



412930 S-2022



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0029S-2022

冻干粥料（冲调即食谷物）

2022-10-19 发布

2022-10-19 实施

好想你健康食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：李洋、赵树新、李红、王潇、贾欢欢、孔娜。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXN 0029S（备案号：415163S-2020, 2020-06-10 发布实施）。

H N

Q B

冻干粥料（冲调即食谷物）

1 范围

本标准规定了冻干粥料（冲调即食谷物）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以粮食及其制品（包括谷类、豆类、薯类：大米、红米、黑米、糙米、高粱米、玉米粒、玉米糝、薏米、小米、黑小米、赤小豆、红豆、黄豆、绿豆、黑绿豆、黑豆、芸豆、红芸豆、青豆、豌豆、白扁豆、鹰嘴豆、马铃薯、紫薯、甘薯、小麦、小麦粉、藜麦米、黑小麦、粳米、糯米、血糯米、大麦、小麦仁、小麦胚芽、燕麦、荞麦、青稞中的一种或几种）为主要原料，添加蔬菜及其制品[胡萝卜、白萝卜、番茄、茄子、冬瓜、南瓜、丝瓜、苦瓜、西葫芦、羽衣甘蓝、结球甘蓝、荆芥、白菜、黄花菜、西兰花、芹菜、菠菜、香菜、青菜、洋葱、马蹄、辣椒、芥菜、莲藕、葱、大蒜、竹笋、莴笋、甜菜、豇豆、香芋、仙人掌（凉粉草）、十香菜中的一种或几种]、水果及其制品[枣、冬枣、葡萄干、蔓越莓干、苹果、菠萝、木瓜、芒果、山楂、梨、哈密瓜、枇杷、柠檬、香蕉、葡萄、猕猴桃、杨桃、草莓、蓝莓、树莓、杨梅、青梅、乌梅、水蜜桃、柚子、黄桃、蔓越莓、柑橘、甜橙、香橙、百香果（西番莲）、荔枝、山竹、火龙果、菠萝蜜、樱桃、桑葚、枸杞、西梅、牛油果中的一种或几种]、藻类制品（紫菜、海带、昆布、裙带菜中的一种或几种）、菌类及其制品（银耳、黑木耳、平菇、香菇、金针菇、花菇、茶树菇、杏鲍菇、白玉菇、猴头菇、松茸、竹荪、蛹虫草、滑菇、双孢蘑菇、美味牛肝菌、羊肚菌、灰树花中的一种或几种）、蜂蜜、冰糖、白砂糖、红糖、低聚异麦芽糖、海藻糖、低聚木糖、L-阿拉伯糖、异麦芽酮糖醇、低聚果糖、葡萄糖、葡萄糖浆、大豆低聚糖、水苏糖、结晶果糖、固体果葡糖、低聚甘露糖、麦芽糖、罗汉果甜苷、羟丙基淀粉、赤藓糖醇、木糖醇、三氯蔗糖、甜菊糖苷、纽甜、板栗、花生、杏仁、核桃仁、芝麻、牛奶、乳粉、椰浆、鸡蛋、番茄酱、豆制品及其大豆蛋白制品（豆腐、豆皮、人造肉）、面筋、粉丝（以绿豆、豌豆为原料）、红薯粉条、燕窝、海参、人参（人工种植，5年及5年以下）、阿胶、黄精、姜、百合、山药、沙棘、芡实、桂圆、玉竹、白果、陈皮、莱菔子、甘草、砂仁、肉桂、肉豆蔻、茯苓、菊花、重瓣红玫瑰、决明子、酸枣仁、余甘子、鸡内金、佛手、牡蛎、麦芽、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、栀子、胖大海、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、槐米、槐花、蒲公英、榧子、薤白、覆盆子、藿香、丁香、八角茴香、刀豆、小蓟、马齿苋、乌梢蛇、火麻仁、白芷、鲜白茅根、鲜芦根、枳椇子、代代花、白扁豆花、薄荷、莲子、葛根粉、花椒、罗汉果、桂花、奇亚籽、苦荞、红茶、绿茶、茉莉花茶、绿茶粉、乌龙茶粉、红茶粉、果蔬粉（芹菜粉、草莓粉、南瓜粉、苹果粉、紫薯粉、

