



412434S-2018



河南福运旺开心农场生态食品有限公司企业标准

Q/HKS 0003S-2018

即食杂粮制品

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

河南福运旺开心农场生态食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由河南福运旺开心农场生态食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾兵奇。

H N

Q B

即食杂粮制品

1 范围

本标准规定了即食杂粮制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大米、糙米、糯米（白糯米、紫糯米、黑糯米）、黑米、红米、黄米、红贡米、小米（黄小米、黑小米、白小米、绿小米）、麦米（仁）【小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑麦米（仁）、绿麦米（仁）】、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、玉米、高粱米、大豆（黄豆、青豆、黑豆）、红豆、绿豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、红芸豆、豌豆、鹰嘴豆、花豇豆、紫薯干、红薯干、薏苡仁（白薏苡仁、红薏苡仁）、芡实、山药干、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生（黑花生、红花生）中的一种或多种为主要原料，添加或不添加南瓜干、胡萝卜干、干果制品（苹果干、葡萄干、芒果干、木瓜干、菠萝干、香蕉片、红枣、蜜桃干、蓝莓干、黑加仑干、哈密瓜干、桑葚干、山楂干）、枸杞、核桃仁、杏仁、桃仁、熟制亚麻籽、白果、决明子、阿胶、茯苓、桔梗、葛根、益智仁、黄芥子、槐米、火麻仁、余甘子、刀豆、奇亚籽、小麦胚芽、莲子、银耳、百合、桂圆中的一种或多种，经清理、烘焙（熟制）、粉碎、筛选、混配或不混配、包装加工而成的即食杂粮制品。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 大米、糯米（白糯米、紫糯米、黑糯米）、红米、红贡米应符合 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 黑米应符合 NY/T 832 的规定。
- 2.1.4 黄米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 小米（黄小米、黑小米、白小米、绿小米）应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 麦米（仁）【小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑麦米（仁）、绿麦米（仁）】应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 荞麦米（仁）应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 青稞米（仁）应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 燕麦米（仁）应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 大豆（黄豆、青豆、黑豆）应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.13 红小豆（赤小豆）应符合 NY/T 599 的规定。
- 2.1.14 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。

- 2.1.15 红豆、白豆（菜豆）、白扁豆、红芸豆、豌豆、鹰嘴豆、花豇豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 2.1.16 紫薯干、红薯干应符合 LS/T 3104 的规定。
- 2.1.17 薏苡仁（白薏苡仁、红薏苡仁）、芡实应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.18 芝麻（白芝麻、黑芝麻）应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 花生（黑花生、红花生）应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 山药干应符合 DBS41/009 的规定。
- 2.1.21 南瓜干、胡萝卜干应符合 NY/T 1081 的规定。
- 2.1.22 干果制品（苹果干、葡萄干、芒果干、木瓜干、菠萝干、香蕉片、蜜桃干、蓝莓干、黑加仑干、哈密瓜干、桑葚干、山楂干）应符合 GB/T 23787 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.23 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.24 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.25 核桃仁、杏仁、桃仁、熟制亚麻籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 白果、决明子、阿胶、茯苓、桔梗、葛根、益智仁、黄芥子、槐米、火麻仁、余甘子、刀豆、小麦胚芽、莲子、百合、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.27 银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.28 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.29 奇亚籽应符合卫生部公告 2014 年第 10 号《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》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	固体，具有原料固有的性状	从样品中取出 20-50g，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	具有产品固有的色泽	
气、滋味	具有产品固有的气、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	GB 5009.11
^b 无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123

总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	20.0（仅适用于单一型玉米杂粮粉）	GB 5009.22
		^b 10.0	
		5.0（其它产品）	
单宁（以干基计），%	≤	0.3（仅适用于单一型高粱米杂粮粉）	GB/T 15686
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、糙米、糯米、黑米、红米、红贡米杂粮制品。 *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

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 中的平板计数法
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
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 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和GB 13122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。

3 检验

出厂检验项目为：感官、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

本标准适用于以大米、糙米、糯米（白糯米、紫糯米、黑糯米）、黑米、红米、黄米、红贡米、小米（黄小米、黑小米、白小米、绿小米）、麦米（仁）【小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑麦米（仁）、绿麦米（仁）】、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、玉米、高粱米、大豆（黄豆、青豆、黑豆）、红豆、绿豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、红芸豆、豌豆、鹰嘴豆、花豇豆、紫薯干、红薯干、薏苡仁（白薏苡仁、红薏苡仁）、芡实、山药干、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生（黑花生、红花生）中的一种或多种为主要原料，添加或不添加南瓜干、胡萝卜干、干果制品（苹果干、葡萄干、芒果干、木瓜干、菠萝干、香蕉片、红枣、蜜桃干、蓝莓干、黑加仑干、哈密瓜干、桑葚干、山楂干）、枸杞、核桃仁、杏仁、桃仁、熟制亚麻籽、白果、决明子、阿胶、茯苓、桔梗、葛根、益智仁、黄芥子、槐米、火麻仁、余甘子、刀豆、奇亚籽、小麦胚芽、莲子、银耳、百合、桂圆中的一种或多种，经清理、烘焙（熟制）、粉碎、筛选、混配或不混配、包装加工而成的即食杂粮制品。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 2715《食品安全国家标准 粮食》和 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了即食杂粮制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南福运旺开心农场生态食品有限公司