



413313S-2024



河南益特康生物药业有限公司企业标准

Q/HYTK 0008S-2024

方便冲调谷物制品

2024-12-30 发布

2024-12-30 实施

河南益特康生物药业有限公司 发布

前 言

本标准附录A、B、C、D、E、F、G、H、I、J、K、L、M、N、O为规范性附录。

本标准由河南益特康药业有限公司提出并起草。

本标准起草人：董艳涛。

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、红米、紫米、黑米、糙米、高粱米、玉米粒、玉米粉、玉米糝、薏米仁、小米、小麦、黑小麦、小麦仁、大麦、藜麦米、粳米、糯米、血糯米、燕麦、黑燕麦、甜荞麦、苦荞麦、黑荞麦、青稞米，以上原料均经熟制】或其熟制粉中的一种或几种为原料，添加或不添加水，添加【黄豆、红豆、红小豆、赤小豆、黑豆、黑绿豆、绿豆、豌豆、扁豆、白扁豆、蚕豆仁、白芸豆、红芸豆、豇豆、荷兰豆、四季豆、龙豆、青豆、鹰嘴豆，以上原料均经熟制，或其熟制粉中的一种或几种】、豆乳粉、马铃薯全粉、红薯粉、魔芋粉、魔芋、藕粉、葛根粉、铁棍山药片、香芋、黑花生仁、花生仁、花生碎、核桃仁、白芝麻、黑芝麻、榛子仁、松子仁、腰果、夏威夷果、碧根果、开心果仁、甜杏仁、苦杏仁、葵花仁、板栗、熟制南瓜仁、熟制亚麻籽、巴旦木仁、银耳、黑木耳、平菇、香菇、金针菇、花菇、茶树菇、杏鲍菇、白玉菇、鸡腿菇、羊肚菌、灰树花、双孢蘑菇、猴头菇、竹荪、榛蘑、甜菜根(汁)粉、南瓜粉、豆角粉、青椒粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、芹菜粉、丝瓜粉、西兰花粉、白菜粉、菠菜粉、西红柿粉、黄瓜粉、包菜粉、黄秋葵粉、韭菜粉、冬瓜粉、西瓜粉、木瓜粉、樱桃粉、草莓粉、石榴粉、苹果粉、猕猴桃粉、大枣粉、椰子粉、椰浆粉、龙眼肉粉、蓝莓粉、薄荷粉、柠檬粉、橙子粉、蔓越莓粉、椰子片、葡萄干、红提干、青提干、红枣片、红枣粒、草莓干、樱桃干、猕猴桃干、芒果干、菠萝干、圣女果干、香蕉片、哈密瓜粒、蔓越莓干、黑加仑干、苹果干、蓝莓干、菠萝蜜干、金桔干、海苔、海藻粉、海带粉、紫菜粉、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、桂花、茉莉花、刀豆、山楂、白芷、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、干姜、阿胶、茯苓、枣(大枣、酸枣、黑枣)、栀子、胖大海、益智仁、郁李仁、砂仁、桑葚、桑叶、莲子、荷叶、菊花(贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊的一种或几种)、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、玉竹、陈皮、覆盆子、甘草、罗汉果、枸杞、火麻仁、玉米须、凤丹牡丹花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、杜仲雄花、辣木叶、玛咖粉、人参(人工种植 5 年以下)、牛蒡根、菊粉、茶树花、雨生红球藻、奇亚籽、蛹虫草、圆苞车前子壳、苦瓜、大麦苗、磷脂酰丝氨酸、库拉索芦荟凝胶、大豆肽粉、大米肽粉、核桃肽粉、苦瓜肽粉、玉米低聚肽、绿豆肽粉、豌豆肽粉、小麦低聚肽粉、芝麻肽粉、花生肽粉、阿胶低聚肽粉、清蛋白多肽粉、乳清肽粉、牡蛎肽粉、乌鸡肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、骨胶原肽粉、鸡肉肽、牛骨髓肽粉、人参肽(原料人参为人工种植, 5 年及 5 年以下)、牛骨胶原蛋白肽粉、海洋鱼低聚肽粉、山药肽、乳肽、火麻仁低聚肽粉、鸡内金低聚肽粉、藜麦米低聚肽粉、山药低聚肽粉、小米低聚肽粉、弹性蛋白肽、浓缩牛奶蛋白、浓缩乳清蛋白、分离乳清蛋白、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、大米蛋白粉、小麦蛋白粉、豌豆蛋白粉、豆浆粉、火麻蛋白、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、短双歧杆菌、两歧双歧杆菌、格氏乳杆菌、卷曲乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、约氏乳杆菌、唾液联合乳杆菌、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、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、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、蓝梅、青梅)、复合果蔬粉(乌梅、蓝梅、青梅、蔓越莓、葡萄)、维生素 C、凤梨蛋白酵素、木瓜蛋白酵素、长双歧杆菌、低聚果糖、乳酸、嗜酸乳杆菌、无花果蛋白酵素]、奶昔酵素粉、麦芽糊精、乳粉、黑枸杞粉、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)、酸奶粉、中链甘油三酯 (MCT)、亚麻籽速溶粉 (固体饮料) (亚麻籽油、麦芽糊精、麦芽糖浆、乳清蛋白粉、酪蛋白酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单, 双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅)、亚麻籽水溶粉 (固体饮料) (亚麻籽油、麦芽糊精、麦芽糖浆、乳清蛋白粉、酪蛋白酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单, 双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅)、抹茶粉、红茶粉、绿茶粉、咖啡粉、白砂糖、黑糖、红糖、冰糖、蜂蜜、乳糖、食用葡萄糖、海藻糖、结晶果糖、淀粉 (玉米淀粉)、木糖醇、酵母 β -葡聚糖、低聚异麦芽糖、水苏糖、赤藓糖醇、低聚木糖、大豆低聚糖、棉籽低聚糖、低聚果糖、L-阿拉伯糖、抗性糊精、大豆膳食纤维粉、食用盐中的一种或多种, 经粉碎或不粉碎、熟制 (或不熟制)、混合或不混合、干燥或不干燥、包装等工艺生产的颗粒状或片状或粉末状, 供冲调直接食用的制品。

