
天津市食品安全企业标准

Q/04A2720S-2017

谷物制品

2017 年 4 月 28 日发布

2017 年 5 月 28 日实施

天津源物食品有限公司发布

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。

本标准由天津源物食品有限公司起草、提出并负责解释。

本标准主要起草人：李庆喜

本标准于 2017 年 4 月 28 日首次发布。

谷物制品

1 范围

本标准规定了谷物制品的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以杂粮、杂豆（红豆、黑豆、绿豆、小粒黄豆、扁豆）中的一种或多种为原料，添加或不添加果蔬粉、食用菌粉、藕粉、抹茶粉、坚果与籽类食品、干果食品、脱水蔬菜、桑葚、桂圆、枸杞、杏仁、燕麦片、木瓜、山楂、酸枣、山药、茯苓、百合、阿胶、当归、芡实、干姜、食用葛根粉中的一种或多种为辅料，经清理、熟制（或不熟制）、粉碎（或不粉碎）、配料（或不配料）、混合（或不混合）、包装而制成的谷物制品。

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 1352	大豆
GB 2715	粮食卫生标准
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 4789.10	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 5009.11	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 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
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 5009.27	食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
GB 5009.96	食品安全国家标准 食品中赈曲霉毒素 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 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 5835	干制红枣
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 10461	小豆

GB/T 10462	绿豆
GB/T 11761	芝麻
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 16325	干果食品卫生标准
GB/T 18672	枸杞
GB 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 19640	食品安全国家标准 冲调谷物制品
GB/T 20452	仁用杏杏仁质量等级
GB/T 23352	苹果干 技术规格和试验方法
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29572	桑葚（桑果）
GB/T 30637	食用葛根粉
NY/T 285	绿色食品 豆类
NY/T 599	红小豆
NY/T 959	脱水蔬菜 根菜类
NY/T 960	脱水蔬菜 叶菜类
NY/T 1393	脱水蔬菜 茄果类
NY/T 1042	绿色食品 坚果
NY/T 1045	绿色食品 脱水蔬菜
NY/T 1504	莲子
LY/T 1964	酸枣
LS/T 3102	燕麦
SB/T 10554	熟制南瓜籽和仁
SB/T 10556	熟制核桃和仁
JJF 1070	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令第 75 号《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令第 123 号《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 坚果与籽类

应符合 GB 19300、GB/T 22165 的规定。

3.1.2 葡萄干

应符合 GB 16325 的规定。

3.1.3 脱水蔬菜 根菜类

应符合 NY/T 959 的规定。

3.1.4 脱水蔬菜 叶菜类

应符合 NY/T 960 的规定。

3.1.5 脱水蔬菜 茄果类

应符合 NY/T 1393 的规定。

3.1.6 杂粮粉

应符合 LS/T 3302 的规定。

3.1.7 莲子

应符合 NY/T 1504 的规定。

3.1.8 干制红枣

应符合 GB/T 5835 的规定。

3.1.9 酸枣

应符合 LY/T 1964 的规定。

3.1.10 芝麻

应符合 GB/T 11761 的规定。

3.1.11 红豆、黑豆

应符合 NY/T 285 的规定。

3.1.12 绿豆

应符合 GB/T 10462 的规定。

3.1.13 小粒黄豆

应符合 NY/T 954 的规定。

3.1.14 红小豆

应符合 NY/T 599、GB/T 10461 的规定。

3.1.15 扁豆

应符合 LS/T 3103 的规定。

3.1.16 果蔬粉

应符合 NY/T 1884 的规定。

3.1.17 魔芋粉

应符合 NY/T 494 的规定。

3.1.18 枸杞

应符合 GB/T 18672 的规定。

3.1.19 苹果圈

应符合 GB/T 23352 的规定。

3.1.20 红枣

应符合 GB/T 5835 的规定。

3.1.21 抹茶粉

应符合 DB32/T 751 的规定。

3.1.22 食用菌粉

应符合 GB 7096 的规定。

3.1.23 藕粉

应符合 GB /T 25733 的规定。

3.1.24 食用葛根粉

应符合 GB /T 30637 的规定。

3.1.25 淮山药、山楂片、茯苓丁、百合、阿胶、芡实、葛根丁应符合应符合《中华人民共和国药典》2010版的有关规定。

3.1.26 以上原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 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	检验方法
色 泽	具有相应产品应有的色泽。	将样品置于洁净无色透明的玻璃盘中，于自然光或相当于自然光的室内，用触觉鉴别其组织状态，视其色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味。
组织形态	呈干燥、疏松的粉末状或微颗粒状，允许含有片状或颗粒状，无霉变和结块。	
滋味、气味	具有相应产品特有的滋味和气味，无异味。	
杂 质	无正常视力可见外来杂质。	

