



412228S-2018



许昌优加粮农产品开发有限公司企业标准

Q/XYN 2002S-2018

即食冲调谷物粉

2018-07-25 发布

2018-07-25 实施

许昌优加粮农产品开发有限公司 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》编写。

本标准由许昌优加粮农产品开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙俊杰。

H N

Q B

即食冲调谷物粉

1 范围

本标准规定了即食冲调谷物粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以高粱米、糙米、黑米、糯米、黑糯米、黑江米、红米、苦荞、荞麦米、紫米、燕麦米、绿小米、黄小米、大黄米、薏米、大麦仁、小麦、黑麦、国产藜麦、玉米、白青稞、小麦胚芽、黑豆、绿豆、红豆、青豆、紫芸豆、黄豆、蚕豆、黄仁黑豆、黑芸豆、豌豆、花江豆、红圆豆、金丝豆、中鹰嘴豆、赤小豆、小白豆、白扁豆、红扁豆、白芝麻、黑芝麻、黑花生、红花生、瓜子仁、核桃、南瓜子、冬瓜籽、板栗、腰果、松籽、黄瓜籽、红亚麻籽、榛子为主要原料，添加红薯、紫薯、马铃薯、魔芋、香芋、芋头、莲子、桂圆、红枣、百合、白果、酸枣、杏仁、山药、葛根、枸杞、黑枸杞、茯苓、山楂、桑椹、阿胶、荷叶、金银花、菊花、刀豆、佛手、玉竹、甘草、黄精、决明子、肉桂、青果、桂花、薏苡仁、薄荷、梨果仙人掌、人参（人工种植五年及五年以下）、重瓣红玫瑰、天贝、松花粉、沙棘叶、大麦苗、蒲公英、丝瓜、桔梗、橘皮、覆盆子、芦根、鸡内金、益智仁、苹果、菠萝、芒果、香蕉、草莓、橙子、梨、黑加仑、樱桃、柠檬、蓝莓、蔓越莓、西柚、红树莓、哈密瓜、酸梅、椰子、荔枝、水蜜桃、葡萄干、木瓜、火龙果、猕猴桃、西瓜、榴莲、乌梅、绿茶、胡萝卜、银耳、蘑菇、香菇、芥菜、菱角、木耳、南瓜、冬瓜、大头菜、菠菜、葱叶干、苦瓜、紫甘蓝、姜、芹菜、黄瓜、芦荟、西兰花、海苔、抹茶、番茄、全脂乳、脱脂乳、藕粉、甜味香精、魔芋胶、黄原胶、瓜尔豆胶、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、低聚半乳糖、木糖醇、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、乳酸、蜂蜜、冰糖、白砂糖、黑糖、红糖、L-阿拉伯糖、维生素A、叶酸、维生素E、维生素B₁、维生素C、烟酸（尼克酸），经挑选、熟制、混合或粉碎、包装而成的即食冲调谷物粉。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 高粱米应符合LS/T 3215的规定。
- 2.1.2 糙米应符合GB/T 18810的规定。
- 2.1.3 黑米应符合NY/T 832的规定。
- 2.1.4 糯米、黑糯米、黑江米应符合GB/T 1354的规定。
- 2.1.5 红米应符合DB61/T 504的规定。
- 2.1.6 丝瓜应符合NY/T 776的规定。
- 2.1.7 大黄米应符合GB/T 13356的规定。
- 2.1.8 薏米应符合DB35/T 942的规定。
- 2.1.9 黑豆、绿豆、红豆、青豆、紫芸豆、黄豆、蚕豆、黄仁黑豆、黑芸豆、豌豆、花江豆、红圆豆、金丝豆、中鹰嘴豆、赤小豆、小白豆、白扁豆、红扁豆应符合NY/T 285的规定。
- 2.1.10 大麦仁、小麦、黑麦、荞麦米应符合GB 1351的规定。
- 2.1.11 国产藜麦应符合LS/T 3245的规定。
- 2.1.12 白青稞应符合GB/T 11760的规定。
- 2.1.13 小麦胚芽应符合SB/T 10145的规定。
- 2.1.14 玉米应符合GB 1353的规定。

