

中华人民共和国国家标准

GB 19640-2016

食品安全国家标准 冲调谷物制品

2016-12-23 发布 2017-06-23 实施

前 言

本标准代替 GB 19640—2005《麦片类卫生标准》。

本标准与 GB 19640—2005 相比,主要变化如下:

- ——标准名称修改为"食品安全国家标准 冲调谷物制品";
- ——修改了范围;
- ——修改了术语和定义;
- ——修改了理化指标;
- ——修改了微生物指标。

食品安全国家标准 冲调谷物制品

1 范围

本标准适用于以谷物或其他淀粉质类原料为主的预包装冲调谷物制品。

2 术语和定义

2.1 冲调谷物制品

以谷物或其他淀粉质类原料为主,添加或不添加辅料,经熟制和/或干燥等工艺加工制成,直接冲调或冲调加热后食用的食品,如麦片、芝麻糊、莲子羹、藕粉、杂豆糊、粥等。

3 技术要求

3.1 原料要求

原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的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味与气味,无异味	□ 取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容 □ 器)中,在自然光下检查有无异物。闻其气味,
状态	无霉变,无正常视力可见外来异物。冲调后呈黏 稠状或固液混合状	用温开水漱口,冲调或冲调加热后品其滋味

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
	\$	纯麦片	纯藕粉	其他	四 型 刀 云
水分/(g/100 g)	\leq	12.0	13.0	10.0	GB 5009.3

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

- 3.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。其中,以谷物为主的冲调谷物制品应符合麦片的规定;以谷物为主,添加蔬菜、水果、坚果、畜禽、水产等加工制品的冲调谷物制品应符合带馅(料)面米制品的规定;以其他淀粉质类原料为主的冲调谷物制品应符合淀粉制品的规定。
- 3.4.2 以谷物为主的冲调谷物制品的真菌毒素限量应符合 GB 2761 中谷物及其制品的规定。

3.5 微生物限量

- 3.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中粮食制品的规定。
- 3.5.2 微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案"及限量				检验方法	
-	n	С	m	M	型 型 万	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10^{4}	10^{5}	GB 4789.2	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3	
霉菌/(CFU/g)	5	2	50	10^{2}	GB 4789.15	
[*] 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。						

3.6 食品添加剂和食品营养强化剂

- 3.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
- 3.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

2