



412999S-2023



河南二板桥食品科技有限公司企业标准

Q/HEBQ 0004S-2023

方便冲调谷物制品

2023-09-22 发布

2023-09-22 实施

河南二板桥食品科技有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由河南二板桥食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：黄娇。

本标准自发布实施之日起替代标准 Q/HEBQ 0004S-2021（411976S-2021）。

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)、稷米、红豆(片)、绿豆(片)、豌豆、扁豆、芸豆(粉)、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、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,添加大豆(粉)、山药粉、黑豆、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(粉)、(熟制)紫苏子粉、南瓜籽(粉)、西瓜籽(粉)、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、黄瓜片(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(钝顶螺旋藻粉、极大螺旋藻粉中的一种或两种)、 α -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、鼠李糖乳酪杆菌、干酪乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、发酵粘液乳杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、凝结魏茨曼氏菌、长双歧杆菌婴儿亚种、青春双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、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(干)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(干)粉、西瓜(干)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、苦瓜干(粉)、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、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、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(β -胡萝卜素)、维生素 D(胆钙化醇)、维生素 E(d- α -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、阿胶（粉）、燕窝、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、颗粒藕粉（藕粉、水、红枣粉、冰糖粉）、胶原蛋白粉中的一种或多种，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）、制粒或不制粒、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（粉）、红豆（片）、绿豆（片）、豌豆、扁豆、芸豆（粉）、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、葵花籽仁、板栗、巴旦木（扁桃仁）、核桃仁、亚麻籽（粉）、紫苏子粉、南瓜籽（粉）、西瓜籽（粉）应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 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、黄瓜片（干）、红枣、山楂、玉米须、牛蒡根、大麦苗、桂花、南瓜干、冬瓜干、西瓜干、苦瓜干应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 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、阿胶应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.5 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 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。

2.1.7 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。

2.1.8 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。

2.1.9 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。

2.1.10 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。

2.1.11 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。

2.1.12 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。

2.1.13 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。

2.1.14 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。

2.1.15 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。

2.1.16 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.17 牛骨粉应符合 GB 1903.19 的规定。

2.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.19 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.20 豆粉应符合 GB/T 18738 的规定。

2.1.21 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

2.1.22 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.23 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。

2.1.24 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.25 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。

2.1.26 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.27 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。

2.1.28 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。

2.1.29 抗性糊精应符合卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。

2.1.30 甜菜根粉、芹菜粉、西兰花粉、黄秋葵粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.31 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

- 2.1.32 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.33 麦片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.34 白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.35 海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.36 耳叶牛皮消应符合 DBS32/ 009 的规定。
- 2.1.37 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.38 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.39 红茶粉应符合 QB/T 4067 和 NY/T 2672 的规定
- 2.1.40 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.41 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.42 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.43 红薏仁粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.44 白薏仁粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.45 山药粉应符合 GB/T 29602 的规定
- 2.1.46 核桃粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.47 黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.48 豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.49 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.50 小麦低聚肽粉应符合卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。
- 2.1.51 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.52 猴头菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.53 食用螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.54 α -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。
- 2.1.55 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.56 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.57 燕麦应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.58 燕麦片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.59 复合麦片应符合 QB/T 2762 的规定。
- 2.1.60 花生蛋白粉应符合 GB 20371 的规定
- 2.1.61 干海参应符合 GB 31602 的规定。
- 2.1.62 黑麦片应符合 GB 19640 的规定。

- 2.1.63 玉米糝应符合 GB/T 22496 的规定。
- 2.1.64 黑燕麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.65 粳米应符合 NY/T 594 的规定。
- 2.1.66 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.67 血糯米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.68 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.69 青稞米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.70 红枣干应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.71 鼠李糖乳酪杆菌、干酪乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、发酵粘液乳杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、凝结魏茨曼氏菌、长双歧杆菌婴儿亚种、青春双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.72 黑米片应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.73 黑花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.74 杏仁应符合 SB/T 10617 和 T/CNFIA 005.8 的规定。
- 2.1.75 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.76 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。
- 2.1.77 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、苦瓜粉、石榴粉、椰浆粉、薄荷粉、柠檬粉、橙子粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.78 海带粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.79 松花粉应符合卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.80 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。
- 2.1.81 蜂花粉应符合 GH/T 1014 和 GB 31636 的规定。
- 2.1.82 茉莉花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.83 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。
- 2.1.84 茶树花应符合卫生部 2013 年 1 号公告的规定。
- 2.1.85 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。
- 2.1.86 苦瓜应符合 NY/T 963 的规定。
- 2.1.87 浓缩牛奶蛋白、分离乳清蛋白应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.88 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。