根据原辅料不同, 可将产品分为: 单一型方便冲调谷物制品、混合型方便冲调谷物制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 红豆、红小豆、赤小豆、黑豆、黑绿豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 绿豆应符合 GB/T 10462、NY/T 598 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.6 扁豆应符合 LS/T 3103 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 蚕豆仁应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.8 白芸豆、红芸豆、豇豆应符合 LS/T 3103 和 NY/T 285 的规定。
- 2.1.9 荷兰豆、四季豆、龙豆、青豆、鹰嘴豆应符合 NY/T 285 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 红米应符合 DB61/T 504 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 紫米应符合 DB53/T 784 的规定。
- 2.1.13 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 玉米粒、玉米粉、玉米糝应符合 GB/T 22496 和 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.17 薏米仁应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 小麦、黑小麦、小麦仁应符合 GB 1351 的规定。
- 2.1.20 大麦应符合 LS/T 3101 和 NY/T 891 的规定。
- 2.1.21 藜麦米应符合 LS/T 3245 的规定。
- 2.1.22 粳米、糯米、血糯米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 燕麦、黑燕麦应符合 GB/T 3102 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 甜荞麦、苦荞麦、黑荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 青稞米应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.26 豆乳粉应符合附录 N 的规定。
- 2.1.27 马铃薯全粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.28 魔芋粉应符合 NY/T 494 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.29 魔芋应符合 NY/T 2981 的规定。
- 2.1.30 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.31 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.32 铁棍山药片应符合附录 O 的规定。
- 2.1.33 香芋应符合 DB43/T 177 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.34 黑花生仁、花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.35 花生碎应符合附录 K 的规定。
- 2.1.36 核桃仁应符合 SB/T 10556 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.37 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.38 榛子仁、松子仁、腰果、夏威夷果、碧根果应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.39 开心果仁应符合 SB/T 10613 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.40 甜杏仁、苦杏仁应符合 SB/T 10617 和 T/CNFIA 005.8 的规定。
- 2.1.41 葵花仁应符合 GB/T 11764、SB/T 10533 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.42 巴旦木(仁)符合 GB/T 10673 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.43 板栗应符合 GH/T 1029 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.44 熟制南瓜仁应符合 SB/T 10554 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.45 熟制亚麻籽应符合 GB/T 15681 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.46 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.47 黑木耳、平菇、香菇、金针菇、花菇、茶树菇、杏鲍菇、白玉菇、鸡腿菇、羊肚菌、灰树花、双孢蘑菇、猴头菇、竹荪、榛蘑应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.48 甜菜根(汁)粉、南瓜粉、豆角粉、青椒粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、芹菜粉、丝瓜粉、西兰花粉、白菜粉、菠菜粉、西红柿粉、黄瓜粉、包菜粉、黄秋葵粉、韭菜粉、冬瓜粉、西瓜粉、木瓜粉、 樱桃粉、草莓粉、石榴粉、苹果粉、猕猴桃粉、大枣粉、椰子粉、椰浆粉、龙眼肉粉、蓝莓粉、薄荷粉、柠檬粉、橙子粉、蔓越莓粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.49 椰子片、葡萄干、红提干、青提干、草莓干、樱桃干、猕猴桃干、芒果干、菠萝干、圣女果干、香蕉片、哈密瓜粒、蔓越莓干、黑加仑干、苹果干、蓝莓干、菠萝蜜干、金桔干应符合 QB/T 2076 的规定。
- 2.1.50 红枣片应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.51 红枣粒应符合附录 L 的规定。
- 2.1.52 海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.53 海藻粉、海带粉、紫菜粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.54 松花粉应符合卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.55 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。

2.1.56 蜂花粉应符合 GH/T 1014 和 GB 31636 的规定。

2.1.57 桂花、茉莉花应符合 NY/T 1506 的规定。

2.1.58 白扁豆、刀豆、山楂、白芷、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、干姜、阿胶、茯苓、枣(大枣、酸枣、黑枣)、栀子、胖大海、益智仁、郁李仁、砂仁、桑葚、桑叶、荷叶、菊花(贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊)、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、玉竹、陈皮、覆盆子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部。

2.1.59 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.60 罗汉果应符合 NY/T 694 的规定。

2.1.61 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.62 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.63 火麻仁应符合 DBS45/015 的规定。

2.1.64 玉米须应符合《卫生部关于玉米须有关问题的批复》卫监督函[2012]306 号的规定。

2.1.65 丹凤牡丹花应符合《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》(2013 年第 10 号)的规定。

2.1.66 重瓣红玫瑰应符合国家卫生健康委员会(原卫生部)2010 年第 3 号《关于批准 DHA 藻类、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。

2.1.67 杜仲雄花应符合国家卫生健康委员会《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告》(2014 年第 6 号)的规定。

2.1.68 辣木叶应符合国家卫生健康委员会(原卫生部)2012 年第 19 号《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》的规定。

2.1.69 玛咖粉应符合国家卫生健康委员会《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》(卫生部公告 2011 年第 13 号)的规定。

2.1.70 人参(人工种植 5 年以下)应符合原卫生部 2012 年 17 号公告的规定。

2.1.71 牛蒡根应符合国卫食品函[2013]83 号的规定。

2.1.72 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 年第 5 号)的规定。

2.1.73 茶树花应符合卫生部 2013 年 1 号公告的规定。

2.1.74 雨生红球藻应符合卫生部 2010 年 4 月印发的《可用于食品的菌种名单》(卫办监督发(2010)65 号)的规定。

2.1.75 奇亚籽、蛹虫草、圆苞车前子壳应符合国家卫生健康委员会(原卫生部)2014 年第 10 号《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》的规定。

2.1.76 苦瓜应符合 NY/T 963 的规定。

2.1.77 大麦苗应符合卫生部公告 2012 年第 8 号关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的规定。