- 2.1.15 白芝麻、黑芝麻应符合GB/T 11761的规定。
- 2.1.16 黑花生、红花生应符合GB/T 1532的规定。
- 2.1.17 瓜子仁、核桃、南瓜子、冬瓜籽、板栗、腰果、松籽、黄瓜籽应符合GB 19300的规定。
- 2.1.18 红亚麻籽应符合GB/T 15681和GB 19300的规定。
- 2.1.19 榛子应符合DB21/T 2068和GB 19300的规定。
- 2.1.20 红薯、紫薯应符合ZB B 23007的规定。
- 2.1.21 马铃薯应符合LS/T 3106的规定。
- 2.1.22 魔芋应符合NY/T 2981的规定。
- 2.1.23 香芋应符合DB43/T 177的规定。
- 2.1.24 芋头应符合NY/T 1049的规定。
- 2.1.25 苦荞应符合DB61/T 909的规定。
- 2.1.26 紫米应符合DB53/T 784的规定。
- 2.1.27 燕麦米应符合NY/T 892的规定。
- 2.1.28 绿小米应符合GB/T 11766的规定。
- 2.1.29 黄小米应符合GB/T 19503的规定。
- 2.1.30 莲子、桂圆、红枣、百合、白果、酸枣、杏仁、山药、葛根、枸杞、黑枸杞、茯苓、山楂、桑椹、阿胶、荷叶、金银花、菊花、刀豆、佛手、玉竹、甘草、黄精、决明子、肉桂、青果、桂花、薏苡仁、薄荷、蒲公英、桔梗、橘皮、覆盆子、芦根、鸡内金、益智仁应符合《中华人民共和国药典》2015年第一部的规定。
- 2.1.31 梨果仙人掌应符合卫生部关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告[2012]19号的规定。
- 2.1.32 人参（人工种植五年及五年以下）应符合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。
- 2.1.33 重瓣红玫瑰应符合卫生部关于批准DHA藻油等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告[2010]3号的规定。
- 2.1.34 天贝、沙棘叶应符合卫生部关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告[2013]3号的规定。
- 2.1.35 松花粉应符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（卫生部公告2004年第17号）的规定。
- 2.1.36 大麦苗应符合卫生部关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告[2012]8号的规定。
- 2.1.37 苹果、菠萝、芒果、香蕉、草莓、橙子、梨、黑加仑、樱桃、柠檬、蓝莓、蔓越莓、西柚、红树莓、哈密瓜、酸梅、椰子、荔枝、水蜜桃、葡萄干、木瓜、火龙果、猕猴桃、西瓜、榴莲、乌梅、胡萝卜、南瓜、冬瓜、大头菜、菠菜、葱叶干、苦瓜、紫甘蓝、姜、芹菜、黄瓜、芦荟、西兰花、芥菜、番茄、菱角应符合QB/T 2076和NY/T 435的规定。
- 2.1.38 银耳应符合NY/T 834和GB 7096的规定。
- 2.1.39 蘑菇应符合NY/T 224和GB 7096的规定。
- 2.1.40 香菇应符合GH/T 1013和GB 7096的规定。
- 2.1.41 木耳应符合GB/T 6192和GB 7096的规定。
- 2.1.43 绿茶应符合GB/T 14456.1的规定。
- 2.1.44 抹茶应符合GB/T 34778的规定。
- 2.1.45 全脂乳、脱脂乳应符合GB 19644的规定。
- 2.1.46 藕粉应符合GB/T 25733的规定。
- 2.1.47 甜味香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.48 魔芋胶应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.49 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.50 瓜尔豆胶应符合GB 28403的规定。

