



410887S-2021



河南二板桥食品科技有限公司企业标准

Q/HEBQ 0004S-2021

---

# 方便冲调谷物制品

2021-04-30 发布

2021-04-30 实施

---

河南二板桥食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南二板桥食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南二板桥食品科技有限公司。

本标准主要起草人：黄娇。

H N  
Q B

# 方便冲调谷物制品

## 1 范围

本标准规定了方便冲调谷物制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、小米、黑米、紫米、糙米、燕麦米、高粱米、黍米、小麦、玉米(片)、藜麦米(片)、荞麦米(片)、粳米、大豆、红豆(片)、绿豆(片)、豌豆、扁豆、芸豆、鹰嘴豆、芝麻、马铃薯片(粉)、红(紫)薯片(粉)、香芋干(粉)、藕粉、燕麦粉、红薏仁粉、白薏仁粉、山药粉、黑豆、小麦粉、燕麦、燕麦片、复合麦片、黑麦片、玉米糝、黑燕麦、粳米、糯米粉、血糯米、荞麦、青稞米中的一种或几种为主要原料,添加或不添加生活饮用水,添加葛根粉、杏仁、花生仁、南瓜籽仁、榛子仁、松子仁、腰果、夏威夷果、碧根果、开心果仁、葵花籽仁、板栗、巴旦木(扁桃仁)、核桃仁、亚麻籽(熟制)、椰子片(粉)、草莓干(粉)、葡萄干、猕猴桃干(粉)、芒果干、菠萝干、圣女果干、桃干、杨梅干、香蕉片、蔓越莓干、苹果干(粉)、蓝莓干(粉)、菠萝蜜干、哈密瓜粒、金桔干、木瓜干、樱桃干(粉)、黑枸杞干、火龙果干、无花果干、雪梨干、核桃粉、豆奶粉、红枣(干)、植脂末(葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅)、小麦低聚肽粉、低聚异麦芽糖、食用螺旋藻粉、 $\alpha$ -淀粉酶 Alpha-amylase(米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、脂肪酶 Lipase(米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、纤维素酶 Cellulase(黑曲霉 *Aspergillus niger*)、蛋白酶 Protease(枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、花生蛋白粉、干海参、鼠李糖乳杆菌、干酪乳杆菌、嗜热链球菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌、发酵乳杆菌、乳双歧杆菌、凝结芽孢杆菌、婴儿双歧杆菌、青春双歧杆菌、罗伊氏乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳杆菌、保加利亚乳杆菌、山楂、黑米片、黑花生仁、银耳、黑木耳、平菇、香菇、金针菇、草菇、茶树菇、真姬菇、羊肚菌、竹荪、南瓜粉、胡萝卜粉、青椒粉、豆角粉、白萝卜粉、丝瓜粉、白菜粉、菠菜粉、西红柿粉、包菜粉、韭菜粉、冬瓜粉、西瓜粉、石榴粉、椰浆粉、薄荷粉、柠檬粉、橙子粉、海带粉、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、蜂花粉、茉莉花、刀豆、白芷、干姜、桑葚、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)、茶树花、雨生红球藻、苦瓜、浓缩牛奶蛋白、分离乳清蛋白、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、大米蛋白粉、豆浆粉、苹果酵素粉、蓝莓酵素粉、青梅酵素粉、乌梅酵素粉、芒果酵素粉、菠萝酵素粉、凤梨酵素粉、果蔬酵素粉[复合酵素粉(凤梨、芒果、乌梅、蓝莓、青梅)、复合果蔬粉(乌梅、蓝莓、青梅、蔓越莓、葡萄)、维生素 C、凤梨蛋白酵素、木瓜蛋白酵素、无花果蛋白酵素、氨基酸酵素]、全脂乳粉、脱脂乳粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、低聚果糖、乳酸、酸奶粉、绿茶粉、咖啡粉、黑糖、椰蓉、小麦胚芽、碳酸钙、葡萄糖酸亚铁、维生素 A( $\beta$ -胡萝卜素)、维生素 D(胆钙化醇)、维生素 E(d- $\alpha$ -生育酚)、维生素 C(L-抗坏血酸)、白果、龙眼肉、百合、沙棘、肉桂、决明子、芡实、乌梅、佛手、鸡内金、金银花、阿胶、茯苓、栀子、胖大海、益智仁、郁李仁、砂仁、桑叶、莲子、荷叶、葛根粉、槐米、槐花、蒲公英、玉竹、橘皮、覆盆子、山药、马齿苋、火麻仁、代代花、白扁豆、赤小豆、麦芽、昆布、罗汉果、枳椇子、枸杞子、香薷、桃仁、桑椹、桔红、桔梗、莱菔子、高良姜、淡竹叶、菊苣、黄精、紫苏、牡蛎、酸枣仁、薏苡仁、甘草、玉米须、丹凤牡丹花、牛蒡根、人参(人工种植 5 年以

