



413317S-2022



瑞 之 恩 生 物 科 技 （ 河 南 ） 有 限 公 司 企
业 标 准

Q / R Z E 0 0 0 5 S - 2 0 2 2

方便食品（冲调类）

2 0 2 2 - 1 2 - 0 8 发 布

2 0 2 2 - 1 2 - 0 8 实 施

瑞 之 恩 生 物 科 技 （ 河 南 ） 有 限 公 司 发 布

前 言

本标准由瑞之恩生物科技（河南）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘厚民、范世萍、田晴晴、梁慧霞、孔瑾。

本标准自发布实施日起替代 Q/RZE 0005S-2022（备案号 411868S-2022）。

H N
Q B

方便食品（冲调类）

1 范围

本标准规定了方便食品（冲调类）的分类、要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以大米、小米、大麦、燕麦、糯米、玉米、高粱、黑麦、荞麦、芸豆、青豆、蚕豆、豌豆、紫米、黄米、红豆、绿豆、黑米、芡实、薏米、白扁豆、薏苡仁、赤小豆、玉米胚芽粉、藜麦、玉米粉、燕麦粉、燕麦胚芽粉、小麦粉、小麦胚芽粉、黑小麦胚芽粉、黑小麦粉、藜麦粉、藜麦胚芽粉、大米粉、黑米粉、荞麦粉、薏仁粉、大米膨化粉、小米膨化粉、大麦膨化粉、小麦膨化粉、燕麦膨化粉、糯米膨化粉、玉米膨化粉、高粱膨化粉、黑小麦膨化粉、荞麦膨化粉、芸豆膨化粉、青豆膨化粉、蚕豆膨化粉、豌豆膨化粉、紫米膨化粉、黄米膨化粉、粟膨化粉、红豆膨化粉、绿豆膨化粉、黑米膨化粉、芡实膨化粉、薏米膨化粉、紫薯膨化粉、白扁豆膨化粉、薏苡仁膨化粉、赤小豆膨化粉中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以黄豆、黑豆、大豆粉、黑豆粉、纳豆、黄豆膨化粉、黑豆膨化粉、红薯、芋头、山药片（粉）、红薯膨化粉、芋头膨化粉、山药膨化粉、紫薯中的一种或几种，经熟化或不熟化、添加或不添加黑芝麻、花生仁、黑芝麻膨化粉、山楂、红枣、银耳、莲子、猴头菇、茯苓、桔梗、人参（人工种植五年以下）、马齿苋、菊花（杭白菊、亳菊、滁菊、贡菊、怀菊花中的一种）、槐花、金银花、菊苣、荷叶、桂花、鸡内金（炒制）、枸杞、核桃仁、开心果仁、葵花籽、食用葛根粉、魔芋粉、藕粉、桑葚粉、雪梨粉、柠檬粉、苹果粉、山楂粉、木瓜粉、南瓜粉、破壁松花粉、冰糖、红糖、白砂糖、玉米须、玉米须粉、玉米花粉、西兰花粉、大枣粉、菌菇粉（平菇粉、香菇粉、银耳粉、木耳粉、猴头菇粉中的一种或几种）、炒决明子、百合、玉竹、桑葚、黄精、桑叶、沙棘、蓝莓、苦瓜、植物甾醇、竹叶黄酮、木糖醇、玉米低聚肽、小米肽、大米肽、麦芽糊精、玉米油、维生素E（dl- α -醋酸生育酚）、维生素A（醋酸视黄酯）、维生素D₃（胆钙化醇）、维生素B₁（盐酸硫胺素）、维生素B₂（核黄素）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、烟酸、泛酸（D-泛酸钙）、叶酸、辛烯基琥珀酸淀粉钠、抗坏血酸钠中的一种或几种，再经粉碎或不粉碎，调配混合、包装加工而成的方便食品（冲调类）。

