



412091S-2023



河南优得生物技术有限公司企业标准

Q/HYD 0001S-2023

方便食品（冲调类）

2023-07-09 发布

2023-07-09 实施

河南优得生物技术有限公司 发布

前 言

本标准由河南优得生物技术有限公司提出。

本标准由河南优得生物技术有限公司起草。

本标准主要起草人：王拥军。

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、检验规则等。

本标准适用于以熟制【玉米、高粱、大米、小米、黑米、燕麦、燕麦片、黑麦（仁）、小麦（仁）、小麦胚芽、糙米、粳米、薏米（薏苡仁）、全麦粉、大豆、红豆、绿豆、黑豆、白芝麻、黑芝麻、紫薯粉、芋头粉、玉米胚芽粉、荞麦、芸豆、青豆、白扁豆、赤小豆、蚕豆、豌豆、紫米、黄米、怀山药粉、山药粉、藕粉】、玉米淀粉中的几种为主要原料，添加或不添加坚果及籽类【花生仁、黑芝麻、白芝麻、巴旦木（扁桃仁）、腰果仁、夏威夷果仁、松子仁、碧根果仁、开心果仁、核桃仁、榛仁、杏仁、南瓜籽（仁）、葵花籽仁、奇亚籽中的一种或几种】、酸枣仁、果蔬干制品【葡萄干、红提干、青提干、草莓干、猕猴桃干、芒果干、菠萝干、圣女果干、桃干、梅干、蔓越莓干、黑加仑干、苹果干、蓝莓干、菠萝干、香蕉片、香芋干、芋头干、玉米片、红枣片、冻干苹果粒、冻干草莓粒、冻干黄桃粒、冻干芒果粒、冻干紫薯丁、冻干玉米粒、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水南瓜粒中的一种或几种】、菌菇（香菇干、猴头菇、银耳中的一种或几种）和/或菌菇粉（平菇粉、香菇粉、银耳粉、木耳粉、猴头菇粉中的一种或几种）、芡实、莲子、红枣、木瓜、百合、桑葚、桂圆、山楂、枸杞子、山药、茯苓、桔梗、人参（人工种植5年及5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、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）、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、玉米油、丹凤牡丹花、椰蓉、椰肉、猪肉松、牛肉松、海苔、膨化黑米（圈）、膨化玉米（片）、膨化大米（片）、葛根粉（片）、椰子粉（片）、大豆膳食纤维粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、可可粉、抹茶粉、魔芋粉、菊粉、紫薯山药圈、紫薯圈、食用盐、食用植物油（大豆油、棕榈油、花生油、葵花籽油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、椒盐粉、蜂蜜、食糖（白砂糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、葡萄糖、麦芽糖、麦芽糖浆、麦芽糊精、果葡糖浆、结晶果糖、低聚木糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、乳糖、炼乳、奶粉、酸奶粒（奶干）、水果酸奶块【发酵乳（水、全脂乳粉、白砂糖、羟丙基二淀粉磷酸酯、琼脂、嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌、乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳杆菌、鼠李糖乳杆菌）、白砂糖、脱脂奶粉、水果（蓝莓、黄桃、草莓、火龙果、香蕉、芒果中的一种）、乳清粉、玉米淀粉、果胶】，添加或不添加木糖醇、L-阿拉伯糖、单、双甘油脂肪酸酯、磷脂、柠檬酸、食用香草香精、三氯蔗糖、维生素A（ β -胡萝卜素）、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C（L-抗坏血酸）、维生素D（麦角钙化醇）、维生素E（d- α -生育酚、dl- α -生育酚）、乳酸亚铁、碳酸钙、磷酸氢钙、烟酸、泛酸（D-泛酸钙）、叶酸、辛烯基琥珀酸淀粉钠、丁基羟基茴香醚中的一种或几种，经原料检验、称量、粉碎或不粉碎、混合、包装、加工而成的方便食品（冲调类）。