下)、重瓣红玫瑰、杜仲雄花、辣木叶、乌药叶、玛咖粉、菊粉、奇亚籽、蛹虫草、圆苞车前子壳、库拉索芦荟凝胶、金花茶、诺丽果浆、雪莲培养物、大豆蛋白粉、牛骨粉、麦芽糊精、乳粉、豆粉、乳糖、食用葡萄糖、结晶果糖、木糖醇、水苏糖、赤藓糖醇、低聚木糖、大豆低聚糖、抗性糊精、甜菜根粉、芹菜粉、西兰花粉、黄秋葵粉、大麦苗、魔芋粉、麦片、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、海苔、桂花、耳叶牛皮消、可可粉、抹茶粉、红茶粉、大豆膳食纤维粉、食用盐中的一种或多种,经清理、筛选、调配(或不调配)、切粒(或不切粒)、熟制或不熟制(谷物全部熟制)、灭菌(或不灭菌)、冷却(或不冷却)、粉碎(或不粉碎)、混合(或不混合)、磨粉(或不磨粉)、包装而成的方便冲调谷物制品。

根据所添加原辅料的不同分为单一冲调谷物粉和混合类冲调谷物粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米、小米、黑米、紫米、糙米、燕麦米、高粱米、黍米、小麦、玉米(片)、藜麦米(片)、荞麦米(片)、青稞米、稷米、大豆、红豆(片)、绿豆(片)、豌豆、扁豆、芸豆、鹰嘴豆、马铃薯片(粉)、红(紫)薯片(粉)、香芋干(粉)应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 芝麻、杏仁、花生仁、南瓜籽仁、榛子仁、松子仁、腰果、夏威夷果、碧根果、开心果仁、葵花
- 2.1.3 籽仁、板栗、巴旦木(扁桃仁)、核桃仁、亚麻籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 椰子片(粉)、草莓干(粉)、葡萄干、猕猴桃干(粉)、芒果干、菠萝干、圣女果干、桃干、杨梅干、香蕉片、蔓越莓干、苹果干(粉)、蓝莓干(粉)、菠萝蜜干、哈密瓜粒、金桔干、木瓜干、樱桃干(粉)、黑枸杞干、火龙果干、无花果干、雪梨干、红枣、山楂、玉米须、牛蒡根、大麦苗、桂花应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.5 白果、龙眼肉、百合、沙棘、肉桂、决明子、芡实、乌梅、佛手、鸡内金、金银花、阿胶、茯苓、栀子、胖大海、益智仁、郁李仁、砂仁、桑叶、莲子、荷叶、槐米、槐花、蒲公英、玉竹、橘皮、覆盆子、山药、马齿苋、火麻仁、代代花、白扁豆、赤小豆、麦芽、昆布、罗汉果、枸杞子、香薷、桃仁、桑椹、桔红、桔梗、莱菔子、高良姜、淡竹叶、菊苣、黄精、紫苏、牡蛎、酸枣仁、薏苡仁、甘草应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.6 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 丹凤牡丹花应符合国家卫生计生委《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》(卫计委 2013 年第 10 号)的规定。
- 2.1.8 人参(人工种植 5 年以下)应符合卫生部《关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告》(公告 2012 年第 17 号)的规定。
- 2.1.9 重瓣红玫瑰应符合卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》(公告 2010 年第 3 号)的要求。
- 2.1.10 杜仲雄花应符合国家卫生计生委《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告》(卫计委 2014 年第 6 号)的规定。