芒果粉、蓝莓粉、菠菜粉、香橙粉、菠萝粉、红心火龙果粉、胡萝卜粉、甜菜根粉、香蕉粉、椰子粉中的一种或几种)、蔬菜粉(马铃薯全粉、红薯全粉、木薯全粉、葛根全粉、山药全粉、马蹄粉中的一种或几种)、聚葡萄糖、麦芽糊精、抗性糊精、玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、鱼胶原蛋白肽、魔芋粉、菊粉、藕粉、抹茶粉、松花粉、胡椒粉、姜粉、咖喱粉、迷迭香粉、小茴香、鸡精、酱腌菜[水、白菜、黄瓜、豇豆、芹菜、苤蓝、地环、茄子、竹笋、芥菜、青菜、大豆油、虾油、食用盐、白砂糖、赤砂糖、香辛料、辣椒、味精、酱油、植物乳杆菌、食品添加剂(谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸、焦亚硫酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、安塞蜜、阿斯巴甜(含苯丙氨酸))]、酱油、食醋、大豆油、花生油、芝麻油、橄榄油、十三香[八角茴香、花椒、小茴香、肉桂、黑胡椒、高良姜、橘皮、肉豆蔻、砂仁、丁香、干姜、甘草、白芷]、菇粉调味料[香菇、蚝菇(平菇)、金针菇、茶树菇、猴头菇、杏鲍菇、酵母提取物、乳糖、食用海盐]、五香粉[大茴香、小茴香、陈皮、干姜、桂皮、花椒]、淡奶[生牛乳、乳清粉、植物油、无水奶油、乳粉、水、大豆磷脂、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、卡拉胶]、炼乳(白砂糖、水、无水奶油、乳粉、棕榈油、乳清粉、乳糖、单双甘油脂肪酸酯、卡拉胶、食用香精)、稀奶油[生牛乳、乳脂、食品添加剂(磷脂、聚甘油脂肪酸酯、单双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钠、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠)]、巧克力及巧克力制品[白砂糖、可可液块、可可脂、可可粉、磷脂、食用香料]、黄豆酱[水、黄豆、食用盐、辣椒、白砂糖、小麦粉、谷氨酸钠、食醋、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、苯甲酸钠、三氯蔗糖]、豆瓣酱[水、辣椒、蚕豆仁、食用盐、小麦粉、食用植物油、苯甲酸钠、山梨酸钾]、芝麻酱(原料由芝麻组成)、黄灯笼辣椒酱[黄灯笼椒、大蒜、南瓜、食用盐、食醋、食品添加剂(D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠)]、辣椒酱[辣椒、盐渍辣椒、芝麻、食用盐、菜籽油、植物油、白砂糖、香辛料、葱、蒜、番茄酱、食品添加剂(谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠)、食用香精、味精、鸡粉调味料]、辣椒油[菜籽油、植物油、红油、辣椒、芝麻、食用盐、白砂糖、香辛料、葱、蒜、味精、鸡粉调味料]、油辣椒(菜籽油、植物油、红油、辣椒、花生、大豆、芝麻、食用盐、白砂糖、香辛料、葱、蒜、味精、鸡粉调味料)、咖喱酱[植物油、蜂蜜、苹果浆、白砂糖、姜黄、食用盐、洋葱、胡萝卜、辣椒、丁香、豆蔻、孜然、咖喱粉、椰浆粉、白胡椒粉、食品添加剂(5'-肌苷酸二钠、谷氨酸钠、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、DL-苹果酸、食用香精)、起酥油(精炼植物油、精炼食用牛油、维生素E)、小麦粉、淀粉、水解蛋白、沙司粉、香辛料、牛肉精]、液态复合调味料(牛骨高汤调味料、猪骨高汤调味料、鸡骨高汤调味料、高汤调味料中的一种或几种)、胡辣汤调味料、菇粉固态调味料、乳酸菌(鼠李糖乳酪杆菌、副干酪乳酪杆菌、嗜热链球菌嗜热亚种、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、发酵粘液乳杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、动物双歧杆菌动物亚种中的一

