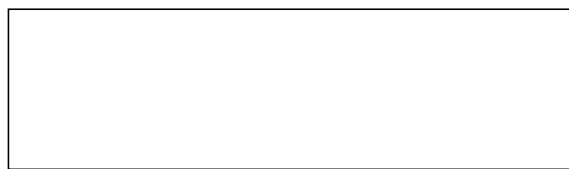


天津市食品安全企业标准

即食谷物粉



2017 年 月 日发布

2017 年 月 日实施

中科和素（天津）医药科技有限公司发布

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。

本标准附录 A、附录 B、附录 C、附录 D、附录 E、附录 F、附录 G、附录 H、附录 I、附录 J、附录 K、附录 L、附录 M、附录 N、附录 O、附录 P、附录 Q 为规范性附录。

本标准由中科和素（天津）医药科技有限公司提出起草并负责解释。

本标准委托其一 OEM 合作生产厂家为贝克尔（天津）药业有限公司，生产地址：天津市武清区大良镇隆良道 5 号；另一 OEM 合作生产厂家为天津正大珍吾堂食品股份有限公司，生产地址：天津市滨海新区塘沽新北路 4668 号-创新创业园 37 号。

本标准主要起草人：周甄鸿，柳亚静。

本标准于 年 月 日首次发布。

即食谷物粉

1 范围

本标准规定了即食谷物粉的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以膨化谷物粉（荞麦粉、薏苡仁粉、小米粉、糙米粉、燕麦粉、红豆粉、大豆粉、黑豆粉、绿豆粉中的一种或数种）或酶解谷物粉（大米粉、燕麦粉、糙米粉）或谷物配方粉为主要原料，添加或不添加水果粉（青木瓜粉、葡萄粉、椰子粉、甜橙粉）、水苏糖、红萝卜粉、白芷、核桃粉、黄瓜籽粉、骨胶原蛋白肽、酶解鱼骨粉、莱菔子、陈皮、麦芽、南瓜籽粉、精肽粉、松花粉、食用酵母、麦芽糊精、果糖、大豆肽粉、中链甘油三酯、葡萄糖、马齿苋、可可粉、冬瓜、植脂末、鸡内金、灰树花、清蛋白多肽、银耳、黄花菜、花生、藕节、大枣、养心菜、海藻糖、大豆蛋白粉、人参（人工种植）、茯苓、山药、莲子、白扁豆、猴头菇粉、耳叶牛皮消、 α -乳白蛋白、乳清蛋白粉、亚麻籽油粉、紫苏子油粉、大麦苗粉（麦绿素）、螺旋藻粉、蛋白核小球藻，添加或不添加新资源食品：圆苞车前子壳、小麦低聚肽、菊粉、低聚木糖、玛咖、 γ -氨基丁酸、乳矿物盐、 β -羟基- β -甲基丁酸钙、辣木叶粉，添加或不添加营养强化剂：维生素 B₁、维生素 C、维生素 D、烟酸、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸亚铁、焦磷酸铁，添加或不添加食品添加剂：三氯蔗糖、异麦芽酮糖、甜菊糖苷、羧甲基纤维素钠、黄原胶和食品用香精，部分原料烘干、粉碎，经过筛、配料、混合、制粒或不制粒、包装制成的即食谷物粉。

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	包装储运图示标志
GB/T 1532	花生
GB 1886.41	食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
GB 1886.182	食品安全国家标准 食品添加剂 异麦芽酮糖
GB 1904	食品添加剂 羧甲基纤维素钠
GB 1903.10	食品安全国家标准 食品营养强化剂 葡萄糖酸亚铁
GB 1903.16	食品安全国家标准 食品营养强化剂 焦磷酸铁
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 食品中真菌毒素的限量
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 4789.10	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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6	食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

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 5009.82	食品安全国家标准	食品中维生素 A、D、E 的测定
GB 5009.88	食品安全国家标准	食品中膳食纤维的测定
GB 5009.89	食品安全国家标准	食品中烟酸和烟酰胺的测定
GB 5413.11	食品安全国家标准	婴幼儿食品和乳品中维生素 B ₁ 的测定
GB 5413.18	食品安全国家标准	婴幼儿食品和乳品中维生素 C 的测定
GB 5413.21	食品安全国家标准	婴幼儿食品和乳品中钙、铁、锌、钠、钾、镁、铜和锰的测定
GB 5413.31	食品安全国家标准	婴幼儿食品和乳品中脲酶的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB 7096	食用菌卫生标准	
GB 7101	食品安全国家标准	饮料
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 7949	黄花菜	
GB 8270	食品安全国家标准	食品添加剂 甜菊糖苷
GB 8820	食品安全国家标准	食品添加剂 葡萄糖酸锌
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB 11674	食品安全国家标准	乳清粉和乳清蛋白粉
GB 14751	食品安全国家标准	食品添加剂 维生素 B ₁ (盐酸硫胺)
GB 14754	食品安全国家标准	食品添加剂 维生素 C (抗坏血酸)
GB 14755	食品安全国家标准	食品添加剂 维生素 D ₂ (麦角钙化醇)
GB 14757	食品安全国家标准	食品添加剂 烟酸
GB 14880	食品安全国家标准	食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB/T 16919	食用螺旋藻粉	
GB 19640	食品安全国家标准	冲调谷物制品
GB/T 20706	可可粉	
GB/T 20880	食用葡萄糖	
GB/T 20884	麦芽糊精	
GB/T 20886	食品加工用酵母	
GB/T 22492	大豆肽粉	
GB/T 22493	大豆蛋白粉	
GB/T 23529	海藻糖	
GB 25531	食品安全国家标准	食品添加剂 三氯蔗糖
GB/T 26762	结晶果糖、固体果葡糖	
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB 30616	食品安全国家标准	食品用香精
GH/T 1030	松花粉	
DBS 32/009	食品安全地方标准	耳叶牛皮消制品
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
NY/T 749	绿色食品	食用菌
NY/T 777	冬瓜	
NY/T 834	银耳	