- 2.1.11 辣木叶、乌药叶应符合卫生部《关于批准蛋白小球藻等 4 种新资源食品的公告》(公告 2012 年第 19 号)的规定。
- 2.1.12 玛咖粉应符合卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》(公告 2011 年第 13 号)的规定。
- 2.1.13 菊粉应符合卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》(公告 2009 年第 5 号)的规定。
- 2.1.14 奇亚籽、蛹虫草、圆苞车前子壳应符合国家卫生计生委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》(卫计委 2014 年第 10 号)的规定。
- 2.1.15 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部《关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告》(公告 2008 年第 12 号)的规定。
- 2.1.16 金花茶、诺丽果浆、雪莲培养物应符合卫生部《关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等 5 种物品为新资源食品的公告》(卫生部公告 2010 年第 9 号)的规定。
- 2.1.17 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.18 牛骨粉应符合 GB 1903.19 的规定。
- 2.1.19 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.21 豆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.22 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.23 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.25 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.26 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.27 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.28 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.29 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.30 抗性糊精应符合卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。
- 2.1.31 甜菜根粉、芹菜粉、西兰花粉、黄秋葵粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.32 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.33 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.34 麦片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.35 白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.36 海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.37 耳叶牛皮消应符合 DBS32/ 009 的规定。

- 2.1.38 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.39 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.40 红茶粉应符合 QB/T 4067 和 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.41 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.42 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.43 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.44 红薏仁粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.45 白薏仁粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.46 山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.47 核桃粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.48 黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.49 豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.50 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.51 小麦低聚肽粉应符合卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。
- 2.1.52 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.53 猴头菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.54 食用螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.55  $\alpha$ -淀粉酶 Alpha-amylase (米曲霉 *Aspergillusoryzae*)、脂肪酶脂肪酶 Lipase (米曲霉 *Aspergillusoryzae*)、纤维素酶 Cellulase (黑曲霉 *Aspergillusniger*)、蛋白酶 Protease (枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*) 应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.56 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.57 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.58 燕麦应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.59 燕麦片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.60 复合麦片应符合 QB/T 2762 的规定。
- 2.1.61 花生蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.62 干海参应符合 GB 31602 的规定。
- 2.1.63 黑麦片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.64 玉米糝应符合 GB/T 22496 的规定。
- 2.1.65 黑燕麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.66 粳米应符合 NY/T 594 的规定。
- 2.1.67 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.68 血糯米应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.69 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.70 青稞米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.71 红枣干应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.72 鼠李糖乳杆菌、干酪乳杆菌、嗜热链球菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌、发酵乳杆菌、乳双歧杆菌、凝结芽孢杆菌、婴儿双歧杆菌、青春双歧杆菌、罗伊氏乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳杆菌、保加利亚乳杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.73 黑米片应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.74 黑花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.75 杏仁应符合 SB/T 10617 和 T/CNFIA 005.8 的规定。
- 2.1.76 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.77 黑木耳、平菇、香菇、金针菇、草菇、茶树菇、羊肚菌、竹荪、真姬菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.78 南瓜粉、胡萝卜粉、青椒粉、豆角粉、白萝卜粉、丝瓜粉、白菜粉、菠菜粉、西红柿粉、包菜粉、韭菜粉、冬瓜粉、西瓜粉、石榴粉、椰浆粉、薄荷粉、柠檬粉、橙子粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.79 海带粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.80 松花粉应符合卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.81 油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉应符合 2004 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.82 蜂花粉应符合 GH/T 1014 和 GB 31636 的规定。
- 2.1.83 茉莉花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.84 刀豆、白芷、干姜、桑葚、菊花应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.85 茶树花应符合卫生部 2013 年 1 号公告的规定。
- 2.1.86 雨生红球藻应符合卫生部关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告（卫生部第 17 号公告）的规定。
- 2.1.87 苦瓜应符合 NY/T 963 的规定。
- 2.1.88 浓缩牛奶蛋白、分离乳清蛋白应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.89 大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、大米蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.90 豆浆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.91 苹果酵素粉、蓝莓酵素粉、青梅酵素粉、乌梅酵素粉、芒果酵素粉、菠萝酵素粉、凤梨酵素粉、果蔬酵素粉[复合酵素粉（凤梨、芒果、乌梅、蓝莓、青梅）、复合果蔬粉（乌梅、蓝莓、青梅、蔓越莓、葡萄）、维生素 C、凤梨蛋白酵素、木瓜蛋白酵素、无花果蛋白酵素、氨基肽酵素]应符合 T/CBFIA 08003 和 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.92 全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

