



410995S-2023



河南佳禾食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2023

# 冲调谷物制品

2023-04-25 发布

2023-04-25 实施

河南佳禾食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南佳禾食品有限公司提出。

本标准由河南佳禾食品有限公司起草。

本标准主要起草人：张磊。

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。

本标准适用于以小麦、小米、玉米、大麦、燕麦、红豆、大米、黑米、糙米、薏仁、藜麦（红藜麦、黑藜麦、白藜麦中的一种或几种）、黑荞麦、黑青稞、黄豆、黑豆中的一种或几种为主要原料，添加或不添加花生、燕麦片、黑芝麻、白芝麻、奇亚籽中的一种或几种，经清洗或不清洗、熟制（微波熟化），添加或不添加藕粉、魔芋粉、山药粉、莲子粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白粉、苹果粒小麦胚芽、核桃仁、桑葚、蔓越莓干、红枣片、银耳、桂花、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、决明子、红枣、人参（人工种植五年及五年以下）、山楂、枸杞、茯苓、山药、冰糖、白砂糖、食用葡萄糖、结晶果糖中的一种或几种，经研磨或不研磨、混合、包装而成的直接冲调即可食用的冲调谷物制品。

按所用原料不同可分为：单一谷物冲调粉、混合谷物冲调粉。

## 2 要求

### 2.1 原料辅料质量要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 小米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 大麦、燕麦、红豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 大米、黑米、糙米、藜麦（红藜麦、黑藜麦、白藜麦）、黑荞麦、黑青稞应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 薏仁、莲子粉无污染、无虫蚀，且符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.8 魔芋粉应符合 NY/T 494 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.10 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.11 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 燕麦片应符合 GB 19640 的规定。

2.1.13 奇亚籽应符合原卫计委发布的《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.14 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.15 核桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.16 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.17 红枣片、苹果粒、桑葚、蔓越莓干、山楂、红枣应符合 GB 16325 的规定。

2.1.18 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

- 2.1.19 桂花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.20 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.21 茯苓、山药、金银花、菊花、决明子应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.25 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 人参（人工种植五年及五年以下）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》[2012]17 号的规定。
- 2.1.28 大豆分离蛋白粉应符合 GB/T 20371 的规定。
- 2.1.29 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 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	随机取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、杂质。用温开水漱口，按标签明示的食用方法冲调后观察冲调性，闻其气味、品其滋味。
色泽	具有本品固有的正常色泽	
滋味和气味	具有本品应有的气味和滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
冲调性	用适量 80℃ 以上的开水冲调均匀后呈糊状，或有原料颗粒物	

## 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	GB 5009.3
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
脲酶试验 <sup>b</sup>	阴性	GB/T 5009.183
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 <sup>c</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
a 仅适用于以坚果及其籽类为原料的产品；			
b 仅适用于以黄豆、黑豆为主要原料的产品；			
c 仅适用于添加苹果粒、山楂的产品。			

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 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>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
霉菌	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	5	1	100	1000	GB 4789.10
<sup>a</sup> 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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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，新食品原料应符合相关公告的规定。

## 3 检验

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

## 编制说明

冲调谷物制品是以小麦、小米、玉米、大麦、燕麦、红豆、大米、黑米、糙米、薏仁、藜麦（红藜麦、黑藜麦、白藜麦中的一种或几种）、黑荞麦、黑青稞、黄豆、黑豆中的一种或几种为主要原料，添加或不添加花生、燕麦片、黑芝麻、白芝麻、奇亚籽中的一种或几种，经清洗或不清洗、熟制（微波熟化），添加或不添加藕粉、魔芋粉、山药粉、莲子粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白粉、苹果粒小麦胚芽、核桃仁、桑葚、蔓越莓干、红枣片、银耳、桂花、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、决明子、红枣、人参（人工种植五年及五年以下）、山楂、枸杞、茯苓、山药、冰糖、白砂糖、食用葡萄糖、结晶果糖中的一种或几种，经研磨或不研磨、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》规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南佳禾食品有限公司