QB/T 2984	低聚木糖
QB/T 4260	水苏糖
QB/T 4587	γ -氨基丁酸
QB/T 4791	植脂末
SB/T 10554	熟制南瓜籽和仁

《中华人民共和国药典》(2010 年版)

中华人民共和国卫生部公告(2010 年 第 17 号)关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告。

中华人民共和国卫生部公告(2004 年第 17 号)关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告。

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会公告(2014 年第 10 号)关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告。

中华人民共和国卫生部公告(2012 年第 16 号)关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告。

中华人民共和国卫生部公告(2008 年第 12 号)关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告。

中华人民共和国卫生和计划生育委员会公告(2011 年第 13 号)关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告。

中华人民共和国卫生部公告(2009 年 第 5 号)关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告。

中华人民共和国卫生部公告(2009 年 第 12 号)关于批准 γ -氨基丁酸、初乳碱性蛋白、共轭亚油酸、共轭亚油酸甘油酯、植物乳杆菌(菌株号 ST-III)、杜仲籽油为新资源食品的公告。

中华人民共和国卫生部公告(2009 年第 18 号)关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告。

中华人民共和国卫生部公告(2011 年 第 1 号)关于批准翅果油等 2 种新资源食品的公告。

中华人民共和国卫生和计划生育委员会公告(2014 年第 15 号)关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料等的公告。

中华人民共和国卫生部公告(2012 年第 17 号)关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告。

中华人民共和国卫生部公告(2012 年 第 19 号)关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告。

国家质量技术监督检验检疫局令[2005]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[2009]第 123 号令 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 膨化谷物粉(荞麦粉、薏苡仁粉、小米粉、糙米粉、燕麦粉、红豆粉、大豆粉、黑豆粉、绿豆粉)应符合附录 A 的规定。