2.1.78 磷脂酰丝氨酸、玉米低聚肽应符合卫生部 2010 年 15 号公告的规定。

2.1.79 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部公告 2008 年第 12 号的规定。

2.1.80 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。

- 2.1.81 大米肽粉、核桃肽粉、苦瓜肽粉、绿豆肽粉、豌豆肽粉、芝麻肽粉、花生肽粉、山药肽、火麻蛋白应符合 GB 36611 的规定。
- 2.1.82 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.83 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.84 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.85 L-阿拉伯糖应符合卫生部 2018 年第 12 号公告。
- 2.1.86 小麦低聚肽粉应符合卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。
- 2.1.89 阿胶低聚肽粉应符合附录 A 的规定。
- 2.1.90 清蛋白多肽粉应符合附录 B 的规定。
- 2.1.91 乳清肽粉应符合附录 C 的规定。
- 2.1.92 牡蛎肽粉、乌鸡肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、骨胶原肽粉、鸡肉肽、牛骨髓肽粉、人参肽(原料人参为人工种植, 5 年及 5 年以下)、牛骨胶原蛋白肽粉应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.93 海洋鱼低聚肽粉应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.94 淀粉(玉米淀粉)应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.95 乳肽应符合附录 D 的规定。
- 2.1.96 火麻仁低聚肽粉应符合附录 E 的规定。
- 2.1.97 鸡内金低聚肽粉应符合附录 F 的规定。
- 2.1.98 藜麦米低聚肽粉应符合附录 J 的规定。
- 2.1.99 山药低聚肽粉应符合附录 H 的规定。
- 2.1.100 小米低聚肽粉应符合附录 I 的规定。
- 2.1.101 弹性蛋白肽应符合附录 J 的规定。
- 2.1.102 浓缩牛奶蛋白、浓缩乳清蛋白、分离乳清蛋白应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.103 大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、大米蛋白粉、小麦蛋白粉、豌豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.104 豆浆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.105 【黄豆、红豆、红小豆、赤小豆、黑豆、黑绿豆、绿豆、豌豆、扁豆、白扁豆、蚕豆仁、白芸豆、红芸豆、豇豆、荷兰豆、四季豆、龙豆、青豆、鹰嘴豆、大米、红米、紫米、黑米、糙米、高粱米、玉米粒、玉米粉、玉米糝、薏米仁、小米、小麦、黑小麦、小麦仁、大麦、藜麦米、粳米、糯米、血糯米、燕麦、黑燕麦、甜荞麦、苦荞麦、黑荞麦、青稞米】熟制粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.106 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、短双歧杆菌、两歧双歧杆菌、格氏乳杆菌、卷曲乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、约氏乳杆菌、唾液联合乳杆菌、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、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。
- 2.1.107 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、蓝梅、青梅)、复合果蔬粉(乌梅、蓝梅、青梅、蔓越莓、葡萄)、维生素 C、凤梨蛋白酵素、木瓜蛋白酵素、长双歧杆菌、低聚果糖、乳酸、嗜酸乳杆菌、无花果

蛋白酵素、氨基肽酵素]、奶昔酵素粉应符合 T/CBFIA 08003 和 GB/T 29602 的规定。

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

2.1.109 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.110 黑枸杞粉应符合附录 M 的规定。

2.1.111 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)应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.112 酸奶粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.113 中链甘油三酯(MCT)应符合国卫办食品函(2013)514号、GB2716 的规定。

2.1.114 亚麻籽速溶粉应符合 GB 7101 的规定。

2.1.115 亚麻籽水溶粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.116 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.117 红茶粉、绿茶粉 QB/T 4067 和 NY/T 2672 的规定。

2.1.118 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。

2.1.119 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.120 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。

2.1.121 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。

2.1.122 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.123 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.124 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

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

2.1.126 海藻糖应符合国家卫生计生委《关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料等的公告》(2014年第15号)的规定。

2.1.127 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。

2.1.128 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.129 酵母 β -葡聚糖应符合卫生部公告2010年第9号的规定。

2.1.130 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

2.1.131 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。

2.1.132 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.133 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。

2.1.134 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。

2.1.135 棉籽低聚糖应符合卫生部2010年第3号公告和 GH/T 1063 的规定。

2.1.136 抗性糊精应符合 QB/T 5029 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 |
|----|----|------|
|----|----|------|

| | | |
|------|-----------------|--|
| 组织形态 | 具有本品应有的组织形态 | 从样品中随机取出适量，将本品倒入白瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其组织形态、色泽、及外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有本品应有的气、滋味，无异味 | |
| 杂质 | 无肉眼可见的外来杂质 | |

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 | GB 5009.3 |
| 过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| 酸价 ^a (以脂肪计)(KOH), mg/g | ≤ 3.0 | GB 5009.229 |
| 氰化物(以 HCN 计) ^b , mg/kg | ≤ 0.05 | GB 5009.36 |
| 脲酶试验 ^c | 阴性 | GB/T 5009.183 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |
| 展青霉素 ^d , μg/kg | ≤ 20 | GB 5009.185 |
| 总砷 (以 As 计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |
| *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； | | |
| a 仅使用于以坚果及其籽类为原料的产品； | | |
| b 仅适用于以杏仁为原料的产品； | | |
| c 仅适用于以黄豆、黑豆为主要原料的产品； | | |
| d 仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品。 | | |

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 ^b , CFU/g | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ | GB 4789.2 |
| 乳酸菌数 ^d , CFU/g | ≥ | 1×10 ⁶ | | | GB 4789.35 |
| 大肠菌群, CFU/g | 5 | 2 | 10 | 10 ² | GB 4789.3 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 | 100 | 1000 | GB 4789.10 |
| * 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。 | | | | | |
| b 添加益生菌的产品除外； | | | | | |
| d 仅适用于添加益生菌的产品。 | | | | | |

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 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；食药物质和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、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。

H N

Q B

附录 A

(规范性要求)

阿胶低聚肽粉的质量要求

A.1 原料来源

本规定适用于以阿胶为原料，经打粉、加水、加温、添加蛋白酶酶解、酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制成的阿胶低聚肽粉。

