

# Q/XSGY

新疆雪山果园食品有限公司  
食品安全企业标准

Q/XSGY0005S-2018

---

冲调谷物制品

2018-07-10 发布

2018-08-10 实施

新疆雪山果园食品有限公司 发布

## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》的相关规定，按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写规则》的要求，参照国家相关标准，并结合企业生产实际制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆雪山果园食品有限公司负责提出。

本标准由新疆雪山果园食品有限公司负责起草。

本标准起草人：张缓缓。

本标准批准人：单宝顺。





## 冲调谷物制品

### 1 范围

本标准规定了冲调谷物制品的技术要求、试验方法、检验规则、包装标志、运输和贮存的要求。

本标准适用于以塔尔米、小麦、大麦、燕麦、玉米、荞麦、大豆、豌豆、绿豆、红豆、黑豆、黄豆、芸豆、鹰嘴豆、黑芝麻为原料，添加或不添加食盐、白砂糖、淀粉、麦芽糊精，经挑选，清洗，熟制，粉碎、冷却，包装制成的可即食的冲调谷物制品。

### 2 规范性引用文件

下列标准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。

|           |             |                      |
|-----------|-------------|----------------------|
| GB2760    | 食品安全国家标准    | 食品添加剂使用标准            |
| GB2762    | 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             |
| GB2763    | 食品安全国家标准    | 食品中农药最大残留限量          |
| GB4789.2  | 食品安全国家标准    | 食品微生物学检验 菌落总数测定      |
| GB4789.3  | 食品安全国家标准    | 食品微生物学检验 大肠菌群计数      |
| GB4789.4  | 食品安全国家标准    | 食品微生物学检验 沙门氏菌检验      |
| GB4789.10 | 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   |
| GB4789.15 | 食品安全国家标准    | 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数     |
| GB5009.3  | 食品安全国家标准    | 食品中水分的测定             |
| GB5009.11 | 食品安全国家标准    | 食品中总砷及无机砷的测定         |
| GB5009.12 | 食品安全国家标准    | 食品中铅的测定              |
| GB5009.15 | 食品安全国家标准    | 食品中镉的测定              |
| GB5009.17 | 食品安全国家标准    | 食品中总汞及有机汞的测定         |
| GB5009.22 | 食品安全国家标准    | 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定 |
| GB5009.96 | 食品安全国家标准    | 食品中赭曲霉毒素 A 的测定       |
| GB5461    | 食用盐         |                      |
| GB5749    | 生活饮用水卫生标准   |                      |
| GB7718    | 食品安全国家标准    | 预包装食品标签通则            |
| GB9683    | 复合食品包装袋卫生标准 |                      |
| GB14881   | 食品安全国家标准    | 食品生产通用卫生规范           |
| GB19640   | 食品安全国家标准    | 冲调谷物制品               |
| GB28050   | 食品安全国家标准    | 预包装食品营养标签通则          |
| GB29921   | 食品安全国家标准    | 食品中致病菌限量             |

|           |                  |
|-----------|------------------|
| GB31637   | 食品安全国家标准 食用淀粉    |
| GB/T317   | 白砂糖              |
| GB/T6543  | 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱 |
| GB/T20884 | 麦芽糊精             |
| JJF1070   | 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【2005】第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料的要求

3.1.1 原料要求：原料应符合相应的标准和有关规定。

3.1.2 塔尔米、小麦、大麦、燕麦、玉米、荞麦：选用无霉变、无虫蛀，并符合 GB2715、GB2762、GB2763 的规定。

3.1.3 大豆、豌豆、绿豆、红豆、黑豆、黄豆、芸豆、鹰嘴豆、黑芝麻：选用干净卫生、无霉变、无虫蛀，并符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