根据原辅料不同将产品分为不同种类：冲调谷物粉、冲调大米粉、冲调小米粉、冲调燕麦粉、冲调糯米粉、冲调玉米粉、冲调高粱粉、冲调黑麦粉、冲调荞麦粉、冲调芸豆粉、冲调青豆粉、冲调豌豆粉、冲调紫米粉、冲调黄米粉、冲调红薯粉、冲调芋头粉、冲调山药粉、冲调红豆粉、冲调绿豆粉、冲调黑芝麻谷物粉、冲调黑米粉、冲调黑豆黑米黑芝麻粉、冲调芡实粉、冲调薏米粉、冲调紫薯粉、冲调扁豆粉、冲调薏苡仁粉、冲调花生谷物粉、冲调赤小豆粉、冲调银耳莲子羹粉、冲调红枣银耳羹粉、冲调人参枸杞谷物粉、冲调破壁松花谷物粉、冲调猴头菇小米粉、方便杂粮粉、冲调玉米胚芽粉、维生素强化冲调谷物粉、营养强化冲调谷物粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.6 大麦、燕麦、糯米、黑麦、芸豆、青豆、黄豆、蚕豆、豌豆、紫米、黄米、红薯、芋头、红豆、黑米、黑豆、芡实、薏米、紫薯、白扁豆、薏苡仁、赤小豆、藜麦、玉米粉、燕麦粉、黑小麦粉、藜麦粉、大米粉、大豆粉、黑米粉、黑豆粉、荞麦粉、薏仁粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 玉米胚芽粉、燕麦胚芽粉、藜麦胚芽粉、黑小麦胚芽粉、小麦胚芽粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.8 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 黑芝麻、核桃仁、开心果仁、葵花籽、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 大米膨化粉、小米膨化粉、大麦膨化粉、小麦膨化粉、燕麦膨化粉、糯米膨化粉、玉米膨化粉、高粱膨化粉、黑小麦膨化粉、荞麦膨化粉、芸豆膨化粉、青豆膨化粉、黄豆膨化粉、蚕豆膨化粉、豌豆膨化粉、紫米膨化粉、黄米膨化粉、粟膨化粉、红薯膨化粉、芋头膨化粉、山药膨化粉、红豆膨化粉、绿豆膨化粉、黑芝麻膨化粉、黑米膨化粉、黑豆膨化粉、芡实膨化粉、薏米膨化粉、紫薯膨化粉、白扁豆膨化粉、薏苡仁膨化粉、赤小豆膨化粉应符合 GB 17401 的规定。
- 2.1.11 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 纳豆应符合 SB/T 10528 的规定。
- 2.1.13 山楂、红枣、茯苓、桔梗、马齿苋、金银花、鸡内金、炒决明子、百合、玉竹、桑葚、黄精、桑叶应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.14 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.16 猴头菇、菌菇粉（平菇粉、香菇粉、银耳粉、木耳粉、猴头菇粉）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 人参（人工种植五年以下）应符合原卫生部 2012 年 17 号公告的规定。
- 2.1.18 菊花（杭白菊）应符合 GB/T 18862 的规定。
- 2.1.19 槐花、菊苣、荷叶、桂花、玉米须、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、怀菊花）应符合 GH/T 1091 的规定。
- 2.1.20 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.21 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.22 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.23 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.24 桑葚粉、雪梨粉、柠檬粉、苹果粉、山楂粉、木瓜粉、南瓜粉、西兰花粉、大枣粉、应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.25 破壁松花粉应符合 GH/T 1030 和 GB 31636 的规定。
- 2.1.26 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.28 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 山药片（粉）、玉米须粉、玉米花粉、蓝莓、苦瓜、沙棘应清洁、干燥、无污染、无霉变，同时符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.30 植物甾醇应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.31 竹叶黄酮应符合原国家卫生计生委 2014 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.32 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.33 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.34 玉米低聚肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。

- 2.1.35 小米肽、大米肽应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.36 维生素 E (dl- α -醋酸生育酚) 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.37 维生素 A (醋酸视黄酯) 应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.38 维生素 D₃ (胆钙化醇) 应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.39 维生素 B₁ (盐酸硫胺素) 应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.40 维生素 B₂ (核黄素) 应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.41 维生素 B₆ (盐酸吡哆醇) 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.42 维生素 B₁₂ (氰钴胺) 应符合 GB 11903.43 的规定。
- 2.1.43 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.44 泛酸 (D-泛酸钙) 应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.45 叶酸应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.46 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.47 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.48 玉米油应符合 GB 2716 和 GB/T 19111 的规定。
- 2.1.49 麦芽糊精应符合 GB 20882.6 和 GB 15203 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	粉状至颗粒状	取适量样品置于洁净白瓷盘中，自然光下观察其性状、色泽和杂质，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应具有色泽	
滋味和气味	具有本品特有的气味和滋味，无异味	
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
铅 ^a (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	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
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^a , μ g/kg	≤ 20	GB 5009.185
六六六(HCH), mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕(DDT), mg/kg	≤ 0.05	
单宁 ^b (以干基计), %	≤ 0.3	GB/T 15686
维生素 E ^c , mg/kg	50~125	GB 5009.82
维生素 A ^c , μ g/kg	2000~6000	