3.1.2 酶解谷物粉(大米粉、燕麦粉、糙米粉)应符合附录 B 的规定。

3.1.3 水果粉(青木瓜粉、葡萄粉、椰子粉、甜橙粉)、核桃粉与谷物配方粉:应符合 GB 7101 的规定。

3.1.4 水苏糖:应符合卫生部公告(2010 年第 17 号)以及 QB/T 4260 的规定。

3.1.5 红萝卜粉:应符合 NY/T 1267 的规定。

3.1.6 白芷、莱菔子、陈皮、麦芽、马齿苋、鸡内金、藕节、大枣、茯苓、山药、莲子、白扁豆:应符合《中华人民共和国药典》2010 版的规定。

3.1.7 黄瓜籽粉:应符合附录 C 规定。

3.1.8 骨胶原蛋白肽:应符合附录 D 的规定。

3.1.9 酶解鱼骨粉:应符合附录 E 的规定。

3.1.10 南瓜籽粉:应符合 SB/T 10554 的规定。

3.1.11 精肽粉:应符合附录 F 的规定。

3.1.12 松花粉:应符合中华人民共和国卫生和计划生育委员会公告(2004 年 第 17 号)及 GH/T 1030 的规定。

3.1.13 食用酵母:应符合 GB/T 20886 的规定。

- 3.1.14 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.15 果糖：应符合 GB/T 26762 的规定。
- 3.1.16 大豆肽粉：应符合 GB/T 22492 的规定。
- 3.1.17 中链甘油三酯：应符合附录 G 的规定。
- 3.1.18 葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.19 可可粉：应符合 GB/T 20706 的规定。
- 3.1.20 冬瓜：应符合 NY/T 777 的规定。
- 3.1.21 植脂末：应符合 QBT 4791 的规定。
- 3.1.22 圆苞车前子壳：应符合中华人民共和国卫生和计划生育委员会公告（2014 年第 10 号）的规定以及 GB 2761 和 GB 2762 中谷物的规定。
- 3.1.23 小麦低聚肽：应符合中华人民共和国卫生部公告（2012 年第 16 号）的规定（≤6 克/天）以及附录 H 的规定。
- 3.1.24 菊粉：应符合中华人民共和国卫生和计划生育委员会公告（2009 年第 5 号）的规定（≤15 克/天）及附录 I 的规定。
- 3.1.25 低聚木糖：应符合中华人民共和国卫生和计划生育委员会公告（2008 年第 12 号）的规定（1.2 克/天）及 QB/T 2984 的规定。
- 3.1.26 玛咖：应符合中华人民共和国卫生和计划生育委员会公告（2011 年第 13 号）的规定（≤25 克/天）及附录 J 的规定。
- 3.1.27 γ -氨基丁酸：应符合中华人民共和国卫生和计划生育委员会公告（2009 年第 12 号）的规定（≤500 毫克/天）及 QB/T 4587 的规定。
- 3.1.28 乳矿物盐：应符合中华人民共和国卫生和计划生育委员会公告（2009 年第 18 号）的规定（≤5 克/天）及 GB11674 的规定。
- 3.1.29 β -羟基- β -甲基丁酸钙：应符合中华人民共和国卫生部公告（2011 年第 1 号）的规定（≤3 克/天）。
- 3.3.30 灰树花：应符合附录 K 的规定。
- 3.3.31 清蛋白多肽：应符合附录 L 的规定。
- 3.3.32 银耳：应符合 NY/T 834 的规定。
- 3.3.33 黄花菜：应符合 GB 7949 的规定。
- 3.3.34 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 3.3.35 养心菜：应符合附录 M 的规定。
- 3.3.36 海藻糖：应符合国家卫生和计划生育委员会公告（2014 年第 15 号）的规定以及 GB/T 23529 的规定。
- 3.1.37 大豆蛋白粉：应符合 GB/T 22493 的规定。
- 3.1.38 人参（人工种植）：应符合卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定（≤3 克/天）及 DBS22/ 024 的规定。
- 3.1.39 猴头菇粉：应符合 NY/T 749、GB 7096 的规定。
- 3.1.40 耳叶牛皮消：应符合 DBS 32/009 的规定。
- 3.1.41 α -乳白蛋白和乳清蛋白粉：应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.42 亚麻籽油粉和紫苏子油粉：应符合附录 N 的规定。
- 3.1.43 大麦苗粉（麦绿素）：应符合附录 O 的规定。
- 3.1.44 辣木叶：应符合中华人民共和国卫生和计划生育委员会公告（2012 年第 19 号）及附录 P 的规定。
- 3.1.45 螺旋藻粉：应符合 GB/T 16919 的规定。
- 3.1.46 蛋白核小球藻：应符合中华人民共和国卫生和计划生育委员会公告（2012 年第 19 号）的规定（≤20 克/天）及附录 Q 的规定。

- 3.1.47 维生素 B₁: 应符合 GB 14751 的规定。
 - 3.1.48 维生素 C: 应符合 GB 14754 的规定。
 - 3.1.49 维生素 D: 应符合 GB 14755 的规定。
 - 3.1.50 烟酸: 应符合 GB 14757 的规定。
 - 3.1.51 葡萄糖酸锌: 应符合 GB 8820 的规定。
 - 3.1.52 葡萄糖酸亚铁: 应符合 GB 1903.10 的规定。
 - 3.1.53 焦磷酸铁: 应符合 GB 1903.16 的规定。
 - 3.1.54 三氯蔗糖: 应符合 GB 25531 的规定。
 - 3.1.55 异麦芽酮糖: 应符合 GB 1886.182 的规定。
 - 3.1.56 甜菊糖苷: 应符合 GB 8270 的规定。
 - 3.1.57 食品用香精: 应符合 GB 30616 的规定。
 - 3.1.58 羧甲基纤维素钠: 应符合 GB 1904 的规定。
 - 3.1.59 黄原胶: 应符合 GB 13886 的规定。
- 以上原料均应符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

3.2 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
色 泽	具有产品应有的色泽
滋气味	具有特有的气味和滋味，无异味
组织形态	粉末状，无结块
冲调性	用温开水冲调，搅拌均匀即呈糊状或均匀混悬液，放置后允许有少量沉淀
杂 质	无正常视力可见外来异物

3.3 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
能量, kJ /100g	≥ 1000
水分, g/100g	≤ 8.0
蛋白质, g/100g	≥ 2.0
脂肪, g/100g	≥ 0.5
碳水化合物, g/100g	≥ 15.0
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.2
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5
黄曲霉毒素 B1, μ g/kg	≤ 4.9
脲酶活性定性测定	阴性（仅限含豆类产品）
净含量	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

添加维生素 B₁ 的产品:

维生素 B ₁ , mg/kg	7.5 ~17.5
----------------------------	-----------

添加烟酸的产品：	
烟酸，mg/kg	75～218
添加维生素 C 的产品：	
维生素 C，mg/kg	300～750
添加维生素 D 的产品：	
维生素 D，μg/kg	12.5～37.5
添加锌的产品：	
锌，mg/kg	37.5～112.5
添加铁的产品：	
铁，mg/kg	35～80

3.4 微生物指标

3.4.1 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			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²
霉菌/(CFU/g)	5	2	50	10 ²
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。				

3.4.2 致病菌指标应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌指标

指 标	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	100 CFU/g	1000 CFU/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。				

3.5 食品添加剂及营养强化剂

3.5.1 食品添加剂及营养强化剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂及营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 2760、GB14880 的规定。

