

# 天津市食品安全企业标准

## 方便谷物制品

2017 年 06 月 01 日发布

2017 年 06 月 01 日实施

---

天津市百利食品有限公司发布

## 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。

本标准由天津百利食品有限公司起草、提出并负责解释。

本标准允许河北淘大食品有限公司使用。

被委托单位生产地址：河北省廊坊市永清县大辛阁村。

本标准主要起草人：赵发

本标准于2017年06月01日首次发布。

# 方便谷物制品

## 1 范围

本标准规定了方便谷物制品的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以玉米粉、小米、大豆、黑米、黑小麦、绿豆、红小豆、糜子面、高粱粉、秫米面、燕麦粉、大麦粉、全麦粉、芝麻、麦麸、燕麦片、大米、薏米、荞麦粉、糯米粉中的一种或数种为主要原料，添加或不添加食品辅料或食品辅料料包（白砂糖、赤砂糖、黑糖、低钠盐、食用盐、藕粉、山药粉、火麻仁、青红丝、茯苓、甘草、橘皮、桔梗、砂仁、决明子、桂皮、鸡内金、红枣、酸枣、干姜、枸杞子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根粉、覆盆子、芡实、桂花、桂花酱、桂圆肉、金桔丁、核桃仁、葵花籽仁、黑枣、黑木耳、人参、玛咖粉、蛹虫草、果糖、低聚果糖、低聚木糖、L-阿拉伯糖、木糖醇、赤藓糖醇、菊粉、罗汉果、罗汉果甜苷、葡萄干、杏仁、莲子、百合、重瓣红玫瑰、迷迭香、茶多酚、维生素E、柠檬酸、氯化钾、香精香料中的一种或数种），经粉碎或不粉碎，熟制和干燥、包装(食品辅料添加到主料或单独包装)等工艺加工制成直接冲调或冲调加热后食用的方便谷物制品。

## 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 317	白砂糖
GB 1352	大豆
GB/T 1354	大米
GB 1886.77	食品安全国家标准 食品添加剂 罗汉果甜苷
GB 1886.211	食品安全国家标准 食品添加剂 茶多酚（又名维多酚）
GB 1886.234	食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
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 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 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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

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. 239	食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB/T 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 5835	干制红枣
GB/T 6192	黑木耳
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 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB/T 10462	绿豆
GB/T 10463	玉米粉
GB/T 11761	芝麻
GB/T 11766	小米
GB 14756	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 E (dl- $\alpha$ -醋酸生育酚)
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14884	食品安全国家标准 蜜饯
GB/T 18672	枸杞
GB 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 19618	甘草
GB 19640	食品安全国家标准 冲调谷物制品
GB/T 22301	干迷迭香
GB/T 23528	低聚果糖
GB/T 23781	黑芝麻糊
GB 25585	食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾
GB/T 25733	藕粉
GB 26404	食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
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 29938	食品安全国家标准 食品用香料通则
GB/T 30381	桂皮
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精 (含 1 号修改单)
GB/T 30637	食用葛根粉
QB/T 2019	低钠盐
QB/T 2343. 1	赤砂糖
QB/T 2984	低聚木糖
QB/T 4321	L-阿拉伯糖
QB/T 4567	黑糖
GH/T 1091	代用茶
NY/T 599	红小豆
NY/T 694	罗汉果
NY/T 705	无核葡萄干

NY/T 832	黑米
NY/T 1073	脱水姜片和姜粉
NY/T 1504	莲子
SB/T 10553	熟制葵花籽和仁
SB/T 10617	熟制杏核和杏仁
DBS22/ 033	食品安全地方标准 食品原料用人参粉
DBS41/ 007	食品安全地方标准 水磨白糯米粉
DBS41/ 009	食品安全地方标准 山药片（粉）
DBS45/ 008	广西食品安全地方标准 桂圆肉
DBS45/ 015	食品安全地方标准 火麻仁
DB37/T 1401	高粱粉
LY/T 1922	核桃仁
LY/T 1964	酸枣
LS/T 3244	全麦粉
LS/T 3302	方便杂粮粉
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令第 123 号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

