

天津市食品安全企业标准

Q/-2017

即食谷物粉

备 案 号：
备案日期：
截止日期：

2017 年 X 月 XX 日发布

2017 年 X 月 XX 日实施

金士力佳友(天津)有限公司发布

前 言

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

本标准附录 A、附录 B、附录 C、附录 D、附录 E、附录 F 为规范性附录。

本标准由金士力佳友(天津)有限公司提出起草并负责解释。

委托生产单位：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。

本标准主要起草人：纪召艳 邓岩。

本标准于 2017 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、运输和贮存。

本标准适用于以膨化谷物粉、黄瓜籽粉、酶解鱼骨粉、骨胶原蛋白、菊粉、鲨鱼软骨粉、初乳碱性蛋白、三氯蔗糖、葡萄糖酸锌、维生素 C、香精、黄原胶和异麦芽酮糖为原料，经粉碎、过筛、配料、混合、制粒或不制粒、分装等主要工艺加工制成的即食谷物粉。

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 1886.182	食品安全国家标准 食品添加剂 异麦芽酮糖
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 5009.88	食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
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/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 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 10769	食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品
GB 1886.41	食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
GB 14754	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C（抗坏血酸）
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 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 25531	食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
RHB 602	牛初乳粉

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》

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》

国家质量监督检验检疫总局[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 原料要求

3.1.1 膨化谷物粉（荞麦粉、燕麦粉、小麦胚芽粉、糙米粉）

应符合附录 A 规定。

3.1.2 黄瓜籽粉

应符合附录 B 规定。

3.1.3 酶解鱼骨粉

应符合附录 C 规定。

3.1.4 骨胶原蛋白

应符合附录 D 规定。

3.1.5 菊粉

应符合卫生部公告 2009 年第 5 号及附录 E 规定。

3.1.6 鲨鱼软骨粉

应符合附录 F 规定。

3.1.7 初乳碱性蛋白

应符合卫生部公告 2009 年第 12 号及 RHB 602 规定。

3.1.8 三氯蔗糖

应符合 GB 25531 规定。

3.1.9 葡萄糖酸锌

应符合 GB 8820 规定。

3.1.10 维生素 C

应符合 GB 14754 规定。

3.1.11 香精

应符合 GB 30616 规定。

3.1.12 黄原胶

应符合 GB 1886.41 规定。

3.1.13 异麦芽酮糖

应符合 GB1886.182 规定。

3.1.14 所有原料还应符合 GB2761、GB2762、GB2763 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
维生素 C, mg/kg	300~750
锌, mg/kg	37.5~112.5
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.2
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 4.5
净含量	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

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 ^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
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。				

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 滋气味：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 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，膳食纤维的含量按 GB 5009.88 规定的方法测定。

4.2.6 维生素 C：按 GB 5413.18 规定的方法测定。

4.2.7 锌：按 GB 5413.21 规定的方法测定。

4.2.8 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.9 总砷：按 GB 5009.11 规定的方法测定。

4.2.10 黄曲霉毒素 B₁：按 GB 5009.22 规定的方法测定。

4.2.11 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 霉菌和酵母菌：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；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。产品外包装应使用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

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）

谷物粉质量标准

感 官 要 求				
项 目		要 求		
外观形态		具有该品种应有的色泽，均匀粉末状，无结块		
滋味与气味		具有该品种应有的滋味与气味、无异味		
杂质		无肉眼可见外来杂质		
理 化 指 标				
项 目		要 求		
水分，%		≤	7.0	
灰分（以干物计），g/100g		≤	5.0	
总砷（以 As 计），mg/kg		≤	0.5	
铅(以 Pb 计), mg/kg		≤	0.5	
总汞（以 Hg 计），mg/kg		≤	0.02	
铬（以 Cr 计）,mg/kg		≤	1.0	
黄曲霉毒素 B1, μ g/kg		≤	5.0	
赅曲霉毒素 A, μ g/kg		≤	5.0	
净含量		应符合《定量包装商品计量监督管理办法》		
微生物指标				
指示菌指标				
项目	样品方案及限量（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/(CFU/g) ≤	50			
致病菌指标				
致病菌指标	样品方案及限量（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

谷物粉质量标准执行 Q/YTBJ0002S-2015 广州赢特保健食品有限公司《粮食膨化粉》企业标准。

附录 B

(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 C

（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 D

（规范性附录）

骨胶原蛋白粉的质量标准

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，Da			500-5000	
蛋白质，%			≥	90
羟脯氨酸，%			≥	8.0
水分，%			≤	7.0
透射比，%	波长，nm	450	70	
		620	90	
灰分，%			≤	1.0
二氧化硫，mg/kg			≤	30
过氧化物， mg/kg			≤	10
PH（1%溶液）			4.0-7.0	
水不溶物，%			≤	0.1
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			≤	3×10 ⁴
大肠菌群， MPN/g			≤	0.92
霉菌和酵母，cfu/g			≤	50
致病菌			应符合 GB29921 中肉制品的规定	

骨胶原蛋白粉质量标准执行 Q/BDBS 0001S-2015 包头东宝生物技术股份有限公司《骨胶原蛋白粉》企业标准。

附录 E

(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
多聚果糖（以干基计，聚合度范围 DP≥23）/(%)	≥	—	
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 F

（规范性附录）

鲨鱼软骨粉的质量标准

感 官 要 求	
项 目	要 求
色泽	呈白色或微黄色
组织形态	呈粉末状，无结块
气味	具有该产品应有的气味，无异味
理 化 指 标	
项 目	要 求
水分，%	≤ 10.0
蛋白质，%	≤ 10.0
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5
铅（Pb），mg/kg	≤ 1.0
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5
其他污染物限量	应符合 GB2762 的规定
微 生 物 指 标	
项 目	指 标
菌落总数，CFU /g	≤ 30000
大肠菌群，MPN/100g	≤ 90
霉菌计数，CFU/g	≤ 25
酵母总数，CFU/g	≤ 25
致病菌	应符合 GB29921 的规定

鲨鱼软骨粉质量标准执行 Q/NDK 0002S-2014 嘉兴纽迪康生物科技有限公司《鱼骨粉》企业标准。

编制说明

本标准适用于以膨化谷物粉、黄瓜籽粉、酶解鱼骨粉、骨胶原蛋白、菊粉、鲨鱼软骨粉、初乳碱性蛋白、三氯蔗糖、葡萄糖酸锌、维生素 C、香精、黄原胶和异麦芽酮糖为原料，经粉碎、过筛、配料、混合、制粒或不制粒、分装等主要工艺加工制成的即食谷物粉。为确保产品质量，便于对产品质量的检验和监督，特制定了本企业产品标准。

本标准根据 GB/T1.1-2009《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。标准的主要指标及确定依据如下：

1. 感官要求、能量、水分、灰分、蛋白质、脂肪、碳水化合物依据本产品特性制定
2. 维生素 C 依据 GB 14880《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》制定
3. 、锌、铅、总砷依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定
4. 黄曲霉毒素 B₁ 依据 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定
5. 净含量符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定
6. 菌落总数、大肠菌群、霉菌依据 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》制定；沙门氏菌、金黄色葡萄球菌依据 GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定

检验方法执行现行的国家标准检测方法，与有关法律、法规和强制性标准无任何抵触，产品的实测结果符合标准要求。

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 B ₁ , μ g/kg ≤	4.5	5.0
其他严于食品安全国家标准或地方标准的情况： 无		