根据所用原辅料不同，产品分为：混合型方便食品（冲调类）、营养强化型方便食品（冲调类）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 熟制【玉米、高粱、大米、小米、黑米、燕麦、燕麦片、黑麦（仁）、小麦（仁）、小麦胚芽、糙米、粳米、薏米（薏苡仁）、全麦粉、大豆、红豆、绿豆、黑豆、白芝麻、黑芝麻、紫薯粉、芋头粉、玉米胚芽粉、荞麦、芸豆、青豆、白扁豆、赤小豆、蚕豆、豌豆、紫米、黄米、怀山药粉、山药粉】应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.2 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 坚果及籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 葡萄干、红提干、青提干、草莓干、猕猴桃干、芒果干、菠萝干、圣女果干、桃干、梅干、蔓越莓干、黑加仑干、苹果干、蓝莓干、菠萝干、香蕉片应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.6 香芋干、芋头干、玉米片应符合 QB/T 2076 的规定。
- 2.1.7 红枣片应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.8 冻干苹果粒、冻干草莓粒、冻干黄桃粒、冻干芒果粒、冻干紫薯丁、冻干玉米粒应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.9 脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水南瓜粒应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.10 菌菇（香菇干、猴头菇、银耳）、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。
- 2.1.11 酸枣仁、芡实、莲子、红枣、木瓜、百合、桑葚、桂圆、山楂、枸杞子、山药、茯苓、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、炒决明子、百合、玉竹、桑葚、黄精、桑叶、沙棘、蓝莓、苦瓜应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.12 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.13 重瓣红玫瑰应符合原卫生部公告 2010 年第 3 号《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》的规定。
- 2.1.14 丹凤牡丹花应符合原卫计委公告 2013 年第 10 号《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.15 蓝莓、苦瓜应清洁、干燥、无污染、无霉变，同时符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.16 植物甾醇应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.17 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。
- 2.1.18 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.19 玉米低聚肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。
- 2.1.20 小米肽、大米肽应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。

- 2.1.21 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.22 椰肉、椰子片应符合 DB46/T 78 的规定。
- 2.1.23 猪肉松、牛肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.24 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.25 膨化黑米（圈）、膨化大米（片）、膨化大米（片）应符合 GB 17401 的规定。
- 2.1.26 葛根粉（片）应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.27 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.28 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.29 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.30 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.31 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.32 抹茶粉应符合 DB32/T 751 的规定。
- 2.1.33 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.34 菊粉应符合原卫生部 2009 年第 5 号《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.35 紫薯山药圈、紫薯圈应符合 GB 17401 的规定。
- 2.1.36 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定
- 2.1.37 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。。
- 2.1.38 椒盐粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.39 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.40 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.41 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.42 麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.43 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.44 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.45 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.46 低聚木糖应符合 GB/T 35545 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.47 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.48 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.49 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.50 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.51 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.52 酸奶粒（奶干）、水果酸奶块应符合 DBS15/ 006 的规定。
- 2.1.53 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

- 2.1.54L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.55 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定
- 2.1.56 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.57 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.58 食用香草香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.59 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.60 维生素 A (β-胡萝卜素) 应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.61 维生素 B₁ (盐酸硫胺素) 应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.62 维生素 B₂ (核黄素) 应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.63 维生素 B₆ (盐酸吡哆醇) 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.64 维生素 C (抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.65 维生素 D (麦角钙化醇) 应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.66 维生素 E (d-α-生育酚、dl-α-生育酚) 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.67 乳酸亚铁应符合 GB 1903.47 的规定。
- 2.1.68 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.69 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.70 丁基羟基茴香醚 (BHA) 应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.71 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.72 泛酸 (D-泛酸钙) 应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.73 叶酸应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.74 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.75 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.76 玉米油应符合 GB 2716 和 GB/T 19111 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	随机取适量样品, 置于洁净的白瓷盘中, 在自然光线条件下, 检查其性状、色泽及有无杂质, 嗅其气味, 加入适量沸水冲泡 5min 后, 用温开水漱口, 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
*铅 (以 Pb 计), mg/kg		≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg		≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素, μg/kg		≤ 20 (仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品)	GB 5009.185
^a 三氯蔗糖 (蔗糖素), g/kg		≤ 1.0	GB 22255
^a 丁基羟基茴香醚 (以油脂中的含量计), g/kg		≤ 0.2	GB 5009.32
^b 营养强化剂	钙 (以 Ca 计), mg/kg	2000~7000	GB 5009.92
	铁 (以 Fe 计), mg/kg	35~80	GB 5009.90
	维生素 A, μg/kg	2000~6000	GB 5009.82
	维生素 B ₁ , mg/kg	7.5~17.5	GB 5009.84
	维生素 B ₂ , mg/kg	7.5~17.5	GB 5009.85
	维生素 B ₆ , mg/kg	10~25	GB 5009.154
	维生素 C, mg/kg	300~750	GB 5009.86
	维生素 D, μg/kg	12.5~37.5	GB 5009.82
	维生素 E, mg/kg	50~125	GB 5009.82
	烟酸, mg/kg	75~218	GB 5009.89
	泛酸, mg/kg	30~50	GB 5009.210
	叶酸, μg/kg	1000~2500	GB 5009.211
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于添加该种添加剂的产品; b 仅适用于添加该种营养强化剂的产品。			

