸市峰峰矿区永盛食品有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制国家标准GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参考了粮食行业标准LS/T 3302《方便杂粮粉》。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由邯郸市峰峰矿区永盛食品有限公司提出。

本标准起草单位：邯郸市峰峰矿区永盛食品有限公司。

本标准主要起草人：董玉田。

本标准于2019年04月28日由邯郸市峰峰矿区永盛食品有限公司负责人董玉田批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年04月28日首次发布。

冲调谷物制品

1 范围

本标准规定了冲调谷物制品的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标识、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用谷物冲调制品的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1351 小麦
- GB 1352 大豆
- GB 1353 玉米
- GB/T 1354 大米
- GB/T 1532 花生
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
- GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定



- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
- GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8231 高粱
- GB/T 10458 荞麦
- GB/T 10460 豌豆
- GB/T 10461 小豆
- GB/T 10462 绿豆
- GB/T 11760 裸大麦
- GB/T 11761 芝麻
- GB/T 11766 小米
- GB/T 13356 黍米
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB 16325 干果食品卫生标准
- GB/T 18672 枸杞
- GB/T 18810 糙米
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB/T 19618 甘草
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 22300 丁香
- GB/T 22496 玉米糝
- GB/T 23188 松茸
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30637 食用葛根粉
- GB/T 30761 扁桃仁
- GH/T 1013 香菇
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- LY/T 1922 核桃仁
- LS/T 3102 燕麦
- LS/T 3103 菜豆（芸豆）豇豆、精米豆（竹豆、揽豆）、扁豆
- LS/T 3115 高粱米
- NY/T 494 魔芋粉
- NY/T 705 无核葡萄干
- NY/T 832 黑米
- NY/T 834 银耳



NY/T 1393 脱水蔬菜 茄果类

NY/T 1534 莲子

QB/T 4791 植脂末

国家质量监督检验检疫总局令第75号《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第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

《中华人民共和国药典》（2015年 一部）

《关于嗜酸乳杆菌、低聚木糖、透明质酸、叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶为新资源食品》（2008年第12号）

《关于批准蛹虫草为新资源食品的公告》（2009年第3号）

《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（2009年第5号）

《关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等六种物品为新资源食品及其他相关规定》（2010年第3号）

《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》（2011年第13号）

《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012年第17号）

3 原辅料分类

3.1 谷物类

大米、小米、黑米、糯米、黍米、薏米、燕麦、荞麦（苦、甜）、糙米、高粱、玉米、玉米糝、小麦、裸大麦。

3.2 豆类

大豆、豌豆、红小豆、黑豆、绿豆、鹰嘴豆、豇豆、芸豆。

3.3 坚果籽仁类

白芝麻、黑芝麻、松子仁、核桃仁、花生仁、葵花籽仁、南瓜籽仁、杏仁、扁桃仁、火麻仁。

3.4 食用菌类

干制食用菌：猴头菇、鸡腿菇、黑木耳、银耳、蛹虫草、灰树菇、松茸、香菇

3.5 果蔬干类

黑枣、大枣、枸杞、桂圆肉、葡萄干、山楂、覆盆子、桑椹、乌梅干、雪梨片、柠檬片、南瓜。

3.6 其他类

薯干（紫薯、红薯、淮山药、芋头、木薯）、蜂蜜、白砂糖、麦芽糖、菊粉、人参（人工种植）、玛咖粉、库拉索芦荟凝胶、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、莲子、芡实、茯苓、葛根粉、魔芋粉、荷叶、白扁豆、桑叶、菊花、肉桂、藿香、丁香、紫苏、佛手、百合、益智仁、酸枣仁、沙棘、决明子、栀子、罗汉果、白果、蒲公英、槐花、干姜、金银花、鱼腥草、甘草、鸡内金、薄荷、黄精、麦芽糊精、植脂末。

4 产品分类

4.1 术语和定义

谷物冲调制品

以本标准原料3.1中的一种或几种为主要原料(不低于60%)，添加或不添加3.2~3.6中的任意几种，经清洗(或不清洗)、配料、烘干或烘烤熟制、膨化成颗粒或片状或不膨化、粉碎、混合，杀菌或不杀菌，再经包装或压制成丸状后包装而制成的可冲调食用的谷物制品。