- 2.1.89 豆浆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.90 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]应符合 T/CBFIA 08003 和 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.91 全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.92 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.93 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.94 低聚果糖应符合 GB/T 23528 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.95 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.96 酸奶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.97 绿茶粉应符合 QB/T 4067 和 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.98 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.99 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.100 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.101 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.102 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.103 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.104 维生素 A 应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.105 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.106 维生素 D3 应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.107 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.108 颗粒藕粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.109 胶原蛋白粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.110 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.111 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.112 阿胶粉应符合 Q/GGLY 0009S（附录 A）的规定。
- 2.1.113 乳清粉应符合 GB 11674 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 20g，置于一洁净的白瓷盘

色泽	具有该产品应有的色泽	中,在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后用沸水煮熟,以温开水漱口,品其滋味
气、滋味	具有产品应有的气滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来异物	

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
*铅(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	≤ 20.00(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 ₁ , 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
^a 甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5(仅限于添加干海参、牡蛎的产品)	
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 2.0(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 ₂ (麦角钙化醇), μg/kg	12.5~37.5(适用于添加维生素 D ₂ 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, 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, 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: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

^a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 ^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
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
霉菌, CFU/g	2	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	100	1000	GB 4789. 10
^c 乳酸菌, CFU/g	≥	1.0×10 ⁶			GB 4789. 35
注: ^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 ^b不适用于添加酸奶粉、益生菌产品的检验。 ^c仅限于添加益生菌产品的检验。 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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。					

2. 4 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. 5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2. 6 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; 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: 净含量及允许短缺量、感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验符合国家相关规定。

附录 A



412119S-2022



贡胶古济水老胶坊药业有限公司企业标准

Q/GGLY 0009S-2022

阿胶粉及复合粉

2022-08-01 发布

2022-08-01 实施

贡胶古济水老胶坊药业有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由贡胶古济水老胶坊药业有限公司提出并起草。

本标准起草人：曹之营。

本标准替代 Q/GGLY 0009S-2019。

H N
Q B

阿胶粉及复合粉

1 范围

本标准规定了阿胶粉及复合粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以阿胶为原料，加入或不加入黄明胶、鹿胶、胶原蛋白[来源于猪、牛、牦牛、驴、马、鹿（人工养殖）、鸡、鸭、鱼的皮、骨、可食用甲鱼（甲鱼壳除外）中的一种或几种]、核桃仁、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、人参（人工种植5年及5年以下）、枸杞、桑椹、山楂、红枣、桂圆、葡萄干、黑加仑干、蓝莓干、山药、姜、甘草、藕粉、黄豆粉、黑豆粉、黑芝麻、罗汉果、可食用甲鱼、三线闭壳龟肉（人工养殖）、可食用鳖肉（人工养殖）、赤砂糖、黑糖、红糖、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精中的一种或多种，经选料、配料、混合、粉碎、制粒或不制粒、干燥、包装而成的阿胶粉及复合粉。

根据原辅料不同可分为：阿胶粉、风味阿胶粉、复合阿胶粉、人参枸杞阿胶粉、固元阿胶粉、鹿胶阿胶粉、玫瑰阿胶粉、人参阿胶粉、果干阿胶粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 阿胶应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.3 黄明胶应符合附录A的规定，见附录A。

2.1.4 鹿胶应符合本企业标准Q/GGLY 0004S的规定。

2.1.5 胶原蛋白应符合本企业标准Q/GGLY 0003S的规定。

2.1.6 核桃仁应符合LY/T 1922和GB 19300的规定。

2.1.7 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫计委《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。

