

# Q/YNXC

## 新疆一诺鲜诚食品有限责任公司

### 食品安全企业标准

Q/YNXC0003S-2023

#### 冲调谷物制品



新疆生产建设兵团卫生健康委员会  
食品安全企业标准备案专用章  
备案号：6600763-2023  
备案日期：2023年9月25日  
有效期至：2028年9月24日  
6501018015136

2023-07-28 发布

2023-08-28 实施

新疆一诺鲜诚食品有限责任公司 发布

## 前 言

根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分 标准化文件的结构和起草规则》的要求，参照国家相关标准，结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆一诺鲜诚食品有限责任公司提出。

本标准由新疆一诺鲜诚食品有限责任公司起草。

本标准起草人：曹中华 王诗传

本标准批准人：曹中华

本标准于2023年07月28日首次发布。



# 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。

本标准适用于以燕麦、燕麦胚芽、小麦、麦片、荞麦、荞麦片、青稞仁、黑米、黑小麦、小麦胚芽、玉米、紫米、糯米、小米、薏米、糙米、绿豆、红豆、赤小豆、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、大豆一种或者几种为主要原料，添加(或不添加)食糖、冻干水果蔬菜干制品、坚果与籽类、香菇、海苔、食用盐、乳粉、麦芽糊精、食用淀粉、植脂末、味精、香辛料、鸡精调味料、固态调味料中的一种或几种辅料，添加(或不添加)食品添加剂，经过筛选去杂、清洗、干燥熟制、磨粉(或不磨粉)、压片(或不压片)、包装加工制成的冲调谷物制品。该类产品是指部分或者完全熟制，不经烹调或仅需简单加热就能食用的食品。

## 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。

GB1351	小麦	
GB2715	食品安全国家标准	粮食
GB2720	食品安全国家标准	味精
GB2721	食品安全国家标准	食用盐
GB2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB2761	食品安全国家标准	食品中真菌霉素限量
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
GB4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
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
GB4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB4806.8	食品安全国家标准	食品接触用纸和纸板材料及制品
GB5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
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
GB5009.111	食品安全国家标准	食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
GB5009.185	食品安全国家标准	食品中展青霉素的测定
GB5749	生活饮用水卫生标准	
GB7096	食品安全国家标准	食用菌及其制品
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	
GB13104	食品安全国家标准	食糖
GB14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品
GB19640	食品安全国家标准	冲调谷物制品
GB19644	食品安全国家标准	乳粉
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 食品中致病微生物限量
GB31637	食品安全国家标准 食用淀粉
GB31644	食品安全国家标准 复合调味料
GB/T191	包装储运图示标志
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T23596	海苔
GB/T23787	非油炸水果、蔬菜脆片
GB/T20882.6	淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
SB/T10371	鸡精调味料
QB/T4791	植脂末
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（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 原辅料要求

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

3.1.2 小麦符合 GB1351 的规定，燕麦、燕麦胚芽、小麦、麦片、荞麦、荞麦片、青稞仁、黑米、黑小麦、小麦胚芽、玉米、紫米、糯米、小米、薏米、糙米、绿豆、红豆、赤小豆、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、大豆均符合 GB2715、GB2760、GB2761、GB2762、GB2763 的规定，并无污染、无病害、无虫蛀、无霉变。

3.1.3 食糖符合 GB13104 的规定；冻干水果蔬菜制品符合 GB/T23787 的规定；坚果与籽类符合 GB19300 的规定；香菇符合 GB7096 的规定；海苔符合 GB/T23596 的规定；食用盐符合 GB2721 的规定；乳粉符合 GB19644 的规定；麦芽糊精符合 GB/T20882.6 的规定；食用淀粉符合 GB31637 的规定；植脂末符合 QB/T4791 的规定；味精符合 GB2720 的规定；香辛料符合 GB/T15691 的规定；鸡精调味料符合 SB/T10371 的规定；固态调味料符合 GB31644 的规定。均符合 GB2760、GB2761、GB2762、GB2763、GB29921 的规定。

3.1.4 生产用水符合 GB5749 的规定。

3.1.5 内包装塑料复合食品包装袋符合 GB9683 的规定，包装盒符合 GB4806.8 的规定，塑料瓶及瓶盖符合 GB4806.7 的规定，外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。

#### 3.2 生产过程卫生要求

生产加工过程中的卫生要求符合 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	检验方法
色 泽	具有产品种应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在白光下检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口，冲调或冲调加热后品其滋味
滋 味和气味	具有产品种应有的滋味与气味，无异味	
状 态	无霉变，无正常视力可见的外来异物。冲调后呈黏稠状或固液混合状	

#### 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	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 12 (纯麦片) 10 (其他)	GB5009.3
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.49	GB5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB5009.22
赭曲霉毒素A, μg/kg	≤ 5.0	GB5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000	GB5009.111
*展青霉素, μg/kg	≤ 50	GB5009.185
注: 1. 铅严于GB2762的规定。 2. 农药最大残留限量符合GB2763的规定。 3. *仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。		