种或几种)、凝结魏茨曼氏菌、食品用香精(香草香精、香芋香精、蜜桃香精、薄荷香精、玫瑰香精、苹果香精、菠萝香精、橙香精、草莓香精、迷迭香味香精中的一种或几种)、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、圆苞车前子壳、杜仲雄花、裸藻、茶树花、阿萨伊果、雨生红球藻、蛋白核小球藻、玉米低聚肽粉、酵母β-葡聚糖、DHA藻油、库拉索芦荟凝胶、醋酸钙、碳酸钙、柠檬酸铁、葡萄糖酸亚铁、乳酸锌、氧化锌、葡萄糖酸锌、维生素A、维生素B₂(核黄素)、维生素E、羟丙基二淀粉磷酸酯、皮蛋、酒酿、料酒、天然胡萝卜素、味精(谷氨酸钠)、食用盐中的一种或几种为辅料,经过原料预处理、蒸煮或杀青、配料、装盘、速冻、干燥、冷却、灭菌或不灭菌、精选、包装而成的冻干粥料(冲调即食谷物)。

按原料不同,分为:绿豆大米红枣谷物粥料、山楂冰糖谷物粥料、小米南瓜谷物粥料、谷物水果粒谷物粥料、黑木耳菌菇谷物粥料、燕麦水果谷物粥料、百香果豆沙谷物粥料、八宝粥料、大米黑豆红枣谷物粥料、甘薯水果谷物粥料、牛奶木瓜谷物粥料、花果谷物粥料、桂花酒酿鸡蛋谷物粥料、小米海参谷物粥料、玫瑰水果谷物粥料、大米杏仁水果谷物粥料、五黑粥料、水果谷物粥料、藜麦奇亚籽荞麦粥料、燕麦青稞粥料、南瓜大豆燕麦粥料、什锦水果谷物粥料、大麦甘草谷物粥料、大米菜菔子谷物粥料、哈密瓜苹果谷物粥料、山药马蹄葛根谷物粥料、红枣沙棘桑葚谷物粥料、红枣松花粉谷物粥料、抹茶绿豆谷物粥料、黄精人参谷物粥料、树莓蓝莓枸杞谷物粥料、绿茶味谷物粥料、水果乌龙茶味谷物粥料、血糯米红茶谷物粥料、芹菜冬瓜谷物粥料、萝卜谷物粥料、大米豆腐蔬菜谷物粥料、大米蘑菇蔬菜谷物粥料、鹰嘴豆芝麻谷物粥料、鸡蛋紫菜谷物粥料、胡萝卜西蓝花菜谷物粥料、什锦蔬菜谷物粥料、红枣西红柿鸡蛋谷物粥块、菌菇谷物粥料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 粮食及其制品应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 蔬菜及其制品应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3 菌类及其制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 水果及其制品应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.5 藻类制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

- 2.1.11 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.12 低聚木糖、L-阿拉伯糖、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》[2008]12 的规定。
- 2.1.13 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 2.1.14 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.15 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.18 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.19 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》[2009]5 号的规定。
- 2.1.20 结晶果糖和固体果葡糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.21 低聚甘露糖、裸藻应符合卫生部《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》[2013]10 号的规定。
- 2.1.22 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.24 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.25 赤藓糖醇应符合 GB 26404 规定。
- 2.1.26 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.27 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.28 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.29 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.30 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.31 板栗应符合 GH/T 1029 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 杏仁、核桃仁、芝麻应符合 GB19300 的规定。
- 2.1.33 牛奶应符合 GB 19645 的规定。
- 2.1.34 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.35 鸡蛋应符合 SB/T 10638 和 GB 2749 的规定。
- 2.1.36 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.37 豆制品及大豆蛋白制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.38 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.39 粉丝应符合 GB/T 19048 的规定。