A.2 指标要求

指标要求应符合 A.1 的规定。

表 A.1 指标要求

| 项目 | | 指标 | | | | 检验方法 |
|-------|----------------------------|----------------------|------|-----------------|---------------------|--|
| 感官要求 | 色泽 | 浅黄色或浅棕色 | | | | 取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味 |
| | 气、滋味 | 具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅 | | | | |
| | 组织形态 | 疏松粉末状、色泽均匀、无结块、无吸潮 | | | | |
| | 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 | | | | |
| 理化指标 | 水分, g/100g | ≤ | 7.0 | | GB 5009.3 | |
| | 灰分(以干基计), g/100g | ≤ | 8.0 | | GB 5009.4 | |
| | 蛋白质(以干基计), g/100g | ≥ | 80.0 | | GB 5009.5 | |
| | 肽含量(以干基计), g/100g | ≥ | 75.0 | | GB/T 22729 | |
| | 相对分子质量分布在 1000Da1 以下的比例, % | ≥ | 75.0 | | GB/T 22492 附录 A 的规定 | |
| | 铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ | 1.0 | | GB 5009.12 | |
| | 总砷(以 As 计), mg/kg | ≤ | 1.0 | | GB 5009.11 | |
| | 总汞(以 Hg 计), mg/kg | ≤ | 0.1 | | GB 5009.17 | |
| | 镉(以 Cd 计), mg/kg | ≤ | 0.1 | | GB 5009.15 | |
| | 铬(以 Cr 计), mg/kg | ≤ | 1.0 | | GB 5009.123 | |
| 微生物限量 | | n | c | m | M | |
| | 菌落总数, CFU/g | 5 | 2 | 3×10^4 | 10^5 | GB 4789.2 |
| | 大肠菌群, CFU/g | 5 | 1 | 10 | 100 | GB 4789.3 |
| | 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 |

附录 B

(规范性要求)

清蛋白多肽粉(白蛋白肽) 的质量要求

B.1 原料来源

本规定适用于以新鲜鸡卵清蛋白或鸡蛋清粉为原料,经加水、匀浆、加温,添加碱性蛋白酶酶解、灭酶、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装工艺制得的清蛋白多肽粉(白蛋白肽)。

B.2 指标要求

指标要求应符合 B.1 的规定。

表 B.1 指标要求

| 项目 | 指标 | | | | 检验方法 | |
|-------|----------------------|----------------------|------|-----------------|--|------------|
| 感官要求 | 色泽 | 黄色或浅黄色 | | | 取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中,在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质,并嗅其气味,温开水漱口,品其滋味 | |
| | 气、滋味 | 具有本产品特有的滋味与气味,无异味、异嗅 | | | | |
| | 组织形态 | 粉末状或颗粒状、色泽均匀、无结块、无吸潮 | | | | |
| | 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 | | | | |
| 理化指标 | 水分, g/100g | ≤ | 7.0 | | GB 5009.3 | |
| | 灰分(以干基计), g/100g | ≤ | 8.0 | | GB 5009.4 | |
| | 蛋白质(以干基计), g/100g | ≥ | 75.0 | | GB 5009.5 | |
| | 肽含量(以干基计), g/100g | ≥ | 60.0 | | GB/T 22729 | |
| | 相对分子质量小于 1000 的比例, % | ≥ | 80.0 | | GB/T 22492 附录 A 的规定 | |
| | 铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ | 0.19 | | GB 5009.12 | |
| | 镉(以 Cd 计), mg/kg | ≤ | 0.4 | | GB 5009.15 | |
| | 总汞(以 Hg 计), mg/kg | ≤ | 0.04 | | GB 5009.17 | |
| 微生物限量 | | n | c | m | M | |
| | 菌落总数, CFU/g | 5 | 2 | 3×10^4 | 10^5 | GB 4789.2 |
| | 大肠菌群, CFU/g | 5 | 1 | 10 | 100 | GB 4789.3 |
| | 沙门氏菌, /25g | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |
| | 霉菌及酵母, CFU/g | ≤ | 50 | | | GB 4789.15 |

附录 C

(规范性要求)

乳清肽粉的质量要求

C.1 原料来源

本规定适用于以乳清蛋白粉为主要原料，加水调浆、添加蛋白酶酶解、酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装工艺制得的乳精肽粉。

C.2 指标要求

指标要求应符合 J.1 的规定。

表 C.1 指标要求

| 项目 | 指标 | | | | 检验方法 | |
|------|------------------------------------|------------------------|------|-------------------|---------------------|--|
| 感官要求 | 色泽 | 白色或浅黄色粉末 | | | | 取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味 |
| | 气、滋味 | 具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅 | | | | |
| | 组织形态 | 疏松粉末状或颗粒状、色泽均匀、无结块、无吸潮 | | | | |
| | 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 | | | | |
| 理化指标 | 水分, g/100g | ≤ | 7.0 | | GB 5009.3 | |
| | 灰分(以干基计), g/100g | ≤ | 8.0 | | GB 5009.4 | |
| | 蛋白质(以干基计), g/100g | ≥ | 75.0 | | GB 5009.5 | |
| | 肽含量(以干基计), g/100g | ≥ | 65.0 | | GB/T 22729 | |
| | 肽相对分子质量分布在 2000 以下的比例, % | ≥ | 90.0 | | GB/T 22492 附录 A 的规定 | |
| | 铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ | 0.5 | | GB 5009.12 | |
| | 总砷(以 As 计), mg/kg | ≤ | 0.5 | | GB 5009.11 | |
| | 总汞(以 Hg 计), mg/kg | ≤ | 0.01 | | GB 5009.17 | |
| | 铬(以 Cr 计), mg/kg | ≤ | 1.5 | | GB 5009.123 | |
| | 黄曲霉毒素 M ₁ , μg/kg | ≤ | 0.5 | | GB 5009.24 | |
| | 亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计), mg/kg | ≤ | 2.0 | | GB 5009.33 | |
| 微生物 | | n | c | m | M | |
| | 菌落总数, CFU/g | 5 | 2 | 3×10 ⁴ | 10 ⁵ | GB 4789.2 |

| | | | | | |
|------------------|----|---|-----|------|-------------|
| 大肠菌群, CFU/g | 5 | 1 | 10 | 100 | GB 4789. 3 |
| 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 |
| 霉菌, CFU/g \leq | 25 | | | | GB 4789. 15 |
| 酵母, CFU/g \leq | | | | | |

