



413901S-2018



河南金元农业科技有限公司企业标准

Q/HJN 0006S-2018

方便冲调谷物制品

2018-12-27 发布

2018-12-27 实施

河南金元农业科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由河南金元农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王飞、刘素敏、王倩、王鑫、王喜萍、陈雅琪、高娟、梁永华、高健、梅雷、宋洁。

H N

Q B

方便冲调谷物制品

1 范围

本标准规定了方便冲调谷物制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以谷物类【大米、糯米、红米、糙米、小米、黑米、黄米、大麦、燕麦、燕麦片、小麦、黑麦、荞麦、藜麦、小麦胚、青稞、高粱、玉米】、豆类【大豆（黑豆、青豆、黄豆）、绿豆、红豆、扁豆、芸豆、豌豆、豇豆、鹰嘴豆】中的一种或多种为原料，添加或不添加果蔬干制品【苹果干（粉）、葡萄干（粉）、椰子干（粉）、芒果干（粉）、木瓜干（粉）、菠萝干（粉）、香蕉片、猕猴桃干（粉）、番茄干（粉）、提子干（粉）、红枣、圣女果干（粉）、蜜桃干（粉）、草莓干（粉）、蔓越莓干（粉）、蓝莓干（粉）、樱桃干（粉）、黑加仑干（粉）、哈密瓜干（粉）、枸杞、山楂干（粉）、桑葚干（粉）、柚子干（粉）】、脱水蔬菜【紫薯干（粉）、红薯干（粉）、黄秋葵干（粉）、南瓜干（粉）、胡萝卜干（粉）、山药干（粉）、菠菜粉、芹菜粉】、藕粉、魔芋精粉、椰子粉、食用菌（香菇、猴头菇、木耳、竹荪）】、坚果及籽类【芝麻、花生、腰果仁、巴旦木（扁桃）仁、葵花籽仁、南瓜籽、核桃仁、板栗仁、杏仁、桃仁、熟制亚麻籽仁】、芡实、薏苡仁、葛根、茯苓、桔梗、白果、决明子、阿胶、甘草、橘皮、益智仁、黄芥子、槐米、火麻仁、余甘子、刀豆、小麦胚、莲子、银耳、百合、桂圆、干姜、砂仁、鸡内金、山楂、黄精、白芷、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花、桂花、金银花、槐花、冰糖、红糖、白砂糖中的一种或多种，经清理、挑选、混配或不混配、熟化、粉碎（或粉碎、造粒/片成型）或不粉碎、混合搅拌、包装等工艺制成的方便冲调谷物制品。

