



410258S-2019



海而思（郑州）科技有限公司企业标准

Q/HZK 0021S-2019

复配谷物方便食品

2019-01-25 发布

2019-01-25 实施

海而思（郑州）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》的规则编写。

本标准由海而思（郑州）科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：李学杰、靳星、张海燕、宋倍倍、谢红权。

H N

Q B

复配谷物方便食品

1 范围

本标准规定了复配谷物方便食品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以燕麦片（燕麦粉、大米粉、玉米淀粉、白砂糖、麦芽糖粉、碳酸钙、食用盐、单、双硬脂酸甘油酯、维生素E，乙酰化双淀粉已二酸酯经混合挤压、膨化、成型、烘烤而成）和黑麦片（黑麦粉、大米粉、玉米淀粉、白砂糖、麦芽糖粉、碳酸钙、食用盐、单、双硬脂酸甘油酯、维生素E，乙酰化双淀粉已二酸酯经混合挤压、膨化、成型、烘烤而成）、玉米片（玉米粉、玉米淀粉、白砂糖、麦芽糖、碳酸钙、食用盐、单、双硬脂酸甘油酯、维生素E、β-胡萝卜素经混合挤压、膨化、成型、烘烤而成）、荞麦片（荞麦粉、大米粉、玉米淀粉、白砂糖、麦芽糖粉、碳酸钙、食用盐、单、双硬脂酸甘油酯、维生素E，乙酰化双淀粉已二酸酯经混合挤压、膨化、成型、烘烤而成）、小米球（玉米粉、小米粉、玉米淀粉、白砂糖、麦芽糖、碳酸钙、食用盐、乙酰化双淀粉已二酸酯、单双硬脂酸甘油酯、维生素E、β-胡萝卜素经混合挤压膨化、成型、烘烤而成）、五谷杂粮颗粒（绿豆、刀豆、白扁豆、粟米、藜麦、黄豆、高粱、黑豆、豌豆、赤小豆、薏苡仁、黑芝麻的一种或几种混合、粉碎、挤压膨化、成型）的一种或几种为主要原料，混合、拌白砂糖调味、干燥后，再添加巴旦木、葡萄干、桑椹干、南瓜籽、黑芝麻、花生碎、腰果、芒果干、香蕉片、青瓜片、杏丁、苹果片、猕猴桃干、红萝卜干、黄秋葵、香菇干、红提干、椰子片、黑加仑、无花果干、枸杞、核桃仁、松子、草莓干、蔓越莓干、蓝莓干的一种或几种经混合、杀菌或不杀菌、称量、包装加工而成的复配谷物方便食品。

2. 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 燕麦片、黑麦片、玉米片、荞麦片、小米球应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.2 巴旦木应符合 SB/T 10673 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 葡萄干应符合 GB/T 19586 的规定。
- 2.1.4 南瓜籽应符合 SB/T 10554 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 花生碎应符合 GB/T1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 腰果应符合 SB/T 10615 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 香菇干应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.9 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 2.1.10 白扁豆、刀豆、赤小豆、薏苡仁、黑芝麻应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。
- 2.1.11 粟米应符合 NY/T 893 的规定。
- 2.1.12 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.13 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.14 桑椹干、芒果干、杏丁、苹果片、猕猴桃干、香蕉片、红提干、黑加仑干、草莓干、椰子干、蔓越莓干、蓝莓干、无花果干应符合 GB 16325 和 GB2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.15 青瓜片、红萝卜干、黄秋葵应符合 NY/T1045 和 GB2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.16 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 核桃仁、松子应符合 GB 19300 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	固态，具有原料物质特有的混合形态	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽，嗅其气味，品尝其滋味，冲调后检查有无外来杂质。
色泽	具有原料物质混合色泽	
气、滋味	具有物料混合后应有的气、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，%	≤ 10.0	GB 5009.3
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
^a 黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762。		
注： ^a 仅限添加巴达木、腰果、南瓜籽、花生碎的产品。		

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 ¹	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 GB14881 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: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

复配谷物方便食品是以燕麦片（燕麦粉、大米粉、玉米淀粉、白砂糖、麦芽糖粉、碳酸钙、食用盐、单、双硬脂酸甘油酯、维生素E，乙酰化双淀粉己二酸酯经混合挤压、膨化、成型、烘烤而成）和黑麦片（黑麦粉、大米粉、玉米淀粉、白砂糖、麦芽糖粉、碳酸钙、食用盐、单、双硬脂酸甘油酯、维生素E，乙酰化双淀粉己二酸酯经混合挤压、膨化、成型、烘烤而成）、玉米片（玉米粉、玉米淀粉、白砂糖、麦芽糖、碳酸钙、食用盐、单、双硬脂酸甘油酯、维生素E、 β -胡萝卜素经混合挤压、膨化、成型、烘烤而成），荞麦片（荞麦粉、大米粉、玉米淀粉、白砂糖、麦芽糖粉、碳酸钙、食用盐、单、双硬脂酸甘油酯、维生素E，乙酰化双淀粉己二酸酯经混合挤压、膨化、成型、烘烤而成）、小米球（玉米粉、小米粉、玉米淀粉、白砂糖、麦芽糖、碳酸钙、食用盐、乙酰化双淀粉己二酸酯、单双硬脂酸甘油酯、维生素E、 β -胡萝卜素经混合挤压膨化、成型、烘烤而成）、五谷杂粮颗粒（绿豆、刀豆、白扁豆、粟米、藜麦、黄豆、高粱、黑豆、豌豆、赤小豆、薏苡仁、黑芝麻的一种或几种混合、粉碎、挤压膨化、成型）的一种或几种为主要原料，混合、拌白砂糖调味、干燥后，再添加巴旦木、葡萄干、桑椹干、南瓜籽、黑芝麻、花生碎、腰果、芒果干、香蕉片、青瓜片、杏丁、苹果片、猕猴桃干、红萝卜干、黄秋葵、香菇干、红提干、椰子片、黑加仑、无花果干、枸杞、核桃仁、松子、草莓干、蔓越莓干、蓝莓干的一种或几种经混合、杀菌或不杀菌、称量、包装加工而成的复配谷物方便食品。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》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。

本标准规定了复配谷物方便食品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

海而思（郑州）科技有限公司