- 2.1.40 红薯粉条应符合GB/T 23587 的规定。
- 2.1.41 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.42 海参应符合 NY/T 1514 和 GB 31602 的规定。
- 2.1.43 人参（人工种植,5 年及 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（2012 年 第 17 号）》的规定。
- 2.1.44 薏米、赤小豆、黑豆、阿胶、黄精、姜、百合、山药、沙棘、芡实、桂圆、玉竹、白果、陈皮、莱菔子、甘草、砂仁、肉桂、肉豆蔻、茯苓、菊花、决明子、酸枣仁、余甘子、鸡内金、佛手、牡蛎、麦芽、昆布、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、栀子、胖大海、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、槐米、槐花、蒲公英、榧子、薤白、覆盆子、藿香、丁香、八角茴香、刀豆、小蓟、马齿苋、乌梢蛇、火麻仁、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.45 鲜白茅根、鲜芦根、枳椇子、代代花、白扁豆花应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.46 薄荷应符合GB/T 32736或GB/T 34260或GB/T 34259的规定。
- 2.1.47 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.48 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.49 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.50 罗汉果应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.51 桂花应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.52 奇亚籽应符合 GB 19300 和《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.53 重瓣红玫瑰、DHA 藻油应符合《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（2010 年 第 3 号）》的规定。
- 2.1.54 苦荞应符合 DB 61/T 909 的规定。
- 2.1.55 红茶应符合 NY/T 780 的规定。
- 2.1.56 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.57 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。
- 2.1.58 绿茶粉、乌龙茶粉、红茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.59 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.60 蔬菜粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.61 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。

- 2.1.62 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.63 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.64 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.65 抗性糊精应符合《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告》（2012 年 第 16 号）的规定。
- 2.1.66 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.67 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.68 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 的规定。
- 2.1.69 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.70 绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.71 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.72 鱼胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.73 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.74 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.75 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.76 松花粉应符合 GH/T 1030 和 GB 31636 的规定。
- 2.1.77 胡椒粉应符合 DB46/T 33 的规定。
- 2.1.78 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.79 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.80 迷迭香粉应符合 GB/T 22301 的规定。
- 2.1.81 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.82 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.83 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.84 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.85 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.86 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.87 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.88 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.89 椰浆应符合 DB 46/T 107 的规定。
- 2.1.90 五香粉、小茴香、十三香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.91 菇粉调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.92 炼乳、淡奶应符合 GB 13102 的规定。

- 2.1.93 稀奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.94 巧克力及巧克力制品应符合 GB/T 19343 的规定。
- 2.1.95 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.96 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.97 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.98 黄灯笼辣椒酱应符合 DB46/T 92 的规定。
- 2.1.99 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.100 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.101 油辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.102 咖喱酱应符合 T/GDFCA 029 的规定。
- 2.1.103 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.104 凝结魏茨曼氏菌应符合《关于发酵乳杆菌 CECT5716 等 3 个菌种的公告》[2016]6 号的规定。
- 2.1.105 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.106 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.107 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.108 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.109 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.110 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.111 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.112 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.113 液态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.114 圆苞车前子壳应符合卫生部《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》[2014]10 号的规定。
- 2.1.115 杜仲雄花应符合卫生部《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告》[2014]6 号的规定。
- 2.1.116 茶树花、阿萨伊果应符合卫生部《关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告》[2013]1 号的规定。
- 2.1.117 雨生红球藻应符合 GB/T 30893 的规定。
- 2.1.118 蛋白核小球藻应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.119 玉米低聚肽粉应符合卫生部《关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸等 3 种物品为新资源食品的公告》[2010]15 号的规定。