3.6 真实性要求

产品不得添加非食用物质。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

4.1.1 色泽及组织形态：取适量样品于白瓷盘中，置于明亮处，在自然光下观察其色泽、组织形态及杂质。

4.1.2 滋味：尝其滋味，嗅其气味。

4.1.3 冲调性：取被测样品 20g 于 500ml 烧杯中，加约 300ml、温开水，用玻璃棒搅拌 2min 后观察其溶解情况。

4.2 理化检验

4.2.1 能量：按 GB 10769 中 5.3 条款表 2 中规定的方法计算。能量的计算按每 100g 产品中蛋白质、脂肪、碳水化合物的含量，分别乘以能量系数 17 kJ/g、37 kJ/g、17 kJ/g(膳食纤维的能量系数，按照碳水化合物能量系数的 50%计算)，所得之和为 kJ/100g。

4.2.2 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.2.3 蛋白质：按 GB 5009.5 规定的方法测定。

4.2.4 脂肪：按 GB/T 5009.6 规定的方法测定。

4.2.5 碳水化合物：按 GB 10769 中 5.3 条款表 2 中规定的方法计算。其中，蛋白质的含量按 GB 5009.5 规定的方法测定；脂肪的含量按 GB 5413.3 规定的方法测定；水分的含量按 GB 5009.3 规定的方法测定；灰分的含量按 GB 5009.4 规定的方法测定；膳食纤维的含量按 GB/T 5009.88 规定的方法测定。

4.2.6 脲酶活性定性测定：按 GB 5413.31 规定的方法测定。

4.2.7 维生素 B₁：按 GB 5413.11 规定的方法测定。

4.2.8 维生素 C：按 GB 5413.18 规定的方法测定。

4.2.9 维生素 D：按 GB 5009.82 规定的方法测定。

4.2.10 烟酸：按 GB 5009.89 规定的方法测定。

4.2.11 锌：按 GB 5413.21 规定的方法测定。

4.2.12 铁：按 GB 5413.21 规定的方法测定。

4.2.13 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.14 总砷：按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

4.2.15 黄曲霉毒素 B₁：按 GB/T 5009.22 规定的方法测定。

4.2.16 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/T 4789.3-2003 规定的方法检验。

4.3.3 霉菌：按 GB 4789.15 规定的方法检验。

4.3.4 致病菌：分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 组批与抽样

以同一批投料、同一班次、同一规格生产且包装完好的产品为一批次，每批产品随机抽取 20 袋作为样品。取样基数不低于 1.5 公斤。

5.2 检验分类

检验分为出厂检验和型式检验。

5.2.1 出厂检验

每批产品须由厂质量检验部门对产品的感官、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群进行检验，经检验合格并签发合格证后方可出厂。

5.2.2 型式检验

型式检验项目包括本标准对产品的全部要求。正常生产时，每半年进行一次；有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 当原料来源、生产设备有变化时；
- c) 产品停产半年以上，再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

e) 国家食品安全监督部门提出要求时。

5.3 判定规则

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

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

标签应符合 GB 7718、GB 28050 及《食品标识管理规定》的规定。应注明不适应人群及食用量（均应符合各产品中使用的资源食品原料的相关规定），标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品内包装袋采用复合食品包装袋，应符合 GB 9683 规定。产品外包装应使用清洁、干燥、无异味的瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定，产品不得外露，产品包装必须严密封口。

6.3 运输

运输工具应卫生干燥，不得与有毒、有害物质混装混运。运输产品时不得日晒、雨淋。搬运中必须轻拿轻放，不得使用有损产品包装的工具，不得抛摔，不得裸露运输。

6.4 贮存

贮存仓库应保持干燥、清洁、阴凉、保持通风良好、远离火源。成品不得露天堆放或与潮湿地面直接接触，应用底盘垫起，隔墙离地，码放整齐。产品应分类存放，标识清楚，防重压，不得损坏包装。不得接触有腐蚀性或易于发潮的货物，不得与有毒化学药品和有害物质放在一起。

6.5 保质期

在符合上述规定条件下的未启封产品保质期为 24 个月。

附录 A

（规范性附录）

膨化谷物粉的质量标准

感 官 要 求				
项 目		要 求		
色泽		具有本产品固有的色泽		
组织形态		松散、膨松、均匀一致的粉状		
滋、气味		具有本产品固有的滋、气味、无异味		
杂质		无正常视力可见外来杂质		
理 化 指 标				
项 目		指 标		
水分，g/100g		≤	10	
粗细度（CQ13 筛网通过率），%		≥	95	
铅（以 Pb 计），mg/kg		≤	0.4	
其他污染物限量		符合 GB2762 规定		
微生物指标				
项目	采样方案 ^a 及限量（若非制定，均以 CFU/g 表示）			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群	5	2	10	10 ²
霉菌	≤100			
致病菌	应符合 GB 29921 中熟制粮食制品（含烘烤类）的规定			
注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。				

谷物粉质量标准执行 Q/JWS 0001S-2016 江山市五谷庄园食品有限公司《食品工业用膨化粉》企业标准。

附录 B

（规范性附录）

酶解谷物粉的质量标准

感 官 要 求				
项 目		要 求		
色泽		色泽基本一致，具有该产品所特有的颜色		
组织形态		呈粉末状或微粒状，无结块		
滋、气味		具有该产品所特有的风味和香气、口味纯正，无异味		
冲调性		按规定的食用方法冲调后呈均匀混悬液，静置片刻，允许有少量沉淀		
杂质		不得有肉眼可见外来杂质		
理 化 指 标				
项 目		指 标		
三聚磷酸钠*（以 PO_4^{3-} 计）/（g/kg）		≤	5.0	
水分/(g/100g)		≤	5.0	
蛋白质/(g/100g)		≥	4.0	
黄曲霉毒素 B_1 /(ug/kg)		≤	5.0	
总砷（以 As 计）/（mg/kg）		≤	0.5	
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）		≤	0.2	
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）		≤	0.1	
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）		≤	0.02	
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）		≤	1.0	
苯并[a]芘/（ug/kg）		≤	5.0	
*按规定的食用方法稀释 6 倍后测定				
微生物指标				
项目	采样方案*及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10^3	5×10^4
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10^2
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g
霉菌/(CFU/g)	≤50			
*注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。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 值得样品数；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				