- 2.1.93 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.94 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.95 低聚果糖应符合 GB/T 23528 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.96 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.97 酸奶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.98 绿茶粉应符合 QB/T 4067 和 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.99 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.100 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.101 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.102 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.103 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.104 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.105 维生素 A 应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.106 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.107 维生素 D<sub>3</sub> 应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.108 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.109 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

## 2.2 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                                                  |
|------|------------------|-------------------------------------------------------|
| 性状   | 具有产品应有的性状        | 从样品中取出一袋，倒入一白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色泽   | 具有产品应有的色泽        |                                                       |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气味和滋味，无异味 |                                                       |
| 杂质   | 无肉眼可见外来杂质        |                                                       |

## 2.3 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        |
|--------------------|------------------------|-------------|
| 水分, g/100g         | ≤ 10.0                 | GB 5009.3   |
| 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g | ≤ 3.0（仅适用于添加坚果及籽类的产品）  | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计），g/100g  | ≤ 0.25（仅适用于添加坚果及籽类的产品） | GB 5009.227 |
| 氰化物（以HCN计），mg/kg   | ≤ 0.05（仅适用于添加杏仁的产品）    | GB 5009.36  |

|                                              |   |                                         |             |
|----------------------------------------------|---|-----------------------------------------|-------------|
| 总砷（以As计），mg/kg                               | ≤ | 0.5                                     | GB 5009.11  |
| 铅 <sup>a</sup> （以Pb计），mg/kg                  | ≤ | 0.18（仅适用于以芝麻为主要原料的产品）                   | GB 5009.12  |
|                                              |   | 0.4（其他）                                 |             |
| 展青霉素，μg/kg                                   | ≤ | 20.0（仅适用于添加苹果干、山楂及其制品的产品）               | GB 5009.185 |
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg                   | ≤ | 5.0                                     | GB 5009.22  |
| 脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg                              | ≤ | 1000（仅限于添加玉米及其制品的产品）                    | GB 5009.111 |
| 玉米赤霉烯酮，μg/kg                                 | ≤ | 60（仅限于添加玉米及其制品的产品）                      | GB 5009.209 |
| 总汞（以Hg计），mg/kg                               | ≤ | 0.02（仅限于添加玉米及其制品的产品）                    | GB 5009.17  |
| 甲基汞 <sup>b</sup> （以Hg计），mg/kg                | ≤ | 0.5（仅限于添加干海参、牡蛎的产品）                     |             |
| 苯并[α]芘，μg/kg                                 | ≤ | 5（仅限于添加玉米及其制品的产品）                       | GB 5009.27  |
| 维生素A，μg/kg                                   |   | 2000~6000（适用于添加维生素A的产品检验）               | GB 5009.82  |
| 维生素C（抗坏血酸），mg/kg                             |   | 300~750（适用于添加维生素C的产品检验）                 | GB 5009.86  |
| 维生素D <sub>2</sub> （麦角钙化醇），μg/kg              |   | 12.5~37.5（适用于添加维生素D <sub>2</sub> 的产品检验） | GB 5009.82  |
| 维生素E，mg/kg                                   |   | 50~125（适用于添加维生素E的产品检验）                  | GB 5009.82  |
| 钙（以Ca计），mg/kg                                |   | 2000~7000（适用于添加该食品营养强化剂的产品检验）           | GB 5009.92  |
| 铁（以Fe计），mg/kg                                |   | 35~80（适用于添加该食品营养强化剂的产品检验）               | GB 5009.90  |
| 注：a 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；               |   |                                         |             |
| b 可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞。 |   |                                         |             |