##### 3.1.1 白砂糖

应符合 GB 317 的规定。

##### 3.1.2 木糖醇

应符合 GB 1886.234 的规定。

##### 3.1.3 食用盐

应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

##### 3.1.4 玉米粉

应符合 GB/T 10463 的规定。

##### 3.1.5 芝麻

应符合 GB/T 11761 的规定。

##### 3.1.6 低聚果糖

应符合 GB/T 23528 的规定。

##### 3.1.7 藕粉

应符合 GB/T 25733 的规定。

##### 3.1.8 赤藓糖醇

应符合 GB 26404 的规定。

##### 3.1.9 迷迭香

应符合 GB/T 22301 的规定

##### 3.1.10 赤砂糖

应符合 QB/T 2343.1 的规定。

- 3.1.11 低聚木糖  
应符合 QB/T 2984 的规定。
- 3.1.12 L-阿拉伯糖  
应符合 QB/T 4321 的规定。
- 3.1.13 黑糖  
应符合 QB/T 4567 的规定。
- 3.1.14 罗汉果  
应符合 NY/T 694 的规定。
- 3.1.15 葡萄干  
应符合 NY/T 705 的规定。
- 3.1.16 罗汉果甜苷  
应符合 GB 1886.77 的规定。
- 3.1.17 青红丝  
应符合 GB 14884 的规定。
- 3.1.18 果糖  
应符合 GB/T 26762 的规定。
- 3.1.19 大麦粉、荞麦粉、燕麦粉、糜子粉、秣米粉  
应符合 LS/T 3302 的规定。
- 3.1.20 莲子  
应符合 NY/T 1504 的规定。
- 3.1.21 葵花籽仁  
应符合 SB/T 10553 的规定。
- 3.1.22 糯米粉  
应符合 DBS41/ 007 的规定。
- 3.1.23 山药粉  
应符合 DBS41/ 009 的规定。
- 3.1.24 高粱粉  
应符合 DB37/T 1401 的规定。
- 3.1.25 核桃仁  
应符合 LY/T 1922 的规定。
- 3.1.26 全麦粉  
应符合 LS/T 3244 的规定。
- 3.1.27 大米  
应符合 GB/T 1354 的规定。
- 3.1.28 甘草  
应符合 GB/T 19618 的规定。
- 3.1.29 火麻仁  
应符合 DBS45/ 015 的规定。
- 3.1.30 桂皮  
应符合 GB/T 30381 的规定。
- 3.1.31 酸枣  
应符合 LY/T 1964 的规定。
- 3.1.32 枸杞子  
应符合 GB/T 18672 的规定。

- 3.1.33 葛根粉  
应符合 GB/T 30637 的规定。
- 3.1.34 茶多酚  
应符合 GB 1886.211 的规定。
- 3.1.35 维生素 E  
应符合 GB 14756 的规定。
- 3.1.36 大豆  
应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.37 黑木耳  
应符合 GB/T 6192 的规定。
- 3.1.38 小米  
应符合 GB/T 11766 的规定。
- 3.1.39 低钠盐  
应符合 QB/T 2019 的规定。
- 3.1.40 绿豆  
应符合 GB/T 10462 的规定。
- 3.1.41 红小豆  
应符合 NY/T 599 的规定。
- 3.1.42 黑米  
应符合 NY/T 832 的规定。
- 3.1.43 柠檬酸  
应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.44 氯化钾  
应符合 GB/T 6549 的规定。
- 3.1.45 红枣  
应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.46 干姜  
应符合 NY/T 1073 的规定。
- 3.1.47 人参  
应符合 DBS22/ 033 的规定。
- 3.1.48 桂圆肉  
应符合 DBS45/ 008 的规定。
- 3.1.49 桂花  
应符合 GH/T 1091 的规定。
- 3.1.50 香精  
应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.51 香料  
应符合 GB 29938 的规定。
- 3.1.52 上述原辅料同时要符合 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	具有该产品应有的色泽
滋 气 味	具有该产品应有的滋气味，无异味
状态	外形整齐或一致，无正常视力可见的外来异物

### 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
水分，g/100g	≤ 10.0
铅（Pb），mg/kg	≤ 0.4
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , ug/kg	≤ 5.0

### 3.4 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 <sup>a</sup> 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 <sup>b</sup> / (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群 <sup>b</sup> / (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>
霉菌 <sup>b</sup> / (CFU/g)	5	2	50	10 <sup>2</sup>
沙门氏菌 <sup>b</sup> / (CFU/g)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌 <sup>b</sup> / (CFU/g)	5	1	100	1000
<sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB4789.1 执行。				
<sup>b</sup> 适用于主料与料包的混合检验				

