

天津市食品安全企业标准

冲调谷物粉



2017 年月日发布

2017 年月日实施

天津龙显新能源科技有限公司发布

前 言

本标准是根据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由天津龙显新能源科技有限公司起草、提出并负责解释。

本标准主要起草人：尹达

本标准于 2017 年月日首次发布。

冲调谷物粉

1 范围

本标准规定了冲调谷物粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以方便杂粮粉（糙米粉、大麦胚芽粉、小米粉、燕麦粉、黑麦粉、荞麦粉、山药粉）、小麦粉中的数种为主要原料，添加大豆粉、果蔬粉（不含苹果粉、山楂粉）、大豆膳食纤维粉、黑芝麻粉、植物乳杆菌粉中的数种，经熟制、配料、混合、包装等主要工艺加工制成的直接冲调或冲调加热后食用的冲调谷物粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图标志
GB/T 1355	小麦粉
GB 2712	食品安全国家标准 豆制品
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.35	食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
GB 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5009.96	食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定
GB 5009.111	食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
GB 5009.209	食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 22494	大豆膳食纤维粉

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉
LS/T3302 方便杂粮粉
QB/T4575 食品加工用乳酸菌
JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局第 123 号令《食品标识管理规定》

《可用于食品的菌种名单》（卫办监督发〔2010〕65 号）

3 分类

根据产品配方不同分为不同品种。

4 要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 方便杂粮粉（糙米粉、大麦胚芽粉、小米粉、燕麦粉、黑麦粉、荞麦粉、山药粉）：应符合 LS/T3302 中 I 类产品的规定。
- 4.1.2 小麦粉：应符合 GB/T 1355、GB 2715 的规定。
- 4.1.3 大豆粉：应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.4 果蔬粉（不含苹果粉、山楂粉）：应符合 NY/T 1884 的规定。
- 4.1.5 大豆膳食纤维粉：应符合 GB/T 22494 的规定。
- 4.1.6 黑芝麻粉：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.7 植物乳杆菌粉：应符合 QB/T4575、《可用于食品的菌种名单》（卫办监督发〔2010〕65 号）的规定。
- 4.1.8 还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.2 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
色泽	具有本品应有的色泽
滋、气味	具有本品应有的滋、气味，无异味
状态	无霉变，无正常视力可见外来异物，粉末状，无结块，冲调后呈粘稠状或固液混合状

4.3 理化指标

理化指标应该符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分，g/100g ≤	10
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	5.0
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg ≤	1000
赈曲霉毒素 A，μg/kg ≤	5.0

玉米赤霉烯酮， $\mu\text{g}/\text{kg}$ $\leq$	60
净含量	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定

4.4 微生物指标

4.4.1 菌落总数、大肠菌群指标应符合表3的规定。

表3 菌落总数、大肠菌群指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）			
	n	c	m	M
菌落总数 ^b ，CFU/g	5	2	10^4	10^5
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100
霉菌，CFU/g	5	2	50	100
a 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。				
b 不适用于添加了植物乳杆菌粉的产品。				

4.4.2 乳酸菌活菌数指标

乳酸菌活菌数指标应符合表4规定。

表4 乳酸菌活菌数指标

项目	指标
乳酸菌活菌数 ^c ，CFU/g $\geq$	1×10^6
c 仅适用于添加了植物乳杆菌粉的产品。	

4.4.3 致病菌指标应符合表5的规定

表5 致病菌限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	——
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g
注：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为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。				

4.5 食品添加剂和营养强化剂

4.5.1 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相关的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂和营养强化剂品种及其使用量应符合GB 2760和GB 14880的规定。

4.6 真实性要求

本产品不得加入非食用物质。

4.7 生产过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下检查有无异物。闻其气味,用温开水漱口,冲调或冲调加热后品其滋味