2.1.8 人参（人工种植5年及5年以下）应符合卫计委《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。

2.1.9 枸杞、桑椹、山楂、红枣、桂圆、葡萄干、黑加仑干、蓝莓干、罗汉果应符合GB 16325的规定。

2.1.10 山药、姜、甘草应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.11 藕粉应符合GB/T 25733的规定。

2.1.12 黄豆粉、黑豆粉应符合GB 2715的规定。

2.1.13 黑芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。

2.1.14 可食用甲鱼、三线闭壳龟肉（人工养殖）、可食用鳖肉（人工养殖）应符合GB 2733的规定。

2.1.15 赤砂糖应符合GB/T 35884和GB 13104的规定。

2.1.16 黑糖、红糖、白砂糖应符合GB 13104的规定。

H N

Q B

Q/GGLY 0009S-2022

- 2.1.17 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 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	颗粒状或粉状	从样品中取出1份,将本品倒入白色瓷盘中,自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质,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	具有产品应有的气滋味,味甜,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	≤ 15	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 50 (阿胶粉) 10 (除阿胶粉之外其他产品)	GB 5009.5
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
N-二甲基亚硝酸盐, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
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 ≤	50				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	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1。

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 生产加工过程中的卫生要求

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，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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

Q/GGLY 0009S-2022

附录A

黄明胶

1 范围

本标准适用于以新鲜、干或冷冻的牛的皮为原料，经过解冻或不解冻、清洗或不清洗、化皮、过滤、浓缩，添加黄酒、冰糖、大豆油混合熬煮、冷凝后，直接包装制成或经切块（切丁）、干燥、包装制成的黄明胶。

2 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	20（经干燥的产品）	GB 5009.3
	30（未经干燥的产品）	
蛋白质，g/100g	≥60.0	GB 5009.5
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤0.1	GB 5009.15
总砷（以As计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
铬*（以Cr计），mg/kg	≤0.8	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤3.0	GB 5009.26
*铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

3 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 平板计数法
霉菌，CFU/g ≤	150				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	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

编制说明

本标准适用于以阿胶为原料，加入或不加入黄明胶、鹿胶、胶原蛋白[来源于猪、牛、牦牛、驴、马、鹿（人工养殖）、鸡、鸭、鱼的皮、骨、可食用甲鱼（甲鱼壳除外）中的一种或几种]、核桃仁、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、人参（人工种植5年及5年以下）、枸杞、桑椹、山楂、红枣、桂圆、葡萄干、黑加仑干、蓝莓干、山药、姜、甘草、藕粉、黄豆粉、黑豆粉、黑芝麻、罗汉果、可食用甲鱼、三线闭壳龟肉（人工养殖）、可食用鳖肉（人工养殖）、赤砂糖、黑糖、红糖、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精中的一种或多种，经选料、配料、混合、粉碎、制粒或不制粒、干燥、包装而成的阿胶粉及复合粉。

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，参考相关标准制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

贡胶古济水老胶坊药业有限公司

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、红豆(片)、绿豆(片)、豌豆、扁豆、芸豆(粉)、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、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,添加大豆(粉)、山药粉、黑豆、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(粉)、(熟制)紫苏子粉、南瓜籽(粉)、西瓜籽(粉)、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、黄瓜片(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(钝顶螺旋藻粉、极大螺旋藻粉中的一种或两种)、 α -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、鼠李糖乳酪杆菌、干酪乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、发酵粘液乳杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、凝结魏茨曼氏菌、长双歧杆菌婴儿亚种、青春双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、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(干)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(干)粉、西瓜(干)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(毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)、茶树花、雨生红球藻、苦瓜干(粉)、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]、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、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(β -胡萝卜素)、维生素 D(胆钙化醇)、维生素 E(d- α -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、阿胶（粉）、燕窝、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、颗粒藕粉（藕粉、水、红枣粉、冰糖粉）、胶原蛋白粉中的一种或多种，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）、制粒或不制粒、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》制定本企业标准，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，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