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
水分/(%)	≤ 8.0
苯并(a)芘/(μg/kg)	≤ 4.9
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.4
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.02
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.2
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.2
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 1.0
黄曲霉毒素B1/(μg/kg)	≤ 5.0
脱氧雪腐镰刀菌烯醇a/(μg/kg)	≤ 1000
赈曲霉毒素A/(μg/kg)	≤ 5.0

a 仅限含有大麦粉、燕麦粉(片)的产品。

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 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	100	1000

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。

其他微生物的限量应符合表4的规定。

表4 其他微生物限量

项目	指标
菌落总数/(CFU/g)	≤ 10000
大肠杆菌/(MPN/100g)	≤ 100
霉菌/(CFU/g)	≤ 25

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相关标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 真实性要求

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

取适量样品，将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察其色泽、形态、杂质，嗅其气味、品其滋味是否正常。

4.2 理化检验

4.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.2.2 铅

按 GB 5009.12 规定方法测定。

4.2.3 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

4.2.4 铬

按 GB 5009.123 规定的方法测定。

4.2.5 总砷

按 GB 5009.11 定的方法测定。

4.2.6 总汞

按 GB 5009.17 的方法测定。

4.2.7 苯并(a)芘

按 GB 5009.3 的方法测定。

4.2.8 脱氧雪腐镰刀菌烯醇

按 GB 5009.111 的方法测定。

4.2.9 黄曲霉毒素 B₁

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

4.2.10 赭曲霉毒素 A

按 GB 5009.96 规定的方法测定。

4.2.11 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

4.3 微生物检验

4.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

4.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的平板计数法测定。

4.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。

4.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的第二法测定。

4.3.5 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批与抽样

同一批投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格且包装完好的产品为一批。每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的 3 倍，作为检验及留样。

5.2 出厂检验

每批产品须经本公司质检部门按标准规定进行检验，检验合格并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

型式检验

型式检验项目为本标准的全部项目。正常生产时，每半年进行一次，发生下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a)新产品投产前；
- b)原料来源、设备发生改变时；
- c)出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d)停产半年以上，再恢复生产时；
- e)国家食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

5.3 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，则判定该批产品为合格。微生物指标出现不合格项目时，即判该批产品不合格，且不允许复检。其他项目中如有不合格项，可从原批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及《食品标识管理规定》的要求，包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

内包装材料应符合 GB/T 10004 中食品级材质的规定，外包装材料应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得暴晒、雨淋。

6.4 贮存

产品应储存在干燥、通风良好的场所，不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品混存。

6.5 保质期

产品在符合本标准规定条件下，自生产之日起未启封保质期为 12 个月。

编制说明

谷物制品片是消费者喜爱的食品之一，为了消费者利益考虑，本着科学性，严格性及生产工艺的合理性，我们制定了本产品标准，作为组织生产和质量监督检验的依据。

一、标准主要参数的确定

1. 标准中的感官、水分、指标依据参品的特点及企业的实际情况确定。

2. 致病菌依据 GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》确定的。

3. 黄曲霉毒素 B₁、脱氧雪腐镰刀菌烯醇^a、按 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》确定的。

4. 菌落总数、大肠菌群、霉菌指标是按 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》确定的。

5. 致病菌依据 GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》确定的。

6. 标准中的总砷、铅、镉、总汞、铬、苯并（a）芘是依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》确定的，其中苯并（a）芘的指标限量为 4.9（μg/kg）严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定的 5.0（μg/kg）。

二、标准中的检验方法均采用了现行的国家标准检验方法。

三、产品经检验各项指标均符合本标准规定。