- 2.1.120 酵母β-葡聚糖应符合卫生部《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》[2010]9号的规定。
- 2.1.121 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》[2008]12号的规定。
- 2.1.122 醋酸钙应符合 GB 1903.15 的规定
- 2.1.123 碳酸钙应符合 GB 1886.214-2016 的规定
- 2.1.124 柠檬酸铁应符合 GB 1903.37 的规定
- 2.1.125 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定
- 2.1.126 乳酸锌应符合 GB 1903.11 的规定
- 2.1.127 氧化锌应符合 GB 1903.4 的规定。
- 2.1.128 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.129 维生素A应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.130 维生素B₂（核黄素）应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.131 皮蛋应符合 GB/T 9694 的规定。
- 2.1.132 酒酿应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.133 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.134 味精（谷氨酸钠）应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.135 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.136 蛹虫草应符合《卫生部关于批准蛹虫草为新资源食品的公告》（2009年第3号）的规定。
- 2.1.137 维生素E应符合 GB 1886.233的规定。
- 2.1.138 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931的规定。
- 2.1.139 胡辣汤调味料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.140 菇粉固态调味料应符合 GB 31644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	呈块状或颗粒状，允许有少量碎粒或粉末	从样品中取出1盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其外观、性状、色泽、杂质，将样品按标签明示的加水量
色泽	具有相应原料应有的色泽	
气、滋味	呈相应原料固有的气味、滋味，不得有异味	

复水性	浸泡 3 ~ 5min, 呈悬浮状, 口感不夹生	加入相应温度的水, 盖紧、静置 3~5min 后搅拌均匀, 观察并嗅其气味、尝其滋味、 观察其复水性
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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/ (%)	≤ 10	GB 5009. 3
食用盐(以 NaCl 计)(仅限于添加食用盐制成的产品)/(g/100g)	≤ 30	GB 5009. 44
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0. 4	GB 5009. 12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0. 5	GB 5009. 11
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0. 1	GB 5009. 15
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0. 02	GB 5009. 17
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤ 1. 0	GB 5009. 123
苯并[a]芘/(μg/kg)	≤ 2. 0	GB 5009. 27
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5. 0	GB 5009. 22
展青霉素(仅限于苹果、山楂为原料制成的产品)/(μg/kg)	≤ 20. 0	GB 5009. 185
^a 三氯蔗糖/(g/kg)	≤ 1. 0	GB 22255
^a 纽甜/(g/kg)	≤ 0. 16	GB 5009. 247
^a 甜菊糖苷(以甜菊醇当量计)/(g/kg)	≤ 0. 17	SN/T 3854
^a 维生素 E/(g/kg)	≤ 0. 085	GB 5009. 82
^b 钙/(mg/kg)	2000~7000	GB 5009. 92
^b 铁/(mg/kg)	35~80	GB 5009. 90
^b 锌/(mg/kg)	37. 5~112. 5	GB 5009. 14
^b 维生素 A/(μg/kg)	2000~6000	GB 5009. 82
^b 维生素 B ₂ /(mg/kg)	7. 5~17. 5	GB 5009. 85
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
注 2: a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。		
注 3: b 仅适用于添加该营养强化剂的产品。		