5 产品分类

按原料的不同将产品分为：

5.1 纯谷物冲调制品

以原料3.1中的一种或几种为原料制成的产品。

5.2 谷物豆类冲调制品

以原料3.1中的一种或几种为主要原料，以原料3.2中的一种或几种为辅料制成的产品。

5.3 谷物豆类坚果籽仁冲调制品

以原料3.1中的一种或几种为主要原料，以原料3.2和3.3中的一种或几种为辅料制成的产品。

5.4 其他谷物冲调制品

以原料5.1、5.2、5.3为主要原料，添加原料3.4~3.6中的一种或几种制成的产品。

6 技术要求

6.1 原料要求

- 6.1.1 小米应符合 GB/T 11766、GB 2715 的规定。
- 6.1.2 黑米应符合 NY/T 832、GB 2715 的规定。
- 6.1.3 大米、糯米应符合 GB/T 1354、GB 2715 的规定。
- 6.1.4 玉米应符合 GB 1353、GB 2715 的规定。
- 6.1.5 玉米糝应符合 GB/T 22496、GB 2715 的规定。
- 6.1.6 小麦应符合 GB 1351、GB 2715 的规定。
- 6.1.7 薏米应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 6.1.8 糙米应符合 GB/T 18810、GB 2715 的规定。
- 6.1.9 燕麦应符合 LS/T 3102、GB 2715 的规定。
- 6.1.10 荞麦(苦、甜)应符合 GB/T 10458、GB 2715 的规定。
- 6.1.11 高粱应符合 GB/T 8231、GB 2715 的规定。
- 6.1.12 黍米应符合 GB/T 13356、GB 2715 的规定。



- 6.1.13 裸大麦应符合GB/T 11760、GB 2715的规定。
- 6.1.14 干制食用菌（猴头菇、鸡腿菇、黑木耳、银耳、蛹虫草、灰树菇、松茸、香菇）应洁净、干燥、无虫蛀、无霉变，具有产品应有的色泽、形态、滋味和气味，符合GB 7096的规定。黑木耳应符合GB/T 6192的规定，银耳应符合NY/T 834的规定，松茸应符合GB/T 23188的规定，香菇应符合GH/T 1013的规定，蛹虫草还应符合卫生部2009年第3号《关于批准蛹虫草为新资源食品的公告》要求。
- 6.1.15 红小豆应符合GB/T 10461、GB 2715的规定。
- 6.1.16 大豆应符合GB 1352、GB 2715的规定。
- 6.1.17 绿豆应符合GB/T 10462、GB 2715的规定。
- 6.1.18 豌豆应符合GB/T 10460、GB 2715的规定。
- 6.1.19 黑豆应符合GB 1352、GB 2715的规定。
- 6.1.20 豇豆、芸豆应符合LS/T 3103、GB 2715的规定。
- 6.1.21 薯干（紫薯、红薯、淮山药、芋头、木薯）、鹰嘴豆应符合GB 2715的规定。
- 6.1.22 白芝麻、黑芝麻应符合GB/T 11761、GB 19300的规定。
- 6.1.23 花生仁应符合GB/T 1532、GB 19300的规定。
- 6.1.24 核桃仁应符合LY/T 1922、GB 19300的规定。
- 6.1.25 松子仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、杏仁、火麻仁应符合GB 19300的规定。
- 6.1.26 扁桃仁应符合GB/T 30761、GB 19300的规定。
- 6.1.27 大枣应符合GB/T 5835的规定。
- 6.1.28 葡萄干应符合NY/T 705的规定。
- 6.1.29 枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 6.1.30 黑枣、桂圆肉、山楂、覆盆子、桑椹、乌梅干、雪梨片、柠檬片应符合GB 16325、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。
- 6.1.31 丁香应符合GB/T 22300的规定。
- 6.1.32 甘草应符合GB/T 19618的规定。
- 6.1.33 莲子应符合NY/T 1504的规定。
- 6.1.34 南瓜（干）应符合NY/T 1393的规定。
- 6.1.35 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 6.1.36 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。
- 6.1.37 芡实、茯苓、酸枣仁、荷叶、白扁豆、桑叶、菊花、茉莉花、桂花、肉桂、藿香、紫苏、佛手、百合、益智仁、沙棘、决明子、栀子、罗汉果、白果、蒲公英、槐花、干姜、金银花、鱼腥草、



鸡内金、薄荷、黄精应洁净、干燥、无虫蛀、无霉变，具有产品应有的色泽、形态、滋味和气味，并符合《中华人民共和国药典》（2015年版 一部）的规定。

6.1.38 重瓣红玫瑰应符合《关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定》（2010年第3号）的规定。

6.1.39 人参（人工种植）应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012年第17号）的规定。

6.1.40 玛咖粉应符合《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》（2011年第13号）的规定。

6.1.41 库拉索芦荟凝胶应符合《关于嗜酸乳杆菌、低聚木糖、透明质酸、叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶为新资源食品》（2008年第12号）的规定。

6.1.42 蜂蜜应符合GB 14963的规定。

6.1.43 麦芽糖应符合GB/T 20883的规定。

6.1.44 白砂糖应符合GB/T 317、GB 13104的规定。

6.1.45 菊粉应符合卫生部2009年第5号《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》要求。

6.1.46 麦芽糊精应符合GB/T 20884的规定。

6.1.47 植脂末应符合QB/T 4791的规定。

6.1.48 生产用水应符合GB 5749的规定。

6.1.49 所有原辅料还应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763及相关国家法律、法规、规章、标准和规定要求。