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	
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

Q/HYD 0001S-2023					
霉菌，CFU/g	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
注：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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，食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880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

出厂检验项目为：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

本标准适用于以熟制【玉米、高粱、大米、小米、黑米、燕麦、燕麦片、黑麦（仁）、小麦（仁）、小麦胚芽、糙米、粳米、薏米（薏苡仁）、全麦粉、大豆、红豆、绿豆、黑豆、白芝麻、黑芝麻、紫薯粉、芋头粉、玉米胚芽粉、荞麦、芸豆、青豆、白扁豆、赤小豆、蚕豆、豌豆、紫米、黄米、怀山药粉、山药粉、藕粉】、玉米淀粉中的几种为主要原料，添加或不添加坚果及籽类【花生仁、黑芝麻、白芝麻、巴旦木（扁桃仁）、腰果仁、夏威夷果仁、松子仁、碧根果仁、开心果仁、核桃仁、榛仁、杏仁、南瓜籽（仁）、葵花籽仁、奇亚籽中的一种或几种】、酸枣仁、果蔬干制品【葡萄干、红提干、青提干、草莓干、猕猴桃干、芒果干、菠萝干、圣女果干、桃干、梅干、蔓越莓干、黑加仑干、苹果干、蓝莓干、菠萝干、香蕉片、香芋干、芋头干、玉米片、红枣片、冻干苹果粒、冻干草莓粒、冻干黄桃粒、冻干芒果粒、冻干紫薯丁、冻干玉米粒、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水南瓜粒中的一种或几种】、菌菇（香菇干、猴头菇、银耳中的一种或几种）和/或菌菇粉（平菇粉、香菇粉、银耳粉、木耳粉、猴头菇粉中的一种或几种）、芡实、莲子、红枣、木瓜、百合、桑葚、桂圆、山楂、枸杞子、山药、茯苓、桔梗、人参（人工种植5年及5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、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）、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、玉米油、丹凤牡丹花、椰蓉、椰肉、猪肉松、牛肉松、海苔、膨化黑米（圈）、膨化玉米（片）、膨化大米（片）、葛根粉（片）、椰子粉（片）、大豆膳食纤维粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、可可粉、抹茶粉、魔芋粉、菊粉、紫薯山药圈、紫薯圈、食用盐、食用植物油（大豆油、棕榈油、花生油、葵花籽油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、椒盐粉、蜂蜜、食糖（白砂糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、葡萄糖、麦芽糖、麦芽糖浆、麦芽糊精、果葡糖浆、结晶果糖、低聚木糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、乳糖、炼乳、奶粉、酸奶粒（奶干）、水果酸奶块【发酵乳（水、全脂乳粉、白砂糖、羟丙基二淀粉磷酸酯、琼脂、嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌、乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳杆菌、鼠李糖乳杆菌）、白砂糖、脱脂奶粉、水果（蓝莓、黄桃、草莓、火龙果、香蕉、芒果中的一种）、乳清粉、玉米淀粉、果胶】，添加或不添加木糖醇、L-阿拉伯糖、单、双甘油脂肪酸酯、磷脂、柠檬酸、食用香草香精、三氯蔗糖、维生素A（ β -胡萝卜素）、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C（L-抗坏血酸）、维生素D（麦角钙化醇）、维生素E（d- α -生育酚、dl- α -生育酚）、乳酸亚铁、碳酸钙、磷酸氢钙、烟酸、泛酸（D-泛酸钙）、叶酸、辛烯基琥珀酸淀粉钠、丁基羟基茴香醚中的一种或几种，经原料检验、称量、粉碎或不粉碎、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，参照GB 19640 《食品安全国家标准 冲调谷物制品》的要求，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。标准中食品添加剂、食品营养强化剂不

使用以怀山药粉、山药粉、藕粉为主料的产品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南优得生物技术有限公司

H N
Q B