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
^b 菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
乳酸菌数（仅限于添加乳酸菌制成的产 品）/（CFU/g） ≥	1×10 ⁶				GB 4789. 35
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 中的平板计数法
霉菌/（CFU/g）	5	2	50	10 ²	GB 4789. 15
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10 第二法
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2：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。					
注 3：b 不适用于添加乳酸菌、凝结魏茨曼氏菌制成的产品。					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数(不适用于添加乳酸菌、凝结魏茨曼氏菌制成的产品)、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以粮食及其制品（包括谷类、豆类、薯类：大米、红米、黑米、糙米、高粱米、玉米粒、玉米糝、薏米、小米、黑小米、赤小豆、红豆、黄豆、绿豆、黑绿豆、黑豆、芸豆、红芸豆、青豆、豌豆、白扁豆、鹰嘴豆、马铃薯、紫薯、甘薯、小麦、小麦粉、藜麦米、黑小麦、粳米、糯米、血糯米、大麦、小麦仁、小麦胚芽、燕麦、荞麦、青稞中的一种或几种）为主要原料，添加蔬菜及其制品[胡萝卜、白萝卜、番茄、茄子、冬瓜、南瓜、丝瓜、苦瓜、西葫芦、羽衣甘蓝、结球甘蓝、荆芥、白菜、黄花菜、西兰花、芹菜、菠菜、香菜、青菜、洋葱、马蹄、辣椒、芥菜、莲藕、葱、大蒜、竹笋、莴笋、甜菜、豇豆、香芋、仙人草（凉粉草）、十香菜中的一种或几种]、水果及其制品[枣、冬枣、葡萄干、蔓越莓干、苹果、菠萝、木瓜、芒果、山楂、梨、哈密瓜、枇杷、柠檬、香蕉、葡萄、猕猴桃、杨桃、草莓、蓝莓、树莓、杨梅、青梅、乌梅、水蜜桃、柚子、黄桃、蔓越莓、柑橘、甜橙、香橙、百香果（西番莲）、荔枝、山竹、火龙果、菠萝蜜、樱桃、桑葚、枸杞、西梅、牛油果中的一种或几种]、藻类制品（紫菜、海带、昆布、裙带菜中的一种或几种）、菌类及其制品（银耳、黑木耳、平菇、香菇、金针菇、花菇、茶树菇、杏鲍菇、白玉菇、猴头菇、松茸、竹荪、蛹虫草、滑菇、双孢蘑菇、美味牛肝菌、羊肚菌、灰树花中的一种或几种）、蜂蜜、冰糖、白砂糖、红糖、低聚异麦芽糖、海藻糖、低聚木糖、L-阿拉伯糖、异麦芽酮糖醇、低聚果糖、葡萄糖、葡萄糖浆、大豆低聚糖、水苏糖、结晶果糖、固体果葡糖、低聚甘露糖、麦芽糖、罗汉果甜苷、羟丙基淀粉、赤藓糖醇、木糖醇、三氯蔗糖、甜菊糖苷、纽甜、板栗、花生、杏仁、核桃仁、芝麻、牛奶、乳粉、椰浆、鸡蛋、番茄酱、豆制品及其大豆蛋白制品（豆腐、豆皮、人造肉）、面筋、粉丝（以绿豆、豌豆为原料）、红薯粉条、燕窝、海参、人参（人工种植，5年及5年以下）、阿胶、黄精、姜、百合、山药、沙棘、芡实、桂圆、玉竹、白果、陈皮、莱菔子、甘草、砂仁、肉桂、肉豆蔻、茯苓、菊花、重瓣红玫瑰、决明子、酸枣仁、余甘子、鸡内金、佛手、牡蛎、麦芽、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、栀子、胖大海、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、槐米、槐花、蒲公英、榧子、薤白、覆盆子、藿香、丁香、八角茴香、刀豆、小蓟、马齿苋、乌梢蛇、火麻仁、白芷、鲜白茅根、鲜芦根、枳椇子、代代花、白扁豆花、薄荷、莲子、葛根粉、花椒、罗汉果、桂花、奇亚籽、苦荞、红茶、绿茶、茉莉花茶、绿茶粉、乌龙茶粉、红茶粉、果蔬粉（芹菜粉、草莓粉、南瓜粉、苹果粉、紫薯粉、芒果粉、蓝莓粉、菠菜粉、香橙粉、菠萝粉、红心火龙果粉、胡萝卜粉、甜菜根粉、香蕉粉、椰子粉中的一种或几种）、蔬菜粉（马铃薯全粉、红薯全粉、木薯全粉、葛根全粉、山药全