6.2 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	具有该产品应有的色泽	取约50g样品混合均匀的被测样品于无色透明的容器中，观察其色泽、组织状态和杂质，鼻嗅其气味，然后加入适量的80℃以上的开水冲调搅拌均匀，口尝滋味，观察其冲调性
滋味、香气	具有本产品应有的气味和滋味，无酸味、霉味及其他异味	
组织状态	干燥、疏松的粉末状或紧压的丸状，部分产品含有颗粒或（和）片状，各状态均匀分布，无霉变，无不良结块	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	
冲调性	用适量80℃以上的开水冲调均匀后可呈糊状	

6.3 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/(%)	≤ 10.0	GB 5009.3
磁性金属物/(g/kg)	≤ 0.003	GB/T 5509
含砂量/(%)	≤ 0.02	GB/T 5508
酸价(以脂肪计)(KOH)/(g/mg)	≤ 3.0(仅限含坚果籽仁且含量>10%的制品)	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(%)	≤ 0.25(仅限含坚果籽仁且含量>10%的制品)	GB 5009.227
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.15(纯谷物、谷物豆类、谷物豆类坚果籽仁类制品); 0.4(其他)	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5(仅限添加食用菌制品)	GB 5009.11
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.5(仅限添加食用菌制品)	GB 5009.15
总汞(Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.1(仅限添加食用菌制品)	GB 5009.17
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0 10(限以玉米或玉米渣为主要原料的制品)	GB 5009.22
赭曲霉毒素A/(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/(μg/kg)	≤ 1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮/(μg/kg)	≤ 60	GB 5009.209
展青毒素/(μg/kg)	≤ 50(限含山楂的制品)	GB 5009.185
其他污染物限量、真菌毒素限量、农药最大残留限量应符合 GB 2762、GB 2761、GB 2763 的规定。		

6.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及数量				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	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g)	5	2	50	50 ²	GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	25g		GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10(第二法)
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 的规定执行					

6.5 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求,按JJF 1070规定的方法测定。

7 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

8 检验规则

8.1 组批

由同一原料、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

8.2 出厂检验

8.2.1 抽样方法和数量

从每批产品中随机抽取8个独立包装，每个独立包装总量不得低于25g，低于25g独立包装的产品应加倍抽取，抽样量不少于2kg。平均分为两份，一份用于感官要求、净含量、理化指标的检验，一份留样备用。按GB 4789.1规定的方法采取样品用作微生物的检验。

8.2.2 出厂检验项目

感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目。

8.2.3 每批产品须经本单位检验部门按标准规定的方法检验，合格并签发产品质量合格证后方可出厂。

8.3 型式检验

8.3.1 抽样方法和数量

从出厂检验合格的任一批产品中随机抽取一定数量的最小独立包装产品，每个独立包装总量不得低于25g，低于25g独立包装的产品应加倍抽取，抽样量不低于4kg。平均分为两份，一份用于感官要求、理化指标的检验，一份留样备用。按GB 4789.1规定的方法采取样品用作微生物的检验。

8.3.2 型式检验项目

本标准技术要求3.2~3.5中规定的全部项目。

8.3.3 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一时候亦应进行：

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 原料产地环境、生产工艺发生重大变化时；
- c) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

8.4 判定规则

检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品为合格。感官要求中任一项不符合本标准规定要求的，均判为不合格产品。理化指标有一项不合格的，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复验，复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复验。

9 标识、包装、贮存、运输、保质期

9.1 标识

9.1.1 产品标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。添加药食同源食品原料以及新资源食

品原料的产品标签中应明示该类原料的具体添加量（约占总体质量 0.5%~2%），同时还应标明：添加人参（人工种植）的产品注明“孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童不宜食用且人参最大日食用量≤3 克/日”；添加菊粉的产品注明：本品含菊粉，不适于婴幼儿食用，菊粉食用量≤30 克/日；添加蛹虫草的产品注明“婴幼儿、儿童、食用菌过敏者不得食用且蛹虫草最大食用量≤2 克/日”；添加库拉索凝胶的产品注明“孕妇、婴幼儿不宜食用且库拉索凝胶最大食用量≤30 克/日”；添加玛咖粉产品注明“婴幼儿、哺乳期妇女、孕妇不宜食用且玛咖最大食用量≤25 克/日”。产品不得宣称或暗示任何治疗、预防疾病的作用。

9.1.2 包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

内包装采用食品级包装材料，应干燥、清洁、无异味、无毒无害，应符合相应的国家标准和有关规定。

9.3 贮存

产品应在清洁、干燥、通风避光、无虫害、无鼠害的室内贮存，不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装。

9.4 运输

产品运输应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

9.5 保质期

在符合本标准规定的贮存和运输条件下，产品保质期为12个月。

