

## 张家口苡芽食品有限公司企业标准

Q/YYSP 0001S-2019

### 谷物胚芽复合冲调粉

备案号：131552S-2019

备案日期：2019年07月09日

有效日期：2024年07月08日



2019-04-29 发布

2019-04-29 实施

张家口苡芽食品有限公司 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。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》、GB 14880《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》、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。

本标准由张家口薇芽食品有限公司。

本标准起草单位：张家口薇芽食品有限公司。

本标准主要起草人：于海生。

本标准于2019年04月29日由张家口薇芽食品有限公司负责人于海生批准，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29日首次发布。



# 谷物胚芽复合冲调粉

## 1 范围

本标准规定了谷物胚芽复合冲调粉的产品分类、技术要求、食品营养强化剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮运、运输和保质期。

本标准适用于谷物胚芽复合冲调粉的生产、销售和检验。

## 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/T191 包装储运图示标志
- GB 1351 小麦
- GB 1352 大豆
- GB 1353 玉米
- GB/T 1354 大米
- GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- 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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 5413.18 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中维生素 C 的测定
- GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含沙量测定
- GB 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10458 荞麦

- GB/T 10460 豌豆  
GB/T 10462 绿豆  
GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉  
GB/T 11761 芝麻  
GB/T 11766 小米  
GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）  
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB/T 15681 亚麻籽  
GB/T 15684 谷物碾磨制品 脂肪酸值的测定  
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 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白  
GB/T 20883 麦芽糖  
GB/T 22494 大豆膳食纤维粉  
GB/T 23234 中国沙棘果实质量等级  
GB/T 27658 蓝莓  
GB/T 29602 固体饮料  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
LS/T 3103 菜豆(芸豆)、豇豆、精米豆(竹豆、榄豆)、扁豆  
LS/T 3210 小麦胚(胚片、胚粉)  
LS/T 3245 藜麦米  
NY/T 599 红小豆  
NY/T 832 黑米  
T/CBFIA 08003 食用植物酵素  
国家质量监督检验检疫总局令【2005】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年版一部  
国家卫生计生委关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009年第5号）  
国家卫生计生委关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告（2012年 第16号）  
国家卫生计生委《关于批准蛹虫草为新资源食品的公告》（2009年 第3号）和《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告》（2014年第10号）  
国家卫生计生委关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告（2014年第20号）

### 3 产品分类

#### 3.1 谷物胚芽复合冲调粉（膨化型）

以燕麦胚粉为主要原料，添加小麦胚粉、玉米胚粉、大麦胚粉、荞麦米、糯米、黑米、小米、黄大豆、红小豆、绿豆、芸豆、扁豆、黑大豆、薏苡仁、山药片中的一种或几种，原辅料经粉碎（粒状原辅料）、拌粉（加适量水）、添加或不添加糙米、藜麦米、榛子仁、核桃仁、板栗仁、黑芝麻、红枣干、麦芽糖、亚麻籽、豌豆、玉米、蓝莓、沙棘、枸杞、黑加仑、蛹虫草粉、菊粉、大豆分离蛋白、浓缩乳清蛋白粉、大豆膳食纤维粉、抗性糊精、食用植物酵素，经膨化机熟化、干燥、再粉碎、冷却，添加或不添加木糖醇、燕麦 $\beta$ -葡聚糖、维生素C，包装而制成的冲调即可食用的谷物胚芽复合冲调粉。

### 3.2 谷物胚芽复合冲调粉（炒制型）

以燕麦胚粉为主要原料，添加小麦胚粉、玉米胚粉、大麦胚粉、荞麦米、糯米、黑米、小米、黄大豆、红小豆、绿豆、芸豆、扁豆、黑大豆、薏苡仁、山药片中的一种或几种，原辅料经粉碎（粒状原辅料），添加或不添加糙米、藜麦米、榛子仁、核桃仁、板栗仁、黑芝麻、红枣干、麦芽糖、亚麻籽、豌豆、玉米、蓝莓、沙棘、枸杞、黑加仑、蛹虫草粉、菊粉、大豆分离蛋白、浓缩乳清蛋白粉、大豆膳食纤维粉、抗性糊精、食用植物酵素，经炒锅（电加热）炒制、筛选、冷却，添加或不添加木糖醇、燕麦 $\beta$ -葡聚糖、维生素C，包装而制成的冲调即可食用的谷物胚芽复合冲调粉。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 4.1.2 燕麦胚粉、玉米胚粉、大麦胚粉应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.3 荞麦米应符合 GB/T 10458、GB 2715 的规定。
- 4.1.4 糯米应符合 GB/T 1354、GB 2715 的规定。
- 4.1.5 黑米应符合 NY/T 832、GB 2715 的规定。
- 4.1.6 小米应符合 GB/T 11766、GB 2715 的规定。
- 4.1.7 糙米应符合 GB/T 18810 的规定。
- 4.1.8 藜麦米应符合 LS/T 3245 的规定。
- 4.1.9 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 4.1.10 黄大豆、黑大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.11 红小豆应符合 NY/T 599、GB 2715 的规定。
- 4.1.12 绿豆应符合 GB/T 10462、GB 2715 的规定。
- 4.1.13 芸豆、扁豆应符合 LS/T 3103 的规定。
- 4.1.14 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 4.1.15 黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.16 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。