H N

Q B

附录 D
(规范性要求)
乳肽的质量要求

D.1 原料来源

本规定适用于以牛、羊乳来源的乳清蛋白或全乳蛋白为原料，加水调浆、添加蛋白酶酶解，酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装工艺制成的乳肽。

D.2 指标要求

指标要求应符合 L.1 的规定。

表 D.1 指标要求

| 项目 | 指标 | | | | 检验方法 | |
|-------------------|-------------------|----------------------|----------|-----------------|--|---------------------|
| 感官要求 | 色泽 | 白色或淡黄色 | | | 取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味 | |
| | 气、滋味 | 具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅 | | | | |
| | 组织形态 | 疏松粉末状、色泽均匀、无结块、无吸潮 | | | | |
| | 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 | | | | |
| 理化指标 | 水分, g/100g | ≤ | 7.0 | | GB 5009.3 | |
| | 灰分(以干基计), g/100g | ≤ | 8.0 | | GB 5009.4 | |
| | 蛋白质(以干基计), g/100g | ≥ | 牛乳清蛋白为原料 | 75.0 | | GB 5009.5 |
| | | | 羊乳清蛋白为原料 | 45.0 | | |
| | | | 牛全乳蛋白为原料 | 75.0 | | |
| | 肽含量(以干基计), g/100g | ≥ | 牛乳清蛋白为原料 | 65.0 | | GB/T 22492 附录 B 的规定 |
| | | | 羊乳清蛋白为原料 | 35.0 | | |
| | | | 牛全乳蛋白为原料 | 50.0 | | |
| | 铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ | 0.4 | | GB 5009.12 | |
| | 总砷(以 As 计), mg/kg | ≤ | 0.4 | | GB 5009.11 | |
| 总汞(以 Hg 计), mg/kg | ≤ | 0.01 | | GB 5009.17 | | |
| 铬(以 Cr 计), mg/kg | ≤ | 1.5 | | GB 5009.123 | | |
| 微生物限量 | | n | c | m | M | |
| | 菌落总数, CFU/g | 5 | 2 | 5×10^4 | 2×10^5 | GB 4789.2 |
| | 大肠菌群, CFU/g | 5 | 1 | 10 | 100 | GB 4789.3 |
| | 金黄色葡萄球菌, CFU/g | 5 | 2 | 10 | 100 | GB 4789.10 |
| | 沙门氏菌, /25g | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |

附录 E

(规范性要求)

火麻仁低聚肽粉的质量要求

E.1 原料来源

本规定适用于以火麻仁蛋白粉为原料，经酶解、提纯、干燥、包装等工艺加工而成的火麻仁低聚肽粉。

E.2 指标要求

指标要求应符合 M.1 的规定。

表 E.1 指标要求

| 项目 | | 指标 | | | | 检验方法 |
|-------|------------------|----------------------|------|-----------------|-------------------|--|
| 感官要求 | 色泽 | 淡黄色或黄色 | | | | 取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味 |
| | 气、滋味 | 具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅 | | | | |
| | 组织形态 | 粉末状固体、无霉变 | | | | |
| | 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 | | | | |
| | 铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ | 0.18 | | | |
| 微生物限量 | | 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 | 100 | GB 4789.3 |
| | 霉菌, CFU/g | ≤ | 50 | | | GB 4789.15 |

附录 F

(规范性要求)

鸡内金低聚肽粉的质量要求

F.1 原料来源

本规定适用于以鸡内金为原料，经清洗、粉碎、蒸煮、酶解、提纯、干燥、包装等工艺加工而成的鸡内金低聚肽粉。

F.2 指标要求

指标要求应符合 N.1 的规定。

表 F.1 指标要求

| 项目 | | 指标 | | | | 检验方法 |
|-----------------------------------|-------------------|-------------------|------|-------------|-----------------|--|
| 感官要求 | 色泽 | 白色或淡黄色 | | | | 取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味 |
| | 气、滋味 | 具有本产品特有的滋味与气味，无异味 | | | | |
| | 组织形态 | 粉末状固体、无霉变 | | | | |
| | 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 | | | | |
| | 铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ | 0.45 | | 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 | ≤ | 1.0 | | GB 5009.123 | | |
| N-二甲基亚硝铵, $\mu\text{g}/\text{kg}$ | ≤ | 3.0 | | GB 5009.26 | | |
| 微生物限量 | | 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 | 100 | GB 4789.3 |
| | 霉菌, CFU/g | ≤ | 50 | | | GB 4789.15 |

附录 J

(规范性要求)

藜麦米低聚肽粉的质量要求

J.1 原料来源

本规定适用于以藜麦米为原料，经脱脂、粉碎、酶解、提纯、干燥、包装等工艺加工而成的藜麦米低聚肽粉。

J.2 指标要求

指标要求应符合 0.1 的规定。

表 J.1 指标要求

| 项目 | 指标 | | | | 检验方法 | |
|-------|-------------------|-------------------|------|-----------------|-------------------|--|
| 感官要求 | 色泽 | 白色或淡黄色 | | | | 取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味 |
| | 气、滋味 | 具有本产品特有的滋味与气味，无异味 | | | | |
| | 组织形态 | 粉末状固体、无霉变 | | | | |
| | 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 | | | | |
| | 铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ | 0.18 | | 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 | ≤ | 1.0 | | GB 5009.123 | |
| 微生物限量 | | 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 | 100 | GB 4789.3 |
| | 霉菌, CFU/g | ≤ | 50 | | | GB 4789.15 |

附录 H

(规范性要求)

山药低聚肽粉的质量要求

H.1 原料来源

本规定适用于以山药为原料，经粉碎、酶解、提纯、干燥、包装等工艺加工而成的山药低聚肽粉。

H.2 指标要求

指标要求应符合 P.1 的规定。

表 H.1 指标要求

| 项目 | | 指标 | | | | 检验方法 |
|-------|------------------|-------------------|-----|-----------------|-------------------|--|
| 感官要求 | 色泽 | 白色或灰白色 | | | | 取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味 |
| | 气、滋味 | 具有本产品特有的滋味与气味，无异味 | | | | |
| | 组织形态 | 粉末状固体、无霉变 | | | | |
| | 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 | | | | |
| | 铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ | 0.8 | | GB 5009.12 | |
| 微生物限量 | | 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 | 100 | GB 4789.3 |
| | 霉菌, CFU/g | ≤ | 50 | | | GB 4789.15 |