2 要求

4.1 原料

- 2.1.1 大米、糯米、红米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 黄米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 大麦应符合 NY/T 891 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 燕麦、燕麦片应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 小麦、黑麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.10 藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 小麦胚应符合 LS/T 3210 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 高粱应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 大豆（黑豆、青豆、黄豆）应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 红豆、扁豆、芸豆、豌豆、豇豆、鹰嘴豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 2.1.18 苹果干、葡萄干、椰子干、芒果干、木瓜干、菠萝干、香蕉片、猕猴桃干、番茄干、提子干、红枣、圣女果干、蜜桃干、草莓干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、哈密瓜干、枸杞、山楂干、桑葚干、柚子干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.19 苹果粉、葡萄粉、椰子粉、芒果粉、木瓜粉、菠萝粉、猕猴桃粉、番茄粉、提子粉、圣女果粉、蜜桃粉、草莓粉、蔓越莓粉、蓝莓粉、樱桃粉、黑加仑粉、哈密瓜粉、山楂粉、桑葚粉、柚子粉、黄秋葵粉、南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、芹菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 紫薯干（粉）、红薯干（粉）应符合 LS/T 3105 的规定。
- 2.1.20 紫薯干（粉）、红薯干（粉）应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.22 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.23 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.24 食用菌（香菇、猴头菇、木耳、竹荪）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.25 坚果及籽类【芝麻、花生、腰果仁、巴旦木（扁桃）仁、葵花籽仁、南瓜籽、核桃仁、板栗仁、杏仁、桃仁、熟制亚麻籽仁】应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 芡实、薏苡仁、葛根、茯苓、桔梗、白果、决明子、阿胶、甘草、橘皮、益智仁、黄芥子、槐米、火麻仁、余甘子、刀豆、莲子、银耳、百合、桂圆、干姜、砂仁、鸡内金、山楂、黄精、白芷、菊花、金银花、槐花应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.27 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告 2010 年第 3 号（关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告）的规定。
- 2.1.28 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.30 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 4.1.31 山药干（粉）应符合 DBS41/ 009 的规定。
- 4.2.32 黄秋葵干、南瓜干、胡萝卜干应符合 NY/T 1045 的规定。
- 4.1.33 桂花应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	粉状、片状或颗粒状	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，用温开水漱口，冲调后品尝其滋味
色 泽	具有原料混合后固有的色泽	
气、滋味	具有原料混合后固有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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	≤ 10.0	GB 5009.3
^a 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
^a 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3	GB 5009.229
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5（单一型大米、糯米、红米、糙米、黑米制品除外）	GB 5009.11
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.2（仅适用于单一型大米、糯米、红米、糙米、黑米制品）	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18（仅适用于单一型制品） 0.4（仅适用于除单一型产品外的其他制品）	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 20.0（仅适用于单一型玉米制品） ^b 10.0 5.0（其它制品）	GB 5009.22
单宁（以干基计），%	≤ 0.3（仅适用于单一型高粱米制品）	GB/T 15686
展青霉素，μg/kg	≤ 20（仅适用于添加山楂、山楂干、山楂粉的产品）	GB 5009.185

注：a仅适用于含坚果及籽类的产品；b仅适用于单一型大米、糯米、红米、糙米、黑米制品。
对于测定无机砷的产品，可先测定其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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	100	GB 4789.3中的平板计数法

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第二法

注 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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, 兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

3 检验

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

QB

编制说明

本标准适用于以谷物类【大米、糯米、红米、糙米、小米、黑米、黄米、大麦、燕麦、燕麦片、小麦、黑麦、荞麦、藜麦、小麦胚、青稞、高粱、玉米】、豆类【大豆（黑豆、青豆、黄豆）、绿豆、红豆、扁豆、芸豆、豌豆、豇豆、鹰嘴豆】中的一种或多种为原料，添加或不添加果蔬干制品【苹果干（粉）、葡萄干（粉）、椰子干（粉）、芒果干（粉）、木瓜干（粉）、菠萝干（粉）、香蕉片、猕猴桃干（粉）、番茄干（粉）、提子干（粉）、红枣、圣女果干（粉）、蜜桃干（粉）、草莓干（粉）、蔓越莓干（粉）、蓝莓干（粉）、樱桃干（粉）、黑加仑干（粉）、哈密瓜干（粉）、枸杞、山楂干（粉）、桑葚干（粉）、柚子干（粉）】、脱水蔬菜【紫薯干（粉）、红薯干（粉）、黄秋葵干（粉）、南瓜干（粉）、胡萝卜干（粉）、山药干（粉）、菠菜粉、芹菜粉】、藕粉、魔芋精粉、椰子粉、食用菌（香菇、猴头菇、木耳、竹荪）】、坚果及籽类【芝麻、花生、腰果仁、巴旦木（扁桃）仁、葵花籽仁、南瓜籽、核桃仁、板栗仁、杏仁、桃仁、熟制亚麻籽仁】、芡实、薏苡仁、葛根、茯苓、桔梗、白果、决明子、阿胶、甘草、橘皮、益智仁、黄芥子、槐米、火麻仁、余甘子、刀豆、小麦胚、莲子、银耳、百合、桂圆、干姜、砂仁、鸡内金、山楂、黄精、白芷、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花、桂花、金银花、槐花、冰糖、红糖、白砂糖中的一种或多种，经清理、挑选、混配或不混配、熟化、粉碎（或粉碎、造粒/片成型）或不粉碎、混合搅拌、包装等工艺制成的方便冲调谷物制品。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 方便冲调谷物制品》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了方便冲调谷物制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南金元农业科技有限公司