### 3.5 食品添加剂和营养强化剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相关标准规定。

3.5.2 食品添加剂品种及使用量应符合 GB2760 规定。

3.5.3 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

### 3.6 真实性要求

生产过程中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

随机抽取适量的样品，置于白瓷盘中，在自然光线下目测其色泽、状态，鼻嗅其气味，尝其滋味。



## 4.2 理化指标

### 4.2.1 水分

按 GB 5009.3 的规定检验。

### 4.2.2 铅

按 GB 5009.12 的规定检验。

### 4.2.3 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按 GB 5009.22 的规定检验。

### 4.2.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 4.3 微生物指标

### 4.3.1 霉菌

按 GB 4789.15 的规定检验。

### 4.3.2 菌落总数

按 GB 4789.2 的规定检验。

### 4.3.3 大肠菌群

按 GB 4789.3 的规定检验。

### 4.3.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 的规定检验。

### 4.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法的规定检验。

## 5 试验规则

### 5.1 组批与抽样

以同一投料、同班次、同规格生产的包装完好的产品为一批。从每批随机抽取样品，抽样量不得少于 2kg。

### 5.2 出厂检验

每批产品必需经生产企业检验部门按照本标准逐批进行出厂检验，检验合格并签发合格证方可出厂。出厂检验的项目包括：感官要求、净含量、水分。

### 5.3 型式检验

型式检验的项目包括本标准中的全部项目。正常生产时，每半年进行一次。当有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 作为新产品投产前；
- b) 原料来源、设备有变化时，可能影响产品质量时；
- c) 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结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全部门提出进行型式检验要求时。

### 5.4 判定规则

检验结果全部符合本标准规定的产品判该产品为合格品。微生物指标有一项不符合本标准的，则判该批产品为不合格，并不得复验。其他指标有一项以上不符合本标准规定的指标，可从原批次中加倍抽样，对不合格项目进行复验，以复验结果为准。

## 6 标志、包装、贮存及运输

### 6.1 标志

销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及《食品标识管理规定》的规定，标签和说明书中应对新资源食品标注不适宜人群及食用限量。外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

产品内包装材料采用聚乙烯、聚丙烯、聚酰胺塑料复合袋、牛皮纸袋、无纺布袋或纸塑复合袋应符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.8 的规定。产品外包装采用瓦楞纸箱或纸塑复合袋应符合 GB/T 6543 和 GB 4806.8 的规定。包装应清洁、干燥、严密、无异味、无破损。

### 6.3 运输

运输工具必须清洁卫生，严禁与有毒、有害和有异味物品混装、混运。运输过程中应轻装、轻卸，不得重压，防止雨（雪）淋、防止日晒。

### 6.4 贮存

产品应贮存在通风、干燥、阴凉、清洁的仓库中，不得与有毒、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混存。产品码放应离地、离墙的位置，中间留有通道。产品码放整齐，堆放高度以不压坏外包装为限。

### 6.5 保质期

在符合上述规定的条件下，产品未启封保质期为不少于 12 个月。

---

## 编制说明

### 一、目的

本标准适用于以玉米粉、小米、大豆、黑米、黑小麦、绿豆、红小豆、糜子面、高粱粉、林米面、燕麦粉、大麦粉、全麦粉、芝麻、麦麸、燕麦片、大米、薏米、荞麦粉、糯米粉中的一种或数种为主要原料，添加或不添加食品辅料或食品辅料料包（白砂糖、赤砂糖、黑糖、低钠盐、食用盐、藕粉、山药粉、火麻仁、青红丝、茯苓、甘草、橘皮、桔梗、砂仁、决明子、桂皮、鸡内金、红枣、酸枣、干姜、枸杞子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根粉、覆盆子、芡实、桂花、桂花酱、桂圆肉、金桔丁、核桃仁、葵花籽仁、黑枣、黑木耳、人参、玛咖粉、蛹虫草、果糖、低聚果糖、低聚木糖、L-阿拉伯糖、木糖醇、赤藓糖醇、菊粉、罗汉果、罗汉果甜苷、葡萄干、杏仁、莲子、百合、重瓣红玫瑰、迷迭香、茶多酚、维生素E、柠檬酸、氯化钾、香精香料中的一种或数种），经粉碎或不粉碎，熟制和干燥、包装(食品辅料添加到主料或单独包装)等工艺加工制成直接冲调或冲调加热后食用的方便谷物制品。

本标准贯彻了国家标准GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》、GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

目前尚无国家标准、行业标准。为提高产品的质量，树立良好的企业形象，维护消费者的利益，我公司特在有关部门人员的协助下制定了本产品标准，以作为企业组织生产、检验和销售的依据。

### 二、标准各项指标的确定

水分指标、感官指标根据产品实测结果确定；霉菌、大肠菌数、菌落总数根据 GB 19640-2016《食品安全国家标准 冲调谷物制品》制定；铅根据 GB2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定；黄曲霉毒素 B1 根据 GB2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定；沙门氏菌、金黄色葡萄球菌指标根据 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定。

铅指标严于 GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

### 三、检验方法

执行现行国家标准检验方法。

### 四、与有关法律、法规和强制性标准的关系：无任何抵触。

#### 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。

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
铅	0.4 mg/kg	0.5 mg/kg

其他严于食品安全国家标准或地方标准的情况：

无