*注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。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 值得样品数；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

酶解谷物粉质量标准执行 Q/GLBE 0001S-2016 厦门格兰贝尔生物科技有限公司《格兰贝尔牌植物固体饮料》企业标准。

附录 C

（规范性附录）

黄瓜籽粉质量标准

感 官 要 求				
项 目		要 求		
色泽		淡黄色、浅咖色		
滋、气味		有蔬菜种籽特有的香味		
组织形态		粉状或微粒状，无结块，无硬粒		
杂质		无肉眼可见外来杂质		
理 化 指 标				
项 目		指 标		
钙(以 Ca 计), mg/kg	≥	600		
水分, %	≤	4.0		
灰分, %	≤	3.0		
酸价（以脂肪计）(KOH), (mg /g)	≤	3.0		
过氧化值(以脂肪计), g /100g	≤	0.25		
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2		
黄曲霉毒素 B1, μg/kg	≤	5.0		
微 生 物 指 标				
项 目	采样方案及限量若非指定，均以 CFU/g 表示			
	n	c	m	M
大肠菌群	5	2	10	10 ²
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000
霉菌	25			

黄瓜籽粉质量标准执行 Q/CCYL 0003S-2015 长春市永龙食品有限公司《方便冲调粉》企业标准。

附录 D

（规范性附录）

骨胶原蛋白肽粉的质量标准

感 官 要 求		
项 目		要 求
色 泽		呈白色或淡黄色，色泽均匀
气味及滋味		具有本品特有的滋气味，味微腥，无异味
组织形态		呈干燥均匀粉末状，无结块，无肉眼可见外来杂质和霉斑
理 化 指 标		
项 目		指 标
平均相对分子质量小于 3000Da 的蛋白质水解物所占比例， %		70.0
水分， %		≤
肽（以干基计）， %		≥
蛋白质， %		≥
羟脯氨酸， g/100g		≥
透射比， %	450nm	90
	620nm	96
灰分， %		≤
二氧化硫， mg/kg		≤
过氧化物， mg/kg		≤
PH		4.0-7.0
水不溶物， %		≤
污染物限量		应符合 GB2762 中肉及肉制品及其项下肉制品的规定
微 生 物 指 标		
项 目		指 标
菌落总数， cfu/g		≤
大肠菌群， MPN/g		≤
霉菌和酵母， cfu/g		≤
致病菌		应符合 GB29921 中肉制品的规定。

骨胶原蛋白肽粉质量标准执行 Q/BDBS 0002S-2015 包头东宝生物技术股份有限公司《骨胶原蛋白肽粉》企业标准。

附录 E

（规范性附录）

鱼骨粉（固体饮料）的质量标准

感 官 要 求		
项 目		要 求
色 泽		呈产品特有的色泽
组织形态		粉末状，无结块
滋、气味		具有产品特有的滋味、气味、无异味
杂 质		无肉眼可见外来杂质
理 化 指 标		
项 目		指 标
水分, %	≤	5.0
蛋白质, g/100g	≥	15.0
脂肪, g/100g	≤	2.0
钙, g/100g	≥	20.0
磷, g/100g	≥	8.0
灰分, %	≤	75.0
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	1.0
无机砷（以 As 计）, mg/kg	≤	0.1
甲基汞（以 Hg 计）, mg/kg	≤	0.5
镉（以 Cd 计）, mg/kg	≤	0.1
铬（以 Cr 计）, mg/kg	≤	2.0
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	4.0
多氯联苯 a, mg/kg	≤	0.5
其他污染物限量		应符合 GB2762 规定
a 多氯联苯 以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计		
微 生 物 指 标		
项 目		指 标
菌落总数, CFU/g	≤	1000
大肠菌群, MPN/100g	≤	40
霉菌, CFU/g	≤	50
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）		应符合 GB 29921 的规定

鱼骨粉质量标准执行 Q/HZL0020S-2015 湖州珍露生物制品有限公司《鱼骨粉（固体饮料）》企业标准。

附录 F

（规范性附录）

精肽粉的质量标准

感 官 要 求		
项 目		要 求
色泽		淡黄色或黄褐色粉末
组织形态/性状		粉末状，色泽均匀、无结块
滋、气味		具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异臭。
杂质		无肉眼可见外来杂质。
理 化 指 标		
项 目		要 求
水分，%	≤	8.0
蛋白质（以干基计），%	≥	90.0
肽含量（以干基计），%	≥	80.0
粗脂肪，%	≤	0.5
灰分（以干基计），%	≤	8.0
相对分子质量分布在 2000Da1 以下的比例，%	≥	90.0
砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.5
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0
细度		100%通过孔径为 0.25mm 的筛
微 生 物 指 标		
项 目		指 标
菌落总数，cfu/g	≤	10000
大肠菌群，MPN/g	≤	0.4
霉菌，CFU/g	≤	25
酵母，CFU/g	≤	25
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌 0157：H7）0/25g		不得检出