- 2.1.51 低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。
- 2.1.52 低聚木糖应符合卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告[2008]12号的规定。
- 2.1.53 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。
- 2.1.54 低聚半乳糖应符合卫生部关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告[2008]20号的规定。
- 2.1.55 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.56 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.57 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.58 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.59 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.60 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.61 乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.62 黑糖应符合QB/T 4567和GB 13104的规定。
- 2.1.63 红糖应符合QB/T 4561和GB 13104的规定。
- 2.1.64 L-阿拉伯糖应符合卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告[2008]12号的规定。
- 2.1.65 维生素A应符合GB 14750的规定。
- 2.1.66 叶酸应符合GB 15570的规定。
- 2.1.67 维生素E应符合GB 1886.233的规定。
- 2.1.68 维生素B₁应符合GB 14751的规定。
- 2.1.69 维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.70 烟酸（尼克酸）应符合GB 14757的规定。
- 2.1.71 海苔应符合GB/T 23596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	取样品1份，置于白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，样品用开水冲调后，用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有该产品固有的正常色泽	
气味、滋味	具有该产品固有的滋味、气味，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
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅*（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
展青霉素, μg/kg	≤ 10	GB 5009.185
维生素A	2000 μg/kg~6000 μg/kg	GB 5009.82
叶酸	1000 μg/kg~2500 μg/kg	GB 5009.211
维生素E	50mg/kg~125mg/kg	GB 5009.82
维生素B ₁	7.5mg/kg~17.5mg/kg	GB 5009.84
烟酸（尼克酸）	75mg/kg~218mg/kg	GB 5009.89

维生素C	300mg/kg~750mg/kg	GB 5009.86
注：*严于GB 2762		

2.4 微生物指标

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	10 ²	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

a 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 生产加工过程的卫生要求

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定、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、营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官、净含量及允许短缺量、水分、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

本标准适用于以高粱米、糙米、黑米、糯米、黑糯米、黑江米、红米、苦荞、荞麦米、紫米、燕麦米、绿小米、黄小米、大黄米、薏米、大麦仁、小麦、黑麦、国产藜麦、玉米、白青稞、小麦胚芽、黑豆、绿豆、红豆、青豆、紫芸豆、黄豆、蚕豆、黄仁黑豆、黑芸豆、豌豆、花江豆、红圆豆、金丝豆、中鹰嘴豆、赤小豆、小白豆、白扁豆、红扁豆、白芝麻、黑芝麻、黑花生、红花生、瓜子仁、核桃、南瓜子、冬瓜籽、板栗、腰果、松籽、黄瓜籽、红亚麻籽、榛子为主要原料，添加红薯、紫薯、马铃薯、魔芋、香芋、芋头、莲子、桂圆、红枣、百合、白果、酸枣、杏仁、山药、葛根、枸杞、黑枸杞、茯苓、山楂、桑椹、阿胶、荷叶、金银花、菊花、刀豆、佛手、玉竹、甘草、黄精、决明子、肉桂、青果、桂花、薏苡仁、薄荷、梨果仙人掌、人参（人工种植五年及五年以下）、重瓣红玫瑰、天贝、松花粉、沙棘叶、大麦苗、蒲公英、丝瓜、桔梗、橘皮、覆盆子、芦根、鸡内金、益智仁、苹果、菠萝、芒果、香蕉、草莓、橙子、梨、黑加仑、樱桃、柠檬、蓝莓、蔓越莓、西柚、红树莓、哈密瓜、酸梅、椰子、荔枝、水蜜桃、葡萄干、木瓜、火龙果、猕猴桃、西瓜、榴莲、乌梅、绿茶、胡萝卜、银耳、蘑菇、香菇、芥菜、菱角、木耳、南瓜、冬瓜、大头菜、菠菜、葱叶干、苦瓜、紫甘蓝、姜、芹菜、黄瓜、芦荟、西兰花、海苔、抹茶、番茄、全脂乳、脱脂乳、藕粉、甜味香精、魔芋胶、黄原胶、瓜尔豆胶、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、低聚半乳糖、木糖醇、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、乳酸、蜂蜜、冰糖、白砂糖、黑糖、红糖、L-阿拉伯糖、维生素A、叶酸、维生素E、维生素B₁、维生素C、烟酸（尼克酸），经挑选、熟制、混合或粉碎、包装而成的即食冲调谷物粉。

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《其他方便食品生产许可证审查细则》和 GB 19640 《食品安全国家标准 冲调谷物制品》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于 GB 2762 的规定。

许昌优加粮农产品开发有限公司