附录 I

(规范性要求)

小米低聚肽粉的质量要求

I.1 原料来源

本规定适用于以小米为原料，经脱脂、粉碎、酶解、提纯、干燥、包装等工艺加工而成的小米低聚肽粉。

I.2 指标要求

指标要求应符合 Q.1 的规定。

表 I.1 指标要求

| 项目 | 指标 | | | | 检验方法 | |
|-------|-------------------|-------------------|------|-----------------|-------------------|--|
| 感官要求 | 色泽 | 白色或淡黄色 | | | | 取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味 |
| | 气、滋味 | 具有本产品特有的滋味与气味，无异味 | | | | |
| | 组织形态 | 粉末状固体、无霉变 | | | | |
| | 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 | | | | |
| | 铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ | 0.18 | | 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 | ≤ | 1.0 | | GB 5009.123 | |
| 微生物限量 | | 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 | 100 | GB 4789.3 |
| | 霉菌, CFU/g | ≤ | 50 | | | GB 4789.15 |

附录 J

(规范性要求)

弹性蛋白肽的质量要求

J.1 原料来源

本规定适用于以牛心管为主要原料，添加木瓜蛋白酶为加工助剂，经清洗、粉碎、酶解、过滤、浓缩、喷雾干燥等工艺加工制成的弹性蛋白肽。

J.2 指标要求

指标要求应符合 R.1 的规定。

表 J.1 指标要求

| 项目 | 指标 | | 检验方法 | | |
|----------------|-------------------|-------------------|--|-------------|------------|
| 感官要求 | 色泽 | 淡黄色至浅褐色 | 取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味 | | |
| | 气、滋味 | 具有本产品特有的滋味与气味，无异味 | | | |
| | 组织形态 | 粉末或颗粒状、无结块 | | | |
| | 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 | | | |
| 理化指标 | 水分, g/100g | ≤ | 7.0 | GB 5009.3 | |
| | 蛋白质(以干基计), g/100g | ≥ | 90.0 | GB 5009.5 | |
| | 灰分(以干基计), g/100g | ≤ | 3.0 | GB 5009.4 | |
| | 铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.12 | |
| | 镉(以 Cd 计), mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.15 | |
| | 总砷(以 As 计), mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 | |
| | 总汞(以 Hg 计), mg/kg | ≤ | 0.05 | GB 5009.17 | |
| | 铬(以 Cr 计), mg/kg | ≤ | 1.0 | GB 5009.123 | |
| 微生物限量 | 菌落总数, CFU/g | ≤ | 1000 | GB 4789.2 | |
| | 大肠菌群, CFU/g | ≤ | 10 | GB 4789.3 | |
| | 霉菌, CFU/g | ≤ | 10 | GB 4789.15 | |
| | 酵母, CFU/g | ≤ | 10 | | |
| | n | c | m | M | |
| 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 |

附录K
(规范性要求)
花生碎的质量要求

K.1 原料来源

本规定适用于以花生仁为原料，经分选、烘烤、冷却、脱皮、色选、切碎、包装等主要工艺制成的花生碎。

K.2 指标要求

指标要求应符合 T.1 的规定。

表K.1 指标要求

| 项目 | 指标 | | | | 检验方法 | | |
|-------|------------------------------|-------------------------------|--------------|--------------|--|------------|-----------|
| 感官要求 | 色泽 | 呈黄白色或乳白色，颜色基本均匀 | | | 取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味 | | |
| | 气、滋味 | 口感酥脆、具有花生碎应有的香气、无焦糊味、哈喇味和其他异味 | | | | | |
| | 组织形态 | 大小基本均匀 | | | | | |
| | 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 | | | | | |
| 理化指标 | 水分, g/100g | ≤ | 普通花生碎 3.0 | 乳白花生碎 6.0 | GB 5009.3 | | |
| | 霉变粒, % | ≤ | 0.5 | | GB 19300 附录 A | | |
| | 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g | ≤ | 2.5 | | GB 5009.229 | | |
| | 过氧化值(以脂肪计), g/100g | ≤ | 0.50 | | GB 5009.227 | | |
| | 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ | 20 | | GB 5009.22 | | |
| | 铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ | 0.2 | | GB 5009.12 | | |
| | 镉(以 Cd 计), mg/kg | ≤ | 0.5 | | GB 5009.15 | | |
| 微生物限量 | | | n | c | m | M | |
| | 大肠菌群, CFU/g | | 5 | 2 | 10 | 100 | GB 4789.3 |
| | 沙门氏菌, /25g | | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |
| | 霉菌, CFU/g | ≤ | 20 | | | GB 4789.15 | |

附录 L

(规范性要求)

红枣粒的质量要求

L.1 原料来源

本规定适用于以干制红枣为原料、经挑选、清洗、去核、切片或不切片、烘干(45℃-55℃, 180 分钟)、回凉、初碎或不初碎、烘干(45℃-55℃, 180 分钟), 回凉、破碎、超微粉碎或不超微粉碎、筛分、包装制成的红枣粉(粒)。

L.2 指标要求

指标要求应符合 U.1 的规定。

表L.1 指标要求

| 项目 | 指标 | | | | 检验方法 | | |
|-------|------------------|-----------------------------|-------|---|------------|--|------------|
| 感官要求 | 色泽 | 应具有与其原料相应的色泽, 且均匀一致 | | | | 取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中, 在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质, 并嗅其气味, 温开水漱口, 品其滋味 | |
| | 气、滋味 | 具有该产品固有的滋味和气味, 无焦糊、酸败味及其他异味 | | | | | |
| | 组织形态 | 呈疏松、均匀一致的粉状或颗粒状 | | | | | |
| | 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 | | | | | |
| 理化指标 | 水分, g/100g | ≤ | 10 | | GB 5009.3 | | |
| | 灰分, g/100g | ≤ | 8 | | GB 5009.4 | | |
| | 铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ | 0.2 | | GB 5009.12 | | |
| | 六六六, mg/kg | ≤ | 0.05 | | GB 5009.19 | | |
| | 滴滴涕, mg/kg | ≤ | 0.05 | | | | |
| 微生物限量 | 菌落总数, CFU/g | ≤ | 10000 | | GB 4789.2 | | |
| | 大肠菌群, CFU/g | ≤ | 10 | | GB 4789.3 | | |
| | 霉菌和酵母, CFU/g | ≤ | 50 | | GB 4789.15 | | |
| | | | n | c | m | M | |
| | 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 |
| | 致泻大肠埃希氏菌, /25g | | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.6 |