- 4.1.17 黑加仑应新鲜、成熟，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.18 沙棘应符合 GB/T 23234 的规定。
- 4.1.19 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.20 薏苡仁应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.21 板栗、榛子仁、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.22 红枣干应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.23 亚麻籽应符合 GB/T 15681 的规定。
- 4.1.24 山药干应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 4.1.25 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.26 燕麦 $\beta$ -葡聚糖应符合国家卫生计生委关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告（2014 年第 20 号）的规定。
- 4.1.27 蛹虫草粉应符合国家卫生计生委公告《关于批准蛹虫草为新资源食品的公告》（2009 年 第 3 号 2014 年第 10 号）及相关标准和规定。
- 4.1.28 菊粉应符合国家卫生计生委关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 4.1.29 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 4.1.30 浓缩乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 4.1.31 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 4.1.32 抗性糊精应符合国家卫生计生委关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告（2012 年 第 16 号）的规定。
- 4.1.33 食用植物酵素应符合 T/CBFIA 的规定。
- 4.1.34 以上原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.35 水应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.2 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	具有本产品应有的色泽	将 30g 样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光下目测色泽、组织、杂质，然后在透明的玻璃烧杯内用 200ml 80℃左右的开水冲溶稀释后，嗅其气味，品其滋味观察其冲调性
组织状态	呈粉状，松散，无结块，无霉变	
滋味、气味	具有本产品应有的滋味、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂物	
冲调性	冲调后呈均匀一致糊状	

### 4.3 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/ (%)	≤ 8.0	GB 5009.3
灰分(干基)/ (%)	≤ 5.0	GB 5009.4
磁性金属物/ (g/kg)	≤ 0.003	GB/T 5509
含砂量/ (%)	≤ 0.02	GB/T 5508
蛋白质/ (%)	≥ 5.0	GB 5009.5
脂肪酸值(干基)(KOH)/mg/100g	≤ 90	GB/T 15684
铅(以Pb计)/ (mg/kg)	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
维生素 C <sup>a</sup> / (mg/kg)	300~750	GB 5413.18

<sup>a</sup>仅限添加营养强化剂维生素 C 产品；其它真菌霉素限量、污染物限量、农药最大残留限量应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定

### 4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以CFU/g表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>1</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌	5	2	50	10 <sup>2</sup>	GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法

样品的采样及处理按GB 4789.1执行

### 4.5 净含量

应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。净含量按JJF 1070规定的方法测定。

## 5 食品添加剂和食品营养强化剂

### 5.1 食品添加剂和食品营养添加剂的质量

木糖醇应符合GB 1886.234的规定。维生素C应符合GB 14754的规定。

### 5.2 食品添加剂和食品营养添加剂使用量

应符合GB 2760、GB 14880的规定。

## 6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

### 7.2 抽样方法和数量

从每批中随机抽样，抽样量不得少于6份（不少于2kg）。样品分为两份，一份检验，一份留样备检。微生物指标的抽样方法和数量按GB 4789.1规定执行。

### 7.3 出厂检验

7.3.1 出厂检验项目包括感官要求、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群。

7.3.2 每批产品须经本公司检验部门按本标准规定检验方法检验合格，并出具检验合格证明方可出厂。

### 7.4 型式检验

7.4.1 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

7.4.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

### 7.5 判定规则

当检验结果全部符合本标准时，判定该批产品为合格。除微生物指标外，当检验结果有一项不符合本标准时，则应自同批产品中加倍抽样复检，复检结果全部符合本标准时，判定该批产品为合格；复检结果仍有一项不符合本标准时，判定该批产品为不合格。微生物指标不合格，直接判定该产品不合格，不得复检。

## 8 标识、包装、贮存、运输、保质期

### 8.1 标识

8.1.1 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。添加燕麦  $\beta$ -葡聚糖的产品应标明燕麦  $\beta$ -葡聚糖食用量  $\leq 5$  克/天，产品添加量为 0.1g/100g，使用范围不包括婴幼儿食品。添加菊粉的产品应标明菊粉食用量  $\leq 15$  克/天，产品添加量为 0.1g/100g，使用范围不包括婴幼儿食品。添加蛹虫草的产品应标明“婴幼儿、儿童、食用真菌过敏者不宜食用”。



8.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

## 8.2 包装

包装材料应符合国家有关法律法规和标准规定。包装严密，图案完整。

## 8.3 贮存

产品应在清洁、干燥、通风避光、无虫害、无鼠害的仓库内贮存，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处存放。

## 8.4 运输

运输工具应清洁、无异味。运输时应外加纸箱包装物，避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输，运输中应注意轻装、轻卸。

## 8.5 保质期

在本标准规定的贮存、运输条件下，保质期18个月。

---