## 3.5 微生物限量

微生物限量应符合表3要求

表3 微生物限量

致病菌指标	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以/25g表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
霉菌, CFU/g	≤25				GB4789.15
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB4789.3
沙门氏菌	5	0	0	-	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB4789.10
备注: <sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB4789.1执行。					

## 3.6 净含量及允许短缺量

净含量允许短缺量符合第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按JJF1070规定的方法测定。

## 3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用符合GB2760的规定。

## 4 检验规则

## 4.1 组批

同一品种、同一批原料、同一班次、同一生产日期、同一规格的产品为一个批次。

#### 4.2 抽样

同一批次产品的抽样基数不得少于 20kg, 抽样数量不少于 2kg (不少于 12 个独立包装), 分为 2 份, 1 份检验, 1 份备查。

#### 4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂检验: 按照本标准要求检验, 检验合格签发并出厂合格证。

4.3.2 出厂检验项目: 感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

#### 4.4 型式检验

4.4.1 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) 新产品试制鉴定时;
- b) 停产半年以上, 恢复生产时;
- c) 当原料、工艺、设备有较大变动, 可能影响产品质量时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;
- e) 国家食品安全监督管理部门提出进行型式检验要求时。

4.4.2 型式检验应为第 3 章 3.3-3.7 的所有项目。

#### 4.5 判定规则

检验结果均符合本标准要求时, 判该批产品为合格品, 检验结果中, 若有一项指标或一项以上不合格, 则使用备查样品进行复检, 复检结果仍有一项不合格, 则判该批产品不合格, 微生物指标不合格不得复检。

### 5 标签、标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标签、标志

符合 GB7718、GB28050 的要求, 在包装上标明: 产品名称、配料表、净含量、生产日期、保质期、营养成分表、产品标准号、生产许可证号、企业名称、生产地址、产地、联系方式, 还应标明食用方法、贮藏指南。包装储运图示标志符合 GB/T191 的要求。

#### 5.2 包装

5.2.1 内包装塑料复合食品包装袋符合 GB9683 的规定, 包装盒符合 GB4806.8 的规定, 塑料瓶及瓶盖符合 GB4806.7 的规定, 规格按顾客要求执行。内包装密封良好, 不渗气、不泄露。

5.2.2 外包装用瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的要求, 外包装完整、牢固、底部封牢, 箱外捆扎牢固。

#### 5.3 运输

运输过程中严禁日晒、雨淋、防压, 运输工具必须清洁, 不得与有毒有污染物品混装混运。

#### 5.4 贮存

在干燥、通风良好条件下存放, 贮存场所应防晒、防雨、防潮、防重压、防虫、防鼠, 避免与有毒、有害、有污染的物品混放, 应离墙 30cm 离地 20cm, 分类堆放。

#### 5.5 保质期

本品在本标准规定的运输、贮存条件及包装完好的情况下, 自生产日期起, 保质期按照标签标注执行。





## 新疆生产建设兵团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	曹中华 王诗传
<p><b>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</b></p> <p><b>制定目的：</b>本标准起草完毕后，经本单位法人批准发布并报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案后将作为本企业产品的生产、销售、验收的依据。</p> <p><b>主要工作过程：</b>本标准的起根据 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分 标准文件的结构和起草规则》、《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》要求，并依据国家标准 GB19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》等质量要求，编写了本标准，然后经过验证，报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理后备案。</p>			
<p><b>标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）</b></p> <p><b>一、原料要求：</b>各种原辅料应符合相应标准和有关规定。小麦符合 GB1351 的规定，燕麦、燕麦胚芽、小麦、麦片、荞麦、荞麦片、青稞仁、黑米、黑小麦、小麦胚芽、玉米、紫米、糯米、小米、薏米、糙米、绿豆、红豆、赤小豆、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、大豆均符合 GB2715、GB2760、GB2761、GB2762、GB2763 的规定，并无污染、无病害、无虫蛀、无霉变。食糖符合 GB13104 的规定；冻干水果蔬菜制品符合 GB/T23787 的规定；坚果与籽类符合 GB19300 的规定；香菇符合 GB7096 的规定；海苔符合 GB/T23596 的规定；食用盐符合 GB2721 的规定；乳粉符合 GB19644 的规定；麦芽糊精符合 GB/T20882.6 的规定；食用淀粉符合 GB31637 的规定；植脂末符合 QB/T4791 的规定；味精符合 GB2720 的规定；香辛料符合 GB/T15691 的规定；鸡精调味料符合 SB/T10371 的规定；固态调味料符合 GB31644 的规定。均符合 GB2760、GB2761、GB2762、GB2763、GB29921 的规定。</p> <p><b>二、生产工艺</b> 以燕麦、燕麦胚芽、小麦、麦片、荞麦、荞麦片、青稞仁、黑米、黑小麦、小麦胚芽、玉米、紫米、糯米、小米、薏米、糙米、绿豆、红豆、赤小豆、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、大豆一种或者几种为主要原料，添加(或不添加)食糖、冻干水果蔬菜干制品、坚果与籽类、香菇、海苔、食用盐、乳粉、麦芽糊精、食用淀粉、植脂末、味精、香辛料、鸡精调味料中的一种或几种辅料，添加（或不添加）食品添加剂，经过筛选去杂、清洗、干燥熟制、磨粉（或不磨粉）、压片（或不压片）、包装加工制成的冲调谷物制品。该类产品是指部分或者完全熟制，不经烹调或仅需简单加热就能食用的食品。</p> <p><b>三、食品安全相关的指标、限量、技术要求</b> 依据并符合 GB19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》制定感官、水分、铅指标及霉菌、菌落总数、大肠菌群限量；感官：具有产品种应有的色泽；具有产品种应有的滋味与气味，无异味无霉变，无正常视力可见的外来异物。冲调后呈黏稠状或固液混合状水分≤12</p>			