粉、马蹄粉中的一种或几种)、聚葡萄糖、麦芽糊精、抗性糊精、玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、鱼胶原蛋白肽、魔芋粉、菊粉、藕粉、抹茶粉、松花粉、胡椒粉、姜粉、咖喱粉、迷迭香粉、小茴香、鸡精、酱腌菜[水、白菜、黄瓜、豇豆、芹菜、苤蓝、地环、茄子、竹笋、芥菜、青菜、大豆油、虾油、食用盐、白砂糖、赤砂糖、香辛料、辣椒、味精、酱油、植物乳杆菌、食品添加剂(谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸、焦亚硫酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、安塞蜜、阿斯巴甜(含苯丙氨酸))]、酱油、食醋、大豆油、花生油、芝麻油、橄榄油、十三香[八角茴香、花椒、小茴香、肉桂、黑胡椒、高良姜、橘皮、肉豆蔻、砂仁、丁香、干姜、甘草、白芷]、菇粉调味料[香菇、蚝菇(平菇)、金针菇、茶树菇、猴头菇、杏鲍菇、酵母提取物、乳糖、食用海盐]、五香粉[大茴香、小茴香、陈皮、干姜、桂皮、花椒]、淡奶[生牛乳、乳清粉、植物油、无水奶油、乳粉、水、大豆磷脂、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、卡拉胶]、炼乳(白砂糖、水、无水奶油、乳粉、棕榈油、乳清粉、乳糖、单双甘油脂肪酸酯、卡拉胶、食用香精)、稀奶油[生牛乳、乳脂、食品添加剂(磷脂、聚甘油脂肪酸酯、单双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钠、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠)]、巧克力及巧克力制品[白砂糖、可可液块、可可脂、可可粉、磷脂、食用香料]、黄豆酱[水、黄豆、食用盐、辣椒、白砂糖、小麦粉、谷氨酸钠、食醋、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、苯甲酸钠、三氯蔗糖]、豆瓣酱[水、辣椒、蚕豆仁、食用盐、小麦粉、食用植物油、苯甲酸钠、山梨酸钾]、芝麻酱(原料由芝麻组成)、黄灯笼辣椒酱[黄灯笼椒、大蒜、南瓜、食用盐、食醋、食品添加剂(D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠)]、辣椒酱[辣椒、盐渍辣椒、芝麻、食用盐、菜籽油、植物油、白砂糖、香辛料、葱、蒜、番茄酱、食品添加剂(谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠)、食用香精、味精、鸡粉调味料]、辣椒油[菜籽油、植物油、红油、辣椒、芝麻、食用盐、白砂糖、香辛料、葱、蒜、味精、鸡粉调味料]、油辣椒(菜籽油、植物油、红油、辣椒、花生、大豆、芝麻、食用盐、白砂糖、香辛料、葱、蒜、味精、鸡粉调味料)、咖喱酱[植物油、蜂蜜、苹果浆、白砂糖、姜黄、食用盐、洋葱、胡萝卜、辣椒、丁香、豆蔻、孜然、咖喱粉、椰浆粉、白胡椒粉、食品添加剂(5'-肌苷酸二钠、谷氨酸钠、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、DL-苹果酸、食用香精)、起酥油(精炼植物油、精炼食用牛油、维生素E)、小麦粉、淀粉、水解蛋白、沙司粉、香辛料、牛肉精]、液态复合调味料(牛骨高汤调味料、猪骨高汤调味料、鸡骨高汤调味料、高汤调味料中的一种或几种)、胡辣汤调味料、菇粉固态调味料、乳酸菌(鼠李糖乳酪杆菌、副干酪乳酪杆菌、嗜热链球菌嗜热亚种、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、发酵粘液乳杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、动物双歧杆菌动物亚种中的一种或几种)、凝结魏茨曼氏菌、食品用香精(香草香精、香芋香精、蜜桃香精、薄荷香精、玫瑰香精、苹果香精、菠萝香精、橙香精、草莓香精、迷迭香味香精中的一种或几种)、抗

坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、圆苞车前子壳、杜仲雄花、裸藻、茶树花、阿萨伊果、雨生红球藻、蛋白核小球藻、玉米低聚肽粉、酵母β-葡聚糖、DHA藻油、库拉索芦荟凝胶、醋酸钙、碳酸钙、柠檬酸铁、葡萄糖酸亚铁、乳酸锌、氧化锌、葡萄糖酸锌、维生素A、维生素B₂（核黄素）、维生素E、羟丙基二淀粉磷酸酯、皮蛋、酒酿、料酒、天然胡萝卜素、味精（谷氨酸钠）、食用盐中的一种或几种为辅料，经过原料预处理、蒸煮或杀青、配料、装盘、速冻、干燥、冷却、灭菌或不灭菌、精选、包装而成的冻干粥料（冲调即食谷物）。

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》的规定制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中所有营养强化剂仅限即食谷物类产品使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

好想你健康食品股份有限公司