

Q/YQS 0003S-2026



虞城县秋收特色食品有限公司企业标准

Q/YQS 0003S-2026

冲调谷物粉

2026-02-05 发布

2026-02-05 实施

虞城县秋收特色食品有限公司 发布

前 言

本标准由虞城县秋收特色食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：尹秋收、李银花。

H N

Q B

冲调谷物粉

1 范围

本标准规定了冲调谷物粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷物【玉米粒、玉米粉、玉米糝、小麦、黑小麦、小麦仁、大麦、藜麦米、燕麦、黑燕麦、甜荞麦、苦荞麦、黑荞麦、青稞米中的一种或几种，经熟制】或其熟制粉为主要原料，添加或不添加水，添加或不添加豆类【黄豆、红豆、黑豆、黑绿豆、豌豆、绿豆、鹰嘴豆中的一种或几种，经熟制】或其熟制粉、大麦片、白芸豆、红芸豆、小麦粉、燕麦粉、玉米粉、大麦/麦芽提取物、大米粉、玉米淀粉、食用盐、马铃薯全粉、红薯粉、魔芋粉、紫薯、桂圆、魔芋、藕粉、葛根粉、山药片、铁棍山药、花生仁、花生碎、核桃仁、白芝麻、黑芝麻、甜杏仁、苦杏仁、桑葚、白芷、百合、莲子、熟制亚麻籽、银耳、甜菜根(汁)粉、南瓜粉、芹菜粉、菠菜粉、西红柿粉、蓝莓粉、蓝莓干、枣(大枣、酸枣、黑枣)、红枸杞、八角、菊粉、奇亚籽、黑枸杞、复合果蔬粉(乌梅、蓝梅、青梅、蔓越莓、葡萄)、白砂糖、谷氨酸钠中的一种或几种，经前处理、熟制、冷却、磨粉、混合(或不混合)、包装制成的粉末状，供冲调直接食用的冲调谷物粉。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 红豆、黑豆、黑绿豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 绿豆应符合 GB/T 10462、NY/T 598 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.6 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.7 核桃仁应符合 SB/T 10556 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 白芸豆、红芸豆应符合 LS/T 3103 和 NY/T 285 的规定。
- 2.1.9 青豆、鹰嘴豆、应符合 NY/T 285 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 大麦片应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 红米应符合 DB61/T 504 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.13 黑枸杞粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.14 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 玉米粒、玉米粉、玉米糝应符合 GB/T 22496 和 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.18 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 小麦、黑小麦、小麦仁应符合 GB 1351 的规定。

- 2.1.20 大麦应符合 LS/T 3101 和 NY/T 891 的规定。
- 2.1.21 藜麦米应符合 LS/T 3245 的规定。
- 2.1.22 粳米、糯米、血糯米、小麦胚芽、黄米、香米、红线米、竹香米、黄金米、黍米（大黄米）、稷米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 燕麦、黑燕麦应符合 GB/T 3102 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 甜荞麦、苦荞麦、黑荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 马铃薯全粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 魔芋粉应符合 NY/T 494 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 魔芋应符合 NY/T 2981 的规定。
- 2.1.28 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.29 山药片、紫薯、铁棍山药应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.30 黑花生仁、红花生仁、花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.31 花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 熟制亚麻籽应符合 GB/T 15681 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.34 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.35 甜菜根(汁)粉、南瓜粉、芹菜粉、菠菜粉、西红柿粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.36 红枣片应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.37 红枣粒应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.38 白扁豆、白芷、百合、黑桑葚、红桑葚、桂圆、桑葚、枣(大枣、酸枣、黑枣)应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.39 红枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.40 菊粉应符合卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》(2009 年第 5 号)的规定。
- 2.1.41 奇亚籽应符合国家卫生健康委员会(原卫生部)2014 年第 10 号《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.42 谷物【玉米粒、玉米粉、玉米糝、小麦、黑小麦、小麦仁、大麦、藜麦米、燕麦、黑燕麦、甜荞麦、苦荞麦、黑荞麦、青稞米】熟制粉、豆类【黄豆、红豆、黑豆、黑绿豆、豌豆、绿豆、鹰嘴豆】熟制粉应符合 LS/T 3302 和 GB 19640 的规定。
- 2.1.43 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.44 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.45 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.2 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
性 状	粉末状、无结块	从样品中取出 1 袋，置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察性状、色泽，检验有无杂质，用鼻嗅其气味，用沸水冲调待其放凉后，品其滋味，并符合表 1 的规定。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无霉变，无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 10.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3中平板计数法
霉菌，CFU/g	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
沙门氏菌， /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

a 样品的采集及处理按GB4789.1执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

2.7 其他卫生要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定；真菌毒素应符合GB 2761的规定；污染物限量应符合GB 2762的有关规定；农药残留限量应符合GB 2763 的规定；食品中最大兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以谷物【玉米粒、玉米粉、玉米糝、小麦、黑小麦、小麦仁、大麦、藜麦米、燕麦、黑燕麦、甜荞麦、苦荞麦、黑荞麦、青稞米中的一种或几种，经熟制】或其熟制粉为主要原料，添加或不添加水，添加或不添加豆类【黄豆、红豆、黑豆、黑绿豆、豌豆、绿豆、鹰嘴豆中的一种或几种，经熟制】或其熟制粉、大麦片、白芸豆、红芸豆、小麦粉、燕麦粉、玉米粉、大麦/麦芽提取物、大米粉、玉米淀粉、食用盐、马铃薯全粉、红薯粉、魔芋粉、紫薯、桂圆、魔芋、藕粉、葛根粉、山药片、铁棍山药、花生仁、花生碎、核桃仁、白芝麻、黑芝麻、甜杏仁、苦杏仁、桑葚、白芷、百合、莲子、熟制亚麻籽、银耳、甜菜根(汁)粉、南瓜粉、芹菜粉、菠菜粉、西红柿粉、蓝莓粉、蓝莓干、枣(大枣、酸枣、黑枣)、红枸杞、八角、菊粉、奇亚籽、黑枸杞、复合果蔬粉(乌梅、蓝梅、青梅、蔓越莓、葡萄)、白砂糖、谷氨酸钠中的一种或几种，经前处理、熟制、冷却、磨粉、混合（或不混合）、包装制成的粉末状，供冲调直接食用的冲调谷物粉。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照相关标准的要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

虞城县秋收特色食品有限公司