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

| 项 目                          | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法            |
|------------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-----------------|
|                              | n                     | c | m               | M               |                 |
| 菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/g    | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789. 2      |
| 大肠菌群, CFU/g                  | 5                     | 2 | 10              | 100             | GB 4789. 3平板计数法 |
| 沙门氏菌, /25g                   | 5                     | 0 | 0               | —               | GB 4789. 4      |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g               | 5                     | 1 | 100             | 1000            | GB 4789. 10第二法  |
| 霉菌, CFU/g                    | 5                     | 2 | 50              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789. 15     |
| 乳酸菌 <sup>d</sup> , CFU/g ≥   | 1×10 <sup>6</sup>     |   |                 |                 | GB 4789. 35     |
| 注： a 采用方案应符合 GB 4789. 1 的规定； |                       |   |                 |                 |                 |

b 不适用于添加酸奶粉、益生菌产品的检验。

d 仅限于添加益生菌产品的检验。

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；食品添加剂的使用符合 GB 2760 的规定；营养强化剂的使用符合 GB 14880 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以大米、小米、黑米、紫米、糙米、燕麦米、高粱米、黍米、小麦、玉米(片)、藜麦米(片)、荞麦米(片)、粳米、大豆、红豆(片)、绿豆(片)、豌豆、扁豆、芸豆、鹰嘴豆、芝麻、马铃薯片(粉)、红(紫)薯片(粉)、香芋干(粉)、藕粉、燕麦粉、红薏仁粉、白薏仁粉、山药粉、黑豆、小麦粉、燕麦、燕麦片、复合麦片、黑麦片、玉米糝、黑燕麦、粳米、糯米粉、血糯米、荞麦、青稞米中的一种或几种为主要原料,添加或不添加生活饮用水,添加葛根粉、杏仁、花生仁、南瓜籽仁、榛子仁、松子仁、腰果、夏威夷果、碧根果、开心果仁、葵花籽仁、板栗、巴旦木(扁桃仁)、核桃仁、亚麻籽(熟制)、椰子片(粉)、草莓干(粉)、葡萄干、猕猴桃干(粉)、芒果干、菠萝干、圣女果干、桃干、杨梅干、香蕉片、蔓越莓干、苹果干(粉)、蓝莓干(粉)、菠萝蜜干、哈密瓜粒、金桔干、木瓜干、樱桃干(粉)、黑枸杞干、火龙果干、无花果干、雪梨干、核桃粉、豆奶粉、红枣(干)、植脂末(葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅)、小麦低聚肽粉、低聚异麦芽糖、食用螺旋藻粉、 $\alpha$ -淀粉酶 Alpha-amylase(米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、脂肪酶 Lipase(米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、纤维素酶 Cellulase(黑曲霉 *Aspergillus niger*)、蛋白酶 Protease(枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、花生蛋白粉、干海参、鼠李糖乳杆菌、干酪乳杆菌、嗜热链球菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌、发酵乳杆菌、乳双歧杆菌、凝结芽孢杆菌、婴儿双歧杆菌、青春双歧杆菌、罗伊氏乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳杆菌、保加利亚乳杆菌、山楂、黑米片、黑花生仁、银耳、黑木耳、平菇、香菇、金针菇、草菇、茶树菇、真姬菇、羊肚菌、竹荪、南瓜粉、胡萝卜粉、青椒粉、豆角粉、白萝卜粉、丝瓜粉、白菜粉、菠菜粉、西红柿粉、包菜粉、韭菜粉、冬瓜粉、西瓜粉、石榴粉、椰浆粉、薄荷粉、柠檬粉、橙子粉、海带粉、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、蜂花粉、茉莉花、刀豆、白芷、干姜、桑葚、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)、茶树花、雨生红球藻、苦瓜、浓缩牛奶蛋白、分离乳清蛋白、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、大米蛋白粉、豆浆粉、苹果酵素粉、蓝莓酵素粉、青梅酵素粉、乌梅酵素粉、芒果酵素粉、菠萝酵素粉、凤梨酵素粉、果蔬酵素粉[复合酵素粉(凤梨、芒果、乌梅、蓝莓、青梅)、复合果蔬粉(乌梅、蓝莓、青梅、蔓越莓、葡萄)]、维生素 C、凤梨蛋白酵素、木瓜蛋白酵素、无花果蛋白酵素、氨基肽酵素、全脂乳粉、脱脂乳粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、低聚果糖、乳酸、酸奶粉、绿茶粉、咖啡粉、黑糖、椰蓉、小麦胚芽、碳酸钙、葡萄糖酸亚铁、维生素 A( $\beta$ -胡萝卜素)、维生素 D(胆钙化醇)、维生素 E(d- $\alpha$ -生育酚)、维生素 C(L-抗坏血酸)、白果、龙眼肉、百合、沙棘、肉桂、决明子、芡实、乌梅、佛手、鸡内金、金银花、阿胶、茯苓、栀子、胖大海、益智仁、郁李仁、砂仁、桑叶、莲子、荷叶、葛根粉、槐米、槐花、蒲公英、玉竹、橘皮、覆盆子、山药、马齿苋、火麻仁、代代花、白扁豆、赤小豆、麦芽、昆布、罗汉果、枳椇子、枸杞子、香薷、桃仁、桑椹、桔红、桔梗、莱菔子、高良姜、淡竹叶、菊苣、黄精、紫苏、牡蛎、酸枣仁、薏苡仁、甘草、玉米须、丹凤牡丹花、牛蒡根、人参(人工种植 5 年以下)、重瓣红玫瑰、杜仲雄花、辣木叶、乌药叶、玛咖粉、菊粉、奇亚籽、蛹虫草、圆苞车前子壳、库拉索芦荟凝胶、金花茶、诺丽果浆、雪莲培养物、大豆蛋白粉、牛骨粉、麦芽糊精、乳粉、豆粉、乳糖、

食用葡萄糖、结晶果糖、木糖醇、水苏糖、赤藓糖醇、低聚木糖、大豆低聚糖、抗性糊精、甜菜根粉、芹菜粉、西兰花粉、黄秋葵粉、大麦苗、魔芋粉、麦片、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、海苔、桂花、耳叶牛皮消、可可粉、抹茶粉、红茶粉、大豆膳食纤维粉、食用盐中的一种或多种，经清理、筛选、调配(或不调配)、切粒(或不切粒)、熟制或不熟制(谷物全部熟制)、灭菌(或不灭菌)、冷却(或不冷却)、粉碎(或不粉碎)、混合(或不混合)、磨粉(或不磨粉)、包装而成的方便冲调谷物制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中食品添加剂仅限在即食谷物（GB 2760 中食品分类号为 06.06）中使用，不涉及 GB 2760 中表 A.3 中规定的食品类别；食品营养强化剂仅限在即食谷物（GB 14880 中食品分类号为 06.06）中使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南二板桥食品科技有限公司