附录M

(规范性要求)

黑枸杞粉的质量要求

M.1 原料来源

本规定适用于以黑枸杞为原料经榨汁、过滤，浓缩，喷雾干燥，粉碎，过筛，包装而成的黑枸杞粉。

M.2 指标要求

指标要求应符合表 V.1 的规定。

表M.1 指标要求

| 项目 | 指标 | | 检验方法 |
|-------|------------------|----------------------|--|
| 感官要求 | 色泽 | 具黑枸杞粉应有的色泽，及调配后应有的色泽 | 取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味 |
| | 气、滋味 | 具有产品应有气、滋味 | |
| | 组织形态 | 粉末状 | |
| | 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 | |
| 理化指标 | 水分, g/100g | ≤ 8.0 | GB 5009.3 |
| | 铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.12 |
| 微生物限量 | 菌落总数, CFU/g | ≤ 1000 | GB 4789.2 |
| | 大肠菌群, CFU/g | ≤ 10 | GB 4789.3 |
| | 霉菌, CFU/g | ≤ 25 | GB 4789.15 |
| | 酵母, CFU/g | ≤ 25 | |
| | 沙门氏菌, /25g | 不得检出 | GB 4789.4 |
| | 志贺氏菌, /25g | 不得检出 | GB 4789.5 |
| | 金黄色葡萄球菌, /25g | 不得检出 | GB 4789.10 |

附录N

(规范性要求)

豆乳粉的质量要求

N.1 原料来源

本规定适用于以大豆为原料，加或不加乳粉、黑米粉、红米粉、燕麦粉、红豆粉、红豆粒、奇亚籽粉、花生粉、花生碎、核桃碎、黑芝麻粒、黑芝麻粉、红枣粉、红枣粒、枸杞粉、水果粉、果蔬粉、水果丁、蔬菜丁、茶粉、咖啡粉、奶油芝士粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、胶原蛋白肽、菊粉、燕麦β-葡聚糖，以白砂糖、黑糖、麦芽糖浆、麦芽糊精、抗性糊精、食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、酵母β-葡聚糖、低聚木糖、食用盐、食用淀粉中的一种或数种为辅料，添加羧甲基纤维素钠、赤藓糖醇、木糖醇、碳酸钙、d1-α-生育酚、抗坏血酸、抗坏血酸钠、食品用香精，经原料验收、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装等工艺制成的豆乳粉(豆乳风味方便冲调粉)。

N.2 指标要求

指标要求应符合表 W.1 的规定。

表N.1 指标要求

| 项目 | | 指标 | | | | 检验方法 | |
|------|------------------|----------------------|--------------|----------------|-----------------|--|-----------------|
| 感官要求 | 色泽 | 具有相应品种产品应有的色泽 | | | | 取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味 | |
| | 气、滋味 | 具有相应品种产品应有的滋味与气味、无异味 | | | | | |
| | 组织形态 | 无霉变、冲调后呈粘稠状或固液混合状 | | | | | |
| | 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 | | | | | |
| 理化指标 | 水分, g/100g | ≤ | 豆乳粉 I (纯豆乳粉) | 豆乳粉 II (香浓豆乳粉) | 豆乳粉 III (风味豆乳粉) | 豆乳粉 IV (精磨豆乳粉) | GB 5009.3 |
| | | | 10 | | | | |
| | 蛋白质, g/100g | ≥ | 40 | 32 | 25 | 25 | GB 5009.5 |
| | 膳食纤维, g/100g | ≥ | 6 | 6 | 6 | 1 | GB 5009.88 |
| | 大豆异黄酮, mg/100g | ≥ | 10 | 5 | 5 | - | GB/T 26625 |
| | 镁, mg/100g | ≥ | 35 | 15 | 15 | - | GB 5009.241 第一法 |
| | 铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ | 0.5 | | | | GB 5009.12 |
| | 脲酶试验 | | 阴性 | | | | GB 5413.31 |
| 微生物 | 菌落总数, CFU/g | | n | c | m | M | GB 4789.2 |

| 生 物 限 量 | | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ | |
|------------------|----------------|---|---|-----------------|-----------------|-------------|
| | 大肠菌群, CFU/g | 5 | 2 | 10 | 100 | GB 4789. 3 |
| | 霉菌, CFU/g | 5 | 2 | 50 | 100 | 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 |

HN

QB

附录 0

(规范性要求)

铁棍山药的质量要求

0.1 原料来源

本规定适用于以铁棍山药(经清洗、去皮、切片、低温烘焙熟制)为主要原料,添加或不添加黑芝麻粉、核桃仁粉、枸杞粉、黑米粉、芡实粉、红豆粉、黑豆粉、薏米粉、茯苓粉、大枣粉、荷叶粉、百合粉、桑葚粉中的一种或多种,经混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装而成的铁棍山药制品。