3.1.4 白砂糖：符合 GB/T317 的规定。

3.1.5 食用盐：符合 GB5461 的规定。

3.1.6 食用淀粉：符合 GB31637 的规定。

3.1.7 麦芽糊精：符合 GB/T20884 的规定。

3.1.8 生产用水：符合 GB5749 的规定。

3.2 生产过程的卫生要求：符合 GB14881 的规定。

#### 3.3 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

| 项 目   | 指 标                   |
|-------|-----------------------|
| 外 观   | 均匀颗粒，不得有明显异常颗粒，无焦糊及杂质 |
| 色 泽   | 具有原料应有的色泽，色泽均匀        |
| 滋 气 味 | 具有本品固有的味道，无异味         |
| 组织形态  | 无霉变，无肉眼可见外来杂质         |

#### 3.4 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   |
|-----------------|-------|
| 水分，%            | ≤ 10  |
| 铅(以 Pb 计，mg/kg) | ≤ 0.4 |



|                              |   |      |
|------------------------------|---|------|
| 总砷(以 As 计, mg/kg)            | ≤ | 0.5  |
| 镉(以 Cd 计, mg/kg)             | ≤ | 0.1  |
| 汞(以 Hg 计, mg/kg)             | ≤ | 0.02 |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg | ≤ | 5.0  |
| 赭曲霉毒素 A, μg/kg               | ≤ | 5.0  |

3.5 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

| 项目      | 采样方案及限量（若非制定，均以 CFU/g 表示） |       |                 |                 |
|---------|---------------------------|-------|-----------------|-----------------|
|         | n                         | c     | m               | M               |
| 菌落总数    | 5                         | 2     | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> |
| 大肠菌群    | 5                         | 2     | 10              | 10 <sup>2</sup> |
| 霉菌      | 5                         | 2     | 50              | 10 <sup>3</sup> |
| 沙门氏菌    | 5                         | 0/25g | 0/25g           | —               |
| 金黄色葡萄球菌 | 5                         | 1     | 100             | 1000            |

3.6 净含量允许短缺量

净含量允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 试验方法

- 4.1 感官：在光线明亮处用肉眼观察其形态、色泽和杂质，品尝其滋味、气味。
- 4.2 水分：按 GB5009.3 规定的方法测定。
- 4.3 总砷：按 GB5009.11 规定的方法测定。
- 4.4 铅：按 GB5009.12 规定的方法测定。
- 4.5 镉：按 GB5009.15 规定的方法测定。
- 4.6 汞：按 GB5009.17 规定的方法测定。
- 4.7 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>：按 GB5009.22 规定的方法测定。
- 4.8 赭曲霉毒素 A：按 GB5009.96 规定的方法测定。
- 4.9 菌落总数：按 GB4789.2 规定的方法测定。
- 4.10 大肠菌群：按 GB4789.3 规定的方法测定。
- 4.11 霉菌：按 GB4789.15 规定的方法测定。
- 4.12 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)：按 GB4789.4、GB4789.10 规定的方法测定。
- 4.13 净含量允许短缺量：按 JJF1070 规定的方法测定。



## 5 检验规则

5.1 组批：同一生产日期和同一班组生产的相同规格、同一等级、同样包装的产品为一批次。

5.2 抽样：在同批产品中，样品基数不得少于 200 个包装(或不少于 200kg)，随机抽取不少于 2kg（不少于 16 个包装）。将所抽样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

### 5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品出厂必须检验，经检验合格后，签发合格证方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

### 5.4 型式检验

5.4.1 在正常生产中，每年进行一次型式检验，但在下列情形之一的也应进行型式检验：

- a) 停产半年以上，恢复生产时；
- b) 当原料，工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- d) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时；

5.4.2 型式检验应为第 3 章 3.3-3.6 的所有项目。

### 5.5 判定规则

出厂检验或型式检验项目全部符合本标准，判为合格品，如有一项不合格，在备检样中进行复检，若复检后仍不合格，则判该批产品为不合格品。微生物指标有一项不符合本标准，判为不合格品，不得复检。

## 6 包装、标志、运输、贮存

6.1 标签：符合 GB7718 的要求。包装应分内外包装，均应有明显标志，即：产品名称、配料表、生产批号、生产日期、有效期、规格、净含量、执行标准、生产许可证号、生产厂名、厂址、产地。