精肽粉质量标准执行 Q/WTTH 0019S-2015 武汉天天好生物制品有限公司《精肽粉》企业标准。

附录 G

（规范性附录）

中链甘油三酯的质量标准

感 官 要 求	
项 目	要 求
组织状态	可流动性粉末
色 泽	具有该产品固有的色泽
滋、气味	具有该产品固有的气味和滋味、无异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质
理 化 指 标	
项 目	要 求
总含油率，%	≥ 20.0
水分，%	≤ 5.0
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 1.0

微 生 物 指 标				
项 目	采样方案及限量（若非指定，均以 25g 表示）			
	n	c	m	M
菌落总数，cfu/g	5	2	10^3	5×10^4
大肠菌群， MPN/100g	5	2	10	10^2
霉菌计数，CFU/g	≤ 50			
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/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。样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。				

中链甘油三酯的质量标准执行 Q/DYN 0003S-2016 大连医诺生物有限公司《食用植物油微囊粉》企业标准。

附录 H

（规范性附录）

小麦低聚肽的质量标准

感官指标				
项 目		指 标		
形态		呈粉末状，无结块现象		
色泽		白色或黄色		
滋味、气味		具有本品特有的滋味及气味，无其他异味		
杂质		无正常视力可见外来杂质		
理化指标				
项 目			指 标	
总蛋白质（以干基计）/（g/100g）			≥	90.0
低聚肽（以干基计）/（g/100g）			≥	75.0
总谷氨酸/（g/100g）			≥	25.0
相对分子质量小于 1000 的蛋白质水解物所占比例/（g/100g）			≥	85.0
水分/（g/100g）			≤	7.0
灰分/（g/100g）			≤	7.0
总砷（以 As 计）/（mg/Kg）			≤	0.5
铅（以 Pb 计）/（mg/Kg）			≤	0.5
一般微生物指标				
项 目		指 标		
菌落总数/（CFU/g）		≤	30000	
大肠菌群/（MPN/g）		≤	0.92	
霉菌/（CFU/g）		≤	50	
酵母菌/（CFU/g）		≤	50	
致病菌指标				
项 目	采样方案限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100cfu/g	1000cfu/g

n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大允许超出 m 值得样品件数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标最高安全的限量值。

n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大允许超出 m 值得样品件数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标最高安全的限量值。

小麦低聚肽的质量标准执行 Q/SDTJ 0010S-2016 山东天久生物技术有限公司《小麦低聚肽》企业标准。

附录 I

(规范性附录)

菊粉的质量标准

感 官 要 求			
项 目		要 求	
色 泽		白色	
组织状态		均匀松散的粉末，无结块。冲调后呈均匀混悬液	
杂质		无肉眼可见外来杂质	
滋味、气味		具有本品特有的香味，无异味，微甜	
理 化 指 标			
项 目		指 标	
		菊 粉	
		一 级	二 级
水分/(%)		≤4.5	
灰分/%		≤0.2	
菊粉（以干基计，聚合度范围 DP2~60）/(%)		≥90.0	>86.0
其他糖类（果糖+葡萄糖+蔗糖）（以干基计）/ / (%)		≤10.0	<14.0
pH 值（10%水溶液）		5.0~7.0	
总砷（以 As 计）/(mg/kg)		≤0.1	
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)		≤0.3	
微 生 物 指 标			
项 目		指 标	
菌落总数/(CFU/g)		≤1000	
霉菌/(CFU/g)		≤20	
酵母/(CFU/g)		≤20	
大肠埃希氏菌/(CFU/g)		不得检出	
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）		不得检出	

菊粉质量标准执行 Q/P&H 0001S-2015 丰宁平安高科实业有限公司《菊粉、多聚果糖》企业标准。

附录 J

（规范性附录）

玛咖的质量标准

感 官 要 求	
项 目	要 求
色泽	具有相应品种应有的色泽
形态	均匀粉末状或大小一致片状
气味及滋味	具有相应品种特有的滋味与气味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质
理 化 指 标	
项 目	指 标
水分，g/100g	≤ 12
蛋白质 ^a ，g/100g	≥ 10.0
膳食纤维，g/100g	≥ 10.0
总砷 ^b （以 As 计），mg/kg	≤ 0.5
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 1.0
镉 ^b （以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.2
总汞 ^b （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.01
铬 ^b （以 Cr 计），mg/kg	≤ 0.4
六六六（BHC），mg/kg	≤ 0.05
滴滴涕（DDT），mg/kg	≤ 0.05
敌敌畏，mg/kg	≤ 0.2
甲胺磷，mg/kg	≤ 0.05
杀螟硫磷，mg/kg	≤ 0.5
氯菊酯，mg/kg	≤ 1.0
亚硫酸盐	按 GB2760 的规定执行
其他农药残留限量	按 GB2763 的规定执行
注： ^a 仅限玛咖粉及制品； ^b 脱水率按 70% 计算，公式：折算值=实测值×（1-70%）	
微 生 物 指 标	
项 目	指 标
菌落总数 ^a ，CFU/g	≤ 750
大肠菌群，MPN/100g	≤ 30
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	按 GB29921 的规定执行
注： ^a 非即食类产品不做此要求	

