

团体标准

T/ZZFSA 010-2024

粮谷类预拌粉

Pre-mixed powder of cereals

2024-03-19 发布

2024-03-19 实施

郑州市食品安全协会 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》的规定起草。

本文件由郑州市食品安全协会提出并归口。

本文件起草单位：郑州市食品安全协会、中粮（郑州）粮油工业有限公司、河南金苑粮油有限公司、郑州万家食品有限公司、河南胶之素淀粉生物技术有限公司、河南闽盛食品有限公司。

本文件主要起草人：方镇、李廷渲、黄亚萍、张瑞娟、张荣、王宇坤。

本文件首次发布。

ZZFSA

粮谷类预拌粉

1 范围

本文件规定了粮谷类预拌粉的定义、分类、技术要求和检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存、保质期等要求。

本文件适用于粮谷类预拌粉的生产、检验与销售。

本文件不适用于复配营养素和复配食品添加剂的生产。

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 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22515 粮油名词术语 粮食、油料及其加工产品
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 预包装食品中致病菌限量
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语及定义

粮谷类预拌粉 pre-mixed powder of cereals

以主粮粉、杂粮粉、食用淀粉中的一种或几种为主要原料、配以辅料和（或）食品添加剂、营养强化剂，经配料、过筛或不过筛、混合、包装等工序加工制成的粮谷类预拌粉。

注：主粮、杂粮分类参照 GB/T 22515 执行。

4 分类

按照主要原料不同分为主粮粉类预拌粉、杂粮粉类预拌粉、淀粉类预拌粉。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

5.2 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	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、状态和杂质，闻其气味
状态	粉状	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	
气味	具有产品应有的气味、无异味	

5.3 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
	主粮粉类预拌粉	杂粮粉类预拌粉	淀粉类预拌粉	
水分 ^a /(g/100g) ≤	14.5	14.5	14 (谷类淀粉为主料) 18 (薯类、豆类和其他类淀粉为主料) 20 (马铃薯类淀粉为主料)	GB 5009.3 直接干燥法
^a 不适用于以变性淀粉为主料的产品。				

5.4 微生物指标

- 5.4.1 终端食品为冷加工工艺的预拌粉致病菌限量应符合 GB 29921 中对终端食品类别(名称)的要求。
- 5.4.2 终端食品为冷加工工艺的预拌粉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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b /（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 ^c /（CFU/g）≤	150				GB 4789. 15
^a 样品的采样和处理按GB 4789. 1执行。					
^b 不适用于含有活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品。					
^c 不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品。					

5.5 真菌毒素限量和污染物限量

5.5.1 真菌毒素限量应符合 GB 2761 中主要原料对应的食品类别（名称）规定。

5.5.2 污染物限量应符合 GB 2762 中主要原料对应的食品类别（名称）规定。

5.6 食品添加剂和食品营养强化剂

5.6.1 食品添加剂的使用应符合终端食品类别在 GB 2760 中的规定及国家卫生健康委员会相关公告的规定。

5.6.2 食品营养强化剂的使用应符合终端食品类别在 GB 14880 中的规定。

5.7 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

5.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一班次、同一批投料生产的同一品种的产品为一个批次。

6.2 抽样方法和数量

6.2.1 出厂检验时，从成品库内对同一批次产品随机抽取，抽样数量应满足出厂检验项目及备检样品的需要。

6.2.2 型式检验时，从成品库内对同一批次产品随机抽取，抽样数量应满足型式检验项目需要。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品需经检验部门逐批检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数（仅限终端食品为冷加工工艺的产品）、大肠菌群（仅限终端食品为冷加工工艺的产品）。

6.4 型式检验

本标准技术要求中规定的所有项目均为型式检验项目，型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料、关键设备或关键工艺有重大变动，可能影响食品质量安全时；
- c) 停产三个月以上，又恢复生产时；
- d) 国家有关监管部门提出时；
- e) 其他。

6.5 判定

出厂检验项目和型式检验项目均按照以下要求进行判定：

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，使用备检样品或对同批产品再次随机抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该批次产品为合格产品，若复检项目仍不合格，则判定为不合格。微生物指标不得复检。

7 标签、包装、运输和贮存、保质期

7.1 标签

标签除应符合 GB 7718 和 GB 28050 及有关规定外，还应符合以下要求：

- a) 标签应标明产品分类，同时注明终端食品类别(名称)，并标注使用方法；
- b) 当作为终端产品原料之一时，应标注使用量。

7.2 包装

包装材料应符合国家和相关标准的规定。

7.3 运输和贮存

应符合 GB 14881 的规定。

7.4 保质期

应根据产品工艺特性确定保质期。

8 其他

食品经营过程应符合 GB 31621 的规定。