6.2 包装：内包装符合 GB9683 的要求。外包装符合 GB/T6543 的要求。

6.3 运输：本品运输车辆必须保持清洁卫生、干燥，不得与有毒有污染物品混装混运。运输中应防止挤压、污染、雨淋和暴晒，应有覆盖物，装卸时清搬轻放。包装储运应符合 GB/T191 的要求。

6.4 贮存：不得露天存放，不得与其他物品混放。贮存产品的仓库应阴凉通风，干燥，常温放置，没有日光直射，并设有防鼠、防蝇、防尘设施。成品堆放必须有垫板，离地 20cm 以上，离墙 30cm 以上。

6.5 保质期：在标准规定的贮存条件下，保质期为 12 个月。



## 新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |        |         |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|-----|
| 标准名称                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 冲调谷物制品 | 标准主要起草人 | 张缓缓 |
| <p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>制定目的：本标准制定的目的是制定严于食品安全国家标准的企业标准。</p> <p>主要工作过程：本标准的起根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写》要求，并依据 GB19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》要求，编写了本标准，然后经过塔城地区质量与计量检测所进行验证，符合 GB19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》的要求，然后报自治区卫计委备案。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |        |         |     |
| <p>标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据）</p> <p>参照 GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定：黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、赭曲霉毒素 A，符合 GB2761 的规定，参照 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定：铅、砷、镉、汞，符合 GB2762 的规定，参照 GB19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》制定：水份、菌落总数、大肠菌群、霉菌，符合 GB19640 的规定。参照 GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》：致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌），符合 GB29921 的规定。</p> <p>指标中各项目具体检测方法依据：水分按 GB5009.3 测定。总砷按 GB5009.11 测定。铅按 GB5009.12 测定。镉按 GB5009.13 测定。汞按 GB5009.17 测定。黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 按 GB5009.22 测定。赭曲霉毒素 A：按 GB5009.96 规定的方法测定。菌落总数：按 GB4789.2 规定的方法测定。大肠菌群按 GB4789.3 测定。霉菌按 GB4789.15 测定。致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）按 GB4789.4、GB4789.10 测定。净含量允许短缺量按 JJF1070 测定。塔尔米、小麦、大麦、燕麦、玉米、荞麦：选用无霉变、无虫蛀，并符合 GB2715、GB2762、GB2763 的规定。大豆、豌豆、绿豆、红豆、黑豆、黄豆、芸豆、鹰嘴豆、黑芝麻：选用干净卫生、无霉变、无虫蛀，并符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。白砂糖：符合 GB/T317 的规定。食用盐：符合 GB5461 的规定。食用淀粉：符合 GB31637 的规定。麦芽糊精：符合 GB/T20884 的规定。生产用水符合 GB5749 的规定；包装袋符合 GB9683 的规定；瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。食品添加剂符合 GB2760 的规定。标签符合 GB7718 和 GB2805 的规定。</p> |        |         |     |
| <p>与有关法律、法规和强制性标准的关系</p> <p>《中华人民共和国食品安全法》；《中华人民共和国食品安全法实施条例》；<br/>《食品安全企业标准备案办法》；GB19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》<br/>GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》；GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》；<br/>GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；GB5749《生活饮用水卫生标准》；</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |        |         |     |
| <p>本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因</p> <p>与国标相比，本标准的铅指标严于国家标准，通过在生产中管控，严格检查原料的进货渠道，定期清洗设备，制定更严格的重金属残留。国标中铅<math>\leq 0.5\text{mg/kg}</math>，本标准制定铅<math>\leq 0.4\text{mg/kg}</math>。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |        |         |     |
| <p>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</p> <p>本标准于 2018 年 8 月 10 日-8 月 30 日在新疆卫生监督网进行公示，在公示期内未收到标准修改的意见，因此按公示标准文本进行备案。如发现有与国家法规、标准不符合的地方，将及时对本标准进行修订。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |        |         |     |