玛咖质量标准执行 Q/YAK 0005 S-2016 云南奥咖生物技术有限公司《植物粉及制品》企业标准。

附录 K

（规范性附录）

灰树花的质量标准

感官要求		
项 目	要 求	试验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味	
状态	疏松的粉末，无结块，无正常视力可见外来异物，无霉变，无虫蚀	
理化指标		
项 目	指 标	试验方法
水分，g/100g ≤	10.0	GB 5009.3
灰分，g/100g ≤	10.0	GB 5009.4
粒度	完全过 6 号筛	按《中华人民共和国药典》2010 年版一部附录 XI B 粒度测定法第二法测
米酵菌酸 ^a ，mg/Kg ≤	0.25	GB/T 5009.189
污染物限量	符合 GB2762 的规定	按 GB2762 规定的方法
农药残留限量	符合 GB2763 的规定	按 GB2763 规定的方法
a 仅限银耳细粉		
微生物指标		
项 目	指 标	试验方法
菌落总数，CFU/g ≤	1 000	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/100g ≤	40	GB/T 4789.3-2003
霉菌，CFU/g ≤	50	GB 4789.15
致病菌限量	符合 GB 29921 即食果蔬制品类的规定	GB 29921

灰树花质量标准执行 Q/HZK0012S-2015 杭州众芝康菇生物技术有限公司《食用菌细粉》企业标准。

附录 L

（规范性附录）

清蛋白多肽粉的质量标准

感 官 要 求				
项 目		要 求		
色泽		黄色或淡黄色		
性状		粉末状，无结块、无吸潮		
滋、气味		应具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异臭		
杂质		无肉眼可见外来杂质		
理 化 指 标				
项 目		要 求		
水分，%	≤	7.0		
蛋白质（以干基计），%	≥	75.0		
低聚肽（以干基计），%	≥	60.0		
灰分（以干基计），%	≤	8.0		
相对分子质量分布在 1000Da1 以下的比例，%	≥	80.0		
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.4		
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.04		
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.19		
六六六，mg/kg	≤	0.1		
滴滴涕，mg/kg	≤	0.1		
微 生 物 指 标				
项 目		指 标		
菌落总数，cfu/g	≤	30000		
大肠菌群，MPN/g	≤	0.3		
霉菌，CFU/g	≤	25		
酵母，CFU/g	≤	25		
沙门氏菌	采样方案及限量（/25g）			
	n	c	m	M
	5	0	0	---

清蛋白多肽粉质量标准执行 Q/WTTH 0003S-2017 武汉天天好生物制品有限公司《清蛋白多肽粉》企业标准。

附录 M

（规范性附录）

养心菜的质量标准

感 官 要 求	
项 目	要 求
色 泽	具有相应品种应有的色泽，且均一一致
组织形态	呈疏松、均一一致的粉末
滋、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无焦糊、酸败及其他异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质
冲调性	冲调后无结块，均一一致
理 化 指 标	
项 目	指 标
水分， %	≤ 6.0
灰分， %	≤ 10
蛋白质， g/100g	—
酸不溶性灰分， g/100g	≤ 1.0
铅（Pb）， mg/kg	≤ 1.0
无机砷（以 As 计）， mg/kg	≤ 0.5
展青霉素， mg/kg	≤ 50
微 生 物 指 标	
项 目	指 标
菌落总数， cfu/g	≤ 20000
大肠菌群， MPN/g	< 3.0
霉菌与酵母菌， cfu/g	≤ 50
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出

养心菜质量标准执行 Q/ZH0002S-2015 山东中合果蔬食品有限公司《果蔬粉》企业标准。

附录 N

（规范性附录）

亚麻籽油粉、紫苏子油粉的质量标准

感 官 要 求				
项 目		要 求		
组织状态		可流动性粉末		
色 泽		具有该产品固有的色泽		
滋、气味		具有该产品固有的气味和滋味、无异味		
杂 质		无肉眼可见外来杂质		
理 化 指 标				
项 目		要 求		
总含油率，%		≥	20.0	
水分，%		≤	5.0	
总砷（以 As 计），mg/kg		≤	0.5	
铅（以 Pb 计），mg/kg		≤	1.0	
微 生 物 指 标				
项 目	采样方案及限量（若非指定，均以 25g 表示）			
	n	c	m	M
菌落总数，cfu/g	5	2	10 ³	5×10 ⁴
大肠菌群， MPN/100g	5	2	10	10 ²
霉菌计数，CFU/g	≤50			
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/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。样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。				