0.2 指标要求

指标要求应符合表 0.1 的规定。

表 0.1 指标要求

| 项目 | 指标 | | 检验方法 |
|-------|------------------------------|---|--|
| 感官要求 | 色泽 | 具有该产品应具有色泽 | 取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中,在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质,并嗅其气味,温开水漱口,品其滋味 |
| | 气、滋味 | 具有产品应有气、滋味 | |
| | 组织形态 | 片状或粉末状 | |
| | 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 | |
| 理化指标 | 水分, % | ≤ 14.0 | GB 5009.3 |
| | 灰分, g/100g | ≤ 7.0 | GB 5009.4 |
| | 总砷(以 As 计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| | 铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |
| | 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |
| 微生物限量 | 菌落总数, CFU/g | n=5, c=2, m=10 ⁴ , M=10 ⁵ | GB 4789.2 |
| | 大肠菌群, CFU/g | n=5, c=2, m=10, M=10 ² | GB 4789.3 |
| | 霉菌, CFU/g | n=5, c=2, m=50, M=10 ² | GB 4789.15 |
| | 酵母, CFU/g | n=5, c=2, m=50, M=10 ² | |
| | 沙门氏菌, /25g | n=5, c=0, m=0 | GB 4789.4 |
| | 金黄色葡萄球菌, CFU/g | n=5, c=1, m=100, M=1000 | GB 4789.10 |

编制说明

本标准适用于以【大米、红米、紫米、黑米、糙米、高粱米、玉米粒、玉米粉、玉米糝、薏米仁、小米、小麦、黑小麦、小麦仁、大麦、藜麦米、粳米、糯米、血糯米、燕麦、黑燕麦、甜荞麦、苦荞麦、黑荞麦、青稞米，以上原料均经熟制】或其熟制粉中的一种或几种为原料，添加或不添加水，添加【黄豆、红豆、红小豆、赤小豆、黑豆、黑绿豆、绿豆、豌豆、扁豆、白扁豆、蚕豆仁、白芸豆、红芸豆、豇豆、荷兰豆、四季豆、龙豆、青豆、鹰嘴豆，以上原料均经熟制，或其熟制粉中的一种或几种】、豆乳粉、马铃薯全粉、红薯粉、魔芋粉、魔芋、藕粉、葛根粉、铁棍山药片、香芋、黑花生仁、花生仁、花生碎、核桃仁、白芝麻、黑芝麻、榛子仁、松子仁、腰果、夏威夷果、碧根果、开心果仁、甜杏仁、苦杏仁、葵花仁、板栗、熟制南瓜仁、熟制亚麻籽、巴旦木仁、银耳、黑木耳、平菇、香菇、金针菇、花菇、茶树菇、杏鲍菇、白玉菇、鸡腿菇、羊肚菌、灰树花、双孢蘑菇、猴头菇、竹荪、榛蘑、甜菜根(汁)粉、南瓜粉、豆角粉、青椒粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、芹菜粉、丝瓜粉、西兰花粉、白菜粉、菠菜粉、西红柿粉、黄瓜粉、包菜粉、黄秋葵粉、韭菜粉、冬瓜粉、西瓜粉、木瓜粉、樱桃粉、草莓粉、石榴粉、苹果粉、猕猴桃粉、大枣粉、椰子粉、椰浆粉、龙眼肉粉、蓝莓粉、薄荷粉、柠檬粉、橙子粉、蔓越莓粉、椰子片、葡萄干、红提干、青提干、红枣片、红枣粒、草莓干、樱桃干、猕猴桃干、芒果干、菠萝干、圣女果干、香蕉片、哈密瓜粒、蔓越莓干、黑加仑干、苹果干、蓝莓干、菠萝蜜干、金桔干、海苔、海藻粉、海带粉、紫菜粉、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、桂花、茉莉花、刀豆、山楂、白芷、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、干姜、阿胶、茯苓、枣(大枣、酸枣、黑枣)、栀子、胖大海、益智仁、郁李仁、砂仁、桑葚、桑叶、莲子、荷叶、菊花(贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊的一种或几种)、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、玉竹、陈皮、覆盆子、甘草、罗汉果、枸杞、火麻仁、玉米须、凤丹牡丹花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、杜仲雄花、辣木叶、玛咖粉、人参(人工种植5年以下)、牛蒡根、菊粉、茶树花、雨生红球藻、奇亚籽、蛹虫草、圆苞车前子壳、苦瓜、大麦苗、磷脂酰丝氨酸、库拉索芦荟凝胶、大豆肽粉、大米肽粉、核桃肽粉、苦瓜肽粉、玉米低聚肽、绿豆肽粉、豌豆肽粉、小麦低聚肽粉、芝麻肽粉、花生肽粉、阿胶低聚肽粉、清蛋白多肽粉、乳清肽粉、牡蛎肽粉、乌鸡肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、骨胶原肽粉、鸡肉肽、牛骨髓肽粉、人参肽(原料人参为人工种植,5年及5年以下)、牛骨胶原蛋白肽粉、海洋鱼低聚肽粉、山药肽、乳肽、火麻仁低聚肽粉、鸡内金低聚肽粉、藜麦米低聚肽粉、山药低聚肽粉、小米低聚肽粉、弹性蛋白肽、浓缩牛奶蛋白、浓缩乳清蛋白、分离乳清蛋白、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、大米蛋白粉、小麦蛋白粉、豌豆蛋白粉、豆浆粉、火麻蛋白、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、短双歧杆菌、两歧双歧杆菌、格氏乳杆菌、卷曲乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、约氏乳杆菌、唾液联合乳杆菌、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、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、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、长双歧杆菌、低聚果糖、乳酸、嗜酸乳杆菌、无花果蛋白酵素]、奶昔酵素粉、麦芽糊精、乳粉、黑枸杞粉、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)、酸奶粉、中链甘油三酯(MCT)、亚麻籽速溶粉(固体饮料)(亚麻籽油、麦芽糊精、麦芽糖浆、乳清蛋白粉、酪蛋白酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单, 双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅)、亚麻籽水溶粉(固体饮料)(亚麻籽油、麦芽糊精、麦芽糖浆、乳清蛋白粉、酪蛋白酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单, 双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅)、抹茶粉、红茶粉、绿茶粉、咖啡粉、白砂糖、黑糖、红糖、冰糖、蜂蜜、乳糖、食用葡萄糖、海藻糖、结晶果糖、淀粉(玉米淀粉)、木糖醇、酵母 β -葡聚糖、低聚异麦芽糖、水苏糖、赤藓糖醇、低聚木糖、大豆低聚糖、棉籽低聚糖、低聚果糖、L-阿拉伯糖、抗性糊精、大豆膳食纤维粉、食用盐