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.3 黄曲霉毒素 B₁

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

5.2.4 脱氧雪腐镰刀菌烯醇

按 GB 5009.111 规定的方法测定。

5.2.5 赭曲霉毒素 A

按 GB 5009.96 规定的方法测定。

5.2.6 玉米赤霉烯酮

按 GB 5009.209 规定的方法测定。

5.2.7 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法检验。

4.3.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法检验。

4.3.3 霉菌：按 GB 4789.15 规定的方法测定。

4.3.4 乳酸菌活菌数：按 GB 4789.35 规定的方法测定。

4.3.5 致病菌：按 GB 4789.4、GB 4789.10 中第二法规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 组批与抽样

以同一批投料、同一品种、同一班次、同一规格的包装完好产品为一批。在每批中随机抽样 10 个包装（不少于 1500g）。

6.2 检验分类

检验分出厂检验和型式检验

6.2.1 出厂检验

每批产品需经厂质检部门检验合格后，并附产品检验合格方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.2.2 型式检验

型式检验包括要求中的全部检验项目。在正常生产的情况下，每半年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，再恢复生产时；
- c) 原料来源及设备有变化时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督管理部门提出要求时；

6.3 判定规则

结果检验全部符合标准要求，则判定该批产品为合格。微生物项目不合格，则判定该批产品不合格，且不得复验。其它检验项目中有不合格项，可从原批产品中加倍抽取样品，对不合格项目进行复验。以复验结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定；外包装箱标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

内包装使用复合食品包装袋，应符合 GB 4806.1、GB 9683 的规定。外包装用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，捆扎牢固，防雨、防晒，符合包装图示要求。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有污染的物品混运。

7.4 贮存

产品应放在通风、干燥的仓库内，架高（离地 10cm）堆码，不得与有毒、有害、有污染的物品混存混放。

7.5 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品未启封保质期为 18 个月。

编制说明

本标准适用于以方便杂粮粉（糙米粉、大麦胚芽粉、小米粉、燕麦粉、黑麦粉、荞麦粉、山药粉）、小麦粉中的数种为主要原料，添加大豆粉、果蔬粉（不含苹果粉、山楂粉）、大豆膳食纤维粉、黑芝麻粉、植物乳杆菌粉中的数种，经熟制、配料、混合、包装等主要工艺加工制成的直接冲调或冲调加热后食用的冲调谷物粉。

本标准是根据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本产品目前有现行有效的产品食品安全国家标准 GB19640-2016《食品安全国家标准 冲调谷物制品》，本标准主要根据 GB19640-2016《食品安全国家标准 冲调谷物制品》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准。

本标准中主要技术指标制定依据：

- 1、感官要求、水分指标根据 GB19640-2016《食品安全国家标准 冲调谷物制品》制定。
- 2、铅指标根据 GB19640-2016《食品安全国家标准 冲调谷物制品》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中带馅(料)面食制品制定，并严于食品安全国家标准。（本标准包含的产品均以谷物粉为主，添加了蔬菜粉或黑芝麻粉，根据 GB19640-2016《食品安全国家标准 冲调谷物制品》规定污染物限量应符合 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中带馅(料)面食制品的规定。）
- 3、黄曲霉毒素 B₁、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮指标根据 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定。
- 4、菌落总数、大肠菌群、霉菌指标根据 GB19640-2016《食品安全国家标准 冲调谷物制品》制定；
- 5、乳酸菌活菌数根据产品实际制定；
- 6、致病菌指标根据 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》中熟制粮食制品类制定。
- 7、净含量符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

本标准是我公司组织生产经营、产品质量控制的依据。

企业标准制定的理由：



1. 本标准严于食品安全国家标准；

标准号及其名称：GB2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》



2. 本标准严于本地区食品地方标准。

严于食品安全国家标准或地方标准的指标具体对比情况：

指标	数值	
	本企业标准	食品安全国家标准或地方标准
铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.4	0.5
其他严于食品安全国家标准或地方标准的情况： 无		

