

团 体 标 准

T/QFIA XXX—2021

复合谷物制品

Composite grain products

(征求意见稿)

202X-XX-XX 发布

202X-XX-XX 实施

青岛市食品工业协会

发 布

前 言

本文件按照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》给出的规则起草。

本文件由青岛市食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

复合谷物制品

1 范围

本文件规定了复合谷物制品的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求，检验方法，检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于复合谷物制品的生产、检验、贮运和销售等环节。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 191 包装储运图示标志
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761 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
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
GB 4789.10 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
GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
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令75号（2005）定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

复合谷物制品

以熟制谷物制品中一种或多种为主要原料，添加或不添加益生菌粉或固体饮料（含活性益生菌）、熟制坚果仁与籽仁、水果制品、蔬菜制品、熟制水产动物制品、熟肉制品、乳制品、巧克力及其制品、代可可脂巧克力及制品、膨化食品、油炸制品、硬质糖果等其他休闲食品中的一种或多种配料，按比例混合包装而成的产品。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 谷物制品

应符合 GB 19640 和相应的国家标准及有关规定。

4.1.2 其他原辅料

应符合相应的国家标准及有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色泽	具有产品应有的色泽
滋味与气味	具有产品应有滋味与气味，无异味
组织状态	具有产品应有的形态
杂质	无肉眼可见的外来杂质

4.3 理化指标

应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/（g/100g）	≤ 10.0

4.4 真菌毒素和污染物限量

应符合GB 2761和GB 2762的规定。

4.5 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）			
	n	c	m	M
菌落总数 ^b	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群	5	2	10	10 ²
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌 ^c	5	1	10 ²	10 ³
致泻大肠埃希氏菌 ^d	5	0	0/25g	—
单核细胞增生李斯特氏菌 ^e	5	0	0/25g	—
霉菌 ^f	5	2	50	10 ²
注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。				
a 采样方案按 GB 4789.1 执行。 b 仅适用于不含益生菌的产品。 c 仅适用于含果蔬制品、乳制品、熟肉制品、即食豆制品的产品。 d 仅适用于含牛肉制品的产品。 e 仅适用于含乳制品、熟肉制品的产品。 f 不适用于含有水果制品的产品。				

4.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 中规定的方法检验。

5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和规定。
- 5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官检验

取 2 个独立包装样品置于白瓷盘上，在光线充足的地方肉眼观察色泽、状态、杂质，然后用勺子盛装少量样品品尝，对照标准规定，作出评价。

7.2 理化检验

7.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

7.2.2 真菌毒素和污染物

将产品按原料类别分开后，根据各自真菌毒素和污染物限量要求分别按 GB 2761 和 GB 2762 中规定的方法进行检测，如谷物制品、水果制品、巧克力及其制品等，若不同类别的限量要求一致，可混合检测。

7.3 微生物检验

7.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

7.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

7.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 的规定进行检验。

7.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 的规定进行检验。

7.3.5 霉菌

按 GB 4789.15 的规定进行检验。

7.3.6 致泻大肠埃希氏菌

按 GB 4789.6 的规定进行检验。

7.3.7 单核细胞增生李斯特氏菌

按 GB 4789.30 的规定进行检验。

7.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

8 检验规则

8.1 出厂检验项目

包括感官要求、水分、菌落总数（仅适用于不含益生菌的混合谷物制品）、大肠菌群、净含量（有此要求的）。

8.2 型式检验

8.2.1 正常生产时，每年至少进行一次型式检验（检验项目为 4.2-4.6 中的所有项目指标），有下列情况之一时必须进行型式检验：

- a) 新产品试制生产前；
- b) 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- e) 市场监管部门提出进行型式检验要求时。

8.2.2 型式检验项目为本标准规定的全部项目。

8.3 批和抽样

8.3.1 同批原料或同一班次生产的同一品种产品，为一个批，从每批产品中随机抽取不少于 20 个独立包装或 500g 样品进行检验。

8.3.2 同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。

8.4 判定规则

8.4.1 检验结果全部符合本标准的规定，判该产品为合格品。

8.4.2 检验结果中微生物指标如有一项不符合本标准规定时，判该批产品为不合格品。

8.4.3 检验结果中除微生物指标外，其他项目如有一项以上（含一项）不合格，应在留样样品或同批产品中抽样对不合格项加倍复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

9.1.1 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.1.2 预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关标准的规定。产品标志应符合相关规定。

9.1.3 添加益生菌的产品，标签应标识益生菌的出厂添加量。

9.2 包装

包装材料应符合食品安全要求和相关标准的要求。包装应严实，不得泄露。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。

9.3.2 运输过程中应注意防潮、防晒、防雨，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运，应轻装、轻卸。

9.4 贮存

9.4.1 产品应在清洁、阴凉、干燥通风的成品库中贮存，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

9.4.2 产品在以上条件下运输贮存，保质期不超过 12 个月。
