

湖南启福年食品有限公司企业标准

Q/HQFN 0003S-2023

食品安全企业标准 冲调谷物制品

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章

备案号: 432411S-2024

备案日期: 2024年2月20日

2023-12-31 发布

2024-1-28 实施

湖南启福年食品有限公司发布



前言

本标准依据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由湖南启福年食品有限公司提出。

本标准由湖南启福年食品有限公司起草。

本标准由湖南启福年食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：贺铁绵。

本标准有效期三年。



企
卫

冲调谷物制品



1范围

本标准规定了冲调谷物制品的要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以谷物或杂粮(大米、玉米、燕麦、糙米、荞麦、薏苡仁、小米、糙米、燕麦、红豆、大豆、黑豆、绿豆、黑米、血糯米、青稞、莜麦、鹰嘴豆等中的一种或数种)或谷物配方(麦芽糖浆、大豆、植物油、磷脂)为主要原料,添加或不添加小麦粉紫薯粉、红薯粉、马铃薯粉、大豆膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、桑叶提取物、谷朊粉、食用淀粉类、水果制品、蔬菜制品、肽粉类产品(海洋鱼低聚肽粉、大豆肽粉等)、新资源食品(低聚果糖、L-阿拉伯糖、蛹虫草、低聚半乳糖、菊粉、多聚果糖、杜仲籽油、莱茵衣藻、盐藻及提取物、鱼油及提取物、酵母B-葡聚糖、雪莲培养物、蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽、菊芋、人参(人工种植))、药食同源食品(丁香、八角茴香、刀豆小茴香、小茴、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆鼓、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、白胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、菜菔子、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、覆盆子、藿香等)、魔芋粉、白芸豆提取物、食品加工用酵母、白砂糖、食盐、营养强化剂、食品添加剂中的一种或多种,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、Y-氨基丁酸、乳矿物盐、B-基-B-甲基丁酸钙、辣木叶粉,添加或不添加营养强化剂:维生素B、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、羚羊角纤维素钠、黄原胶和食品用香精,部分原料熟制或不熟制、烘干、粉碎或不粉碎,经过筛、配料、混合、制粒或不制粒、包装制成的冲调谷物制品。

2规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,凡是注日期的引用文件,仅所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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
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 7718	食品安全国家标准预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T5009. 19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 29605	感官分析 食品感官质量控制导则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量技术监督检验检疫总局令(2005)第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 要求

3. 1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

3. 2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品固有的色泽	
滋味和气味	具有产品应有的气、滋味，无霉味及其他异味	
组织形态	小颗粒状，无结块、无生虫、无霉变	
杂质	无正常视力可见外来杂质	将样品置于白色瓷盘内，在自然光下，观察其色泽、组织形态、杂质，鼻嗅其气味，调冲后口尝其滋味。

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	检验方法
水分/ (g/100g)	≤ 10. 0	GB 5009. 3
灰分/ (g/100g)	≤ 5. 0	GB 5009. 4
酸度/ (° T)	≤ 3. 0	GB 5009. 239

3. 4 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅 (Pb) / (mg/kg)	0.19	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表4的规定。

表 4 真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
黄曲霉毒素B1/ (μg/kg)	5.0	GB 5009.22

3.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763的限量要求。

3.7 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070规定的方法测定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一批原料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

每批次产品随机抽取试样 1000g。分成二份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、灰分，由厂质检部门检验合格后方可出厂。

5.4 型式检验

5.4.1型式检验包括技术要求中全部项目。

5.4.2产品在正常生产时每半年检验一次，出现下列情况时亦应进行检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。



委
案
专

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品的预包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 运输储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.2 产品外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

运输应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

运输应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在上述贮运条件下，产品保质期为12个月。