g/100g (纯麦片), 水分 $\leq 10$  g/100g (其他), 铅 $\leq 0.49$  mg/kg; 霉菌 $\leq 25$ CFU/g、菌落总数 (CFU/g) (n=5, c=2, m=10<sup>4</sup>, M=10<sup>5</sup>)、大肠菌群 (CFU/g) (n=5, c=2, m=10, M=10<sup>2</sup>); 依据并符合 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、脱氧雪腐镰刀菌烯醇指标: 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> $\leq 5.0$   $\mu$ g/kg、赭曲霉毒素 A $\leq 5.0$   $\mu$ g/kg、脱氧雪腐镰刀菌烯醇 $\leq 1000$   $\mu$ g/kg、展青霉素 $\leq 50$   $\mu$ g/kg; 依据并符合 GB29921 《食品安全国家标准 食品中致病微生物限量》制定致病微生物沙门氏菌、金黄色葡萄球菌限量: 沙门氏菌 (n=5, c=0, m=0)、金黄色葡萄球菌 (n=5, c=1, m=100CFU/g, M=1000CFU/g)。净含量按 JJF1070 的规定执行。

产品的检验指标及检验方法; 进行的必要的验证情况

感官: 取适量试样置于洁净的白色盘 (瓷盘或同类容器) 中, 在自光下检查有无异物。闻其气味, 用温开水漱口, 冲调或冲调加热后品其滋味; 水分: 按 GB5009.3 规定的方法测定; 铅: 按 GB 5009.12 规定的方法测定; 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>: 按 GB5009.22 规定的方法测定; 赭曲霉毒素 A: 按 GB5009.96 规定的方法测定; 脱氧雪腐镰刀菌烯醇: 按 GB5009.111 规定的方法测定; 展青霉: 按 GB5009.185 规定的方法测定; 霉菌: 按 GB4789.15 规定方法测定; 菌落总数: 按 GB4789.2 规定的方法测定; 大肠菌群: 按 GB4789.3 平板计数法规定的方法测定; 致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌), 沙门氏菌: 按 GB4789.4 规定方法测定, 金黄色葡萄球菌: 按 GB4789.10 规定方法测定。净含量按 JJF1070 的规定执行。

产品按照本标准规定的方法进行验证后, 各项指标符合本企业标准规定要求。

与有关法律、法规和强制性标准的关系, 企业标准比较情况说明 (详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况) 符合: 《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国标准化法》、《食品安全企业标准备案办法》、GB 5749 《生活饮用水卫生标准》、GB19640 《食品安全国家标准 冲调谷物制品》GB2760 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2761 《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》、GB2763 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB29921 《食品安全国家标准 食品中致病微生物限量》。

本标准低于国家 (行业、地方) 推荐性标准的原因

本标准中所制定的铅指标严于国家标准, 铅 $\leq 0.49$ mg/kg (国家标准中铅 $\leq 0.5$ mg/kg)。企业降低铅指标, 通过一、从原料采购进行控制, 通过供货方的合格证明材料, 要求原料的铅指标在规定限值内方可采购; 二是严格控制生产加工过程, 设备设施均采用不锈钢材质。



备案前公示 (征求意见) 及意见采纳情况说明

本标准 2023 年 08 月 23 日-2023 年 09 月 11 日在新疆生产建设兵团卫生健康委网站上公示, 在公示期内未收到标准修改意见, 因此按公示标准文本进行备案。



附件1:

## 新疆生产建设兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆一诺鲜诚食品有限责任公司			
注册地址		新疆乌鲁木齐市（第十二师）沙依巴克区西山兵团乌鲁木齐工业园区迎春一街4号7-4号			
法定代表人/负责人		曹中华	联系电话	15981785768	
企业备案事项联系人		郝秀梅	联系电话	15276620186	
企业标准名称		冲调谷物制品	企业标准编号	Q/YNXC0003S-2023	
适用的食品类别与代码		食品分类号是：06.06（即食谷物，包括碾轧燕麦片） （在GB 2760附录E中的食品类别与代码）			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家（地方）标准		企业标准指标值
			标准名称（标准号）	项目指标值	
	铅	食品安全国家标准食品中污染物限量（GB2762）	≤0.5mg/kg	≤0.49mg/kg	
其他食品安全相关内容		企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合			
企业自我承诺		一、本企业对所提交的企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。 二、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。本企业对于违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。 三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。 四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本（含编制说明）】。			
法定代表人签字：		  企业（盖章）： 2023年09月11日			

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。  
企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制