亚麻籽油粉、紫苏子油粉的质量标准执行 Q/DYN 0003S-2016 大连医诺生物有限公司《食用植物油微囊粉》企业标准。

附录 0

（规范性附录）

大麦苗粉的质量标准

感 官 要 求		
项 目		要 求
色 泽		呈深绿色
滋 气 味		具有本品特有的滋、气味，无异味
组织状态		粉末状，无结块，无霉变
杂 质		无肉眼可见外来杂质
理 化 指 标		
项 目		指 标
水分，%	≤	8.0
总灰分（以干基计），%	≤	6.0
酸不溶性灰分（以干基计），%	≤	1.5
铅（Pb），mg/kg	≤	1.0
亚硫酸盐（以 SO ₂ 计），mg/kg	≤	30
微 生 物 指 标		
项 目		指 标
菌落总数，cfu/g	≤	100000
大肠菌群，MPN/100g	≤	300

大麦苗粉质量标准执行 Q/HMLS 001S-2014 黑龙江宝泉岭农垦华堂麦绿素厂《食品加工用大麦苗粉》企业标准。

附录 P

（规范性附录）

辣木叶的质量标准

感 官 要 求		
项 目		要 求
形态		粉体细腻，不粘结
色泽		具有该品种应有的色泽
气味及滋味		具有该品种应有的气味及滋味，无异味
杂质		无肉眼可见外来杂质
理 化 指 标		
项 目		指 标
水分，g/100g	≤	13.0
总灰分（以干基计），g/100g	≤	12.0
总砷 ^a （以 As 计），mg/kg	≤	0.5
铅 ^a （以 Pb 计），mg/kg	≤	0.24
镉 ^a （以 Cd 计），mg/kg	≤	0.2
总汞 ^a （以 Hg 计），mg/kg	≤	0.01
铬 ^a （以 Cr 计），mg/kg	≤	0.5
六六六，mg/kg	≤	0.05
滴滴涕，mg/kg		0.05
敌敌畏，mg/kg		0.2
甲胺磷，mg/kg		0.05
杀螟硫磷，mg/kg		0.5
氯菊酯，mg/kg		1.0
亚硫酸盐（以 SO ₂ 计）		按 GB2760 的规定执行
其他农药残留限量		按 GB2763 的规定执行
注： ^a 按 90%脱水率折算，折算值=干制品实测值×[1-90%]		
微 生 物 指 标		
项 目		指 标
菌落总数 ^a ，CFU/g	≤	750
大肠菌群，MPN/100g	≤	30
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）		按 GB29921 的规定执行
注： ^a 非即食类产品不做此要求		

辣木叶质量标准执行 Q/LTY 0001S-2015 临沧市天移园林绿化工程有限责任公司《辣木叶粉》企业标准。

附录 Q

（规范性附录）

蛋白核小球藻的质量标准

感官指标						
项 目		指 标				
色 泽		深绿或黑绿色				
滋味与气味		略带海藻鲜味、无异味				
性 状		均匀粉末				
杂 质		显微镜镜检无异物				
理化指标						
项 目		指 标				
细度， μ m		≤	180			
水分/（g/100g）		≤	5			
蛋白质/（g/100g）		≥	58			
灰分/（g/100g）		≤	5			
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)		≤	1.0（干重计）			
无机砷/(mg/kg)		≤	1.5			
微生物指标						
项 目		指 标				
菌落总数/（cfu/g）		≤	30000			
大肠菌群/（MPN/100g）		≤	30			
霉菌和酵母菌/（cfu/g）		≤	50			
致病菌指标						
项 目		指 标 (25g 样品)				
		n	c	m	M	
沙门氏菌/（cfu/g）		≤	5	0	0	/
金黄色葡萄球菌/（cfu/g）		≤	5	1	100	1000
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。						

蛋白核小球藻质量标准执行 Q/LQC 0001S-2014 无棣绿奇生物工程有限公司《蛋白核小球藻粉》企业标准。

编制说明

（一）标准制定背景

我公司成立于 2015 年 6 月，公司专注于食品的研发、生产和销售，致力于成为中国最具影响力的医用食品企业集团。我公司在营养素理论上，以中医理论为依据，以中国传统药食同源食材为突破口，利用现代食品科技，开发复合配方的高科技产品。即食谷物粉是依据中国传统药食同源理念，设计开发的复合型营养品。

我公司在制定本企业标准时，严格按照国家标准化法和标准化工作指导原则的规定，按照国家有关强制性标准的要求，同时结合本产品具体情况及检验结果制定各项指标及检验方法。本标准是本单位组织生产经营活动及国家依法检验的依据。

（二）标准编制原则和主要技术内容确定的依据

1. 关于感官要求、能量、水分、蛋白质、脂肪、碳水化合物是依据本产品特性而制定:

2. 关于食品添加剂参照 GB 2760-2011《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》制定，黄曲霉毒素 B1 的限量参照 GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》并严于 GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》，污染物限量（砷、铅）依据 GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，脲酶定性是依据 GB10767-2010《食品安全国家标准 较大婴儿和幼儿配方食品制定》，营养强化剂的使用限量参照 GB 14880-2012《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》中强化营养素型配方谷物的指标制定；

3. 关于微生物指标中的菌落总数、大肠菌群、霉菌主要参照 GB 19640-2016《食品安全国家标准 冲调谷物制品》制定；致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）参照 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》中熟制粮食制品的限量制定；

4. 本标准中检验方法均采用现行有效的国家标准方法。

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: GB 2761-2012《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》

2. 本标准严于本地区食品地方标准。

标准号及其名称:

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
黄曲霉毒素 B1， μ g/kg ≤	4.9	5.0