维生素D ^c , μg/kg	12.5~37.5	
维生素B ₁ ^c , mg/kg	7.5~17.5	GB 5009.84
维生素B ₂ ^c , mg/kg	7.5~17.5	GB 5009.85
维生素B ₆ ^c , mg/kg	10~25	GB 5009.154
维生素B ₁₂ ^c , μg/kg	5~10	GB 5009.285
烟酸 ^c , mg/kg	75~218	GB 5009.89
泛酸 ^c , mg/kg	30~50	GB 5009.210
叶酸 ^c , μg/kg	1000~2500	GB 5009.211
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;		
注 2: a 指标仅适用于添加山楂、山楂粉或苹果粉的产品; b 指标仅适用于主要原料使用高粱膨化粉的产品; c 指标仅适用于添加该营养强化剂的产品。		

2.4 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	
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
沙门氏菌, /25 g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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; 新食品原料的使用应符合相关规定; 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。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、大麦、燕麦、糯米、玉米、高粱、黑麦、荞麦、芸豆、青豆、蚕豆、豌豆、紫米、黄米、红豆、绿豆、黑米、芡实、薏米、白扁豆、薏苡仁、赤小豆、玉米胚芽粉、藜麦、玉米粉、燕麦粉、燕麦胚芽粉、小麦粉、小麦胚芽粉、黑小麦胚芽粉、黑小麦粉、藜麦粉、藜麦胚芽粉、大米粉、黑米粉、荞麦粉、薏仁粉、大米膨化粉、小米膨化粉、大麦膨化粉、小麦膨化粉、燕麦膨化粉、糯米膨化粉、玉米膨化粉、高粱膨化粉、黑小麦膨化粉、荞麦膨化粉、芸豆膨化粉、青豆膨化粉、蚕豆膨化粉、豌豆膨化粉、紫米膨化粉、黄米膨化粉、粟膨化粉、红豆膨化粉、绿豆膨化粉、黑米膨化粉、芡实膨化粉、薏米膨化粉、紫薯膨化粉、白扁豆膨化粉、薏苡仁膨化粉、赤小豆膨化粉中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以黄豆、黑豆、大豆粉、黑豆粉、纳豆、黄豆膨化粉、黑豆膨化粉、红薯、芋头、山药片（粉）、红薯膨化粉、芋头膨化粉、山药膨化粉、紫薯中的一种或几种，经熟化或不熟化、添加或不添加黑芝麻、花生仁、黑芝麻膨化粉、山楂、红枣、银耳、莲子、猴头菇、茯苓、桔梗、人参（人工种植五年以下）、马齿苋、菊花（杭白菊、亳菊、滁菊、贡菊、怀菊花中的一种）、槐花、金银花、菊苣、荷叶、桂花、鸡内金（炒制）、枸杞、核桃仁、开心果仁、葵花籽、食用葛根粉、魔芋粉、藕粉、桑葚粉、雪梨粉、柠檬粉、苹果粉、山楂粉、木瓜粉、南瓜粉、破壁松花粉、冰糖、红糖、白砂糖、玉米须、玉米须粉、玉米花粉、西兰花粉、大枣粉、菌菇粉（平菇粉、香菇粉、银耳粉、木耳粉、猴头菇粉中的一种或几种）、炒决明子、百合、玉竹、桑葚、黄精、桑叶、沙棘、蓝莓、苦瓜、植物甾醇、竹叶黄酮、木糖醇、玉米低聚肽、小米肽、大米肽、麦芽糊精、玉米油、维生素E（dl- α -醋酸生育酚）、维生素A（醋酸视黄酯）、维生素D₃（胆钙化醇）、维生素B₁（盐酸硫胺素）、维生素B₂（核黄素）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、烟酸、泛酸（D-泛酸钙）、叶酸、辛烯基琥珀酸淀粉钠、抗坏血酸钠中的一种或几种，再经粉碎或不粉碎，调配混合、包装加工而成的方便食品（冲调类）。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，参考GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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，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。

瑞之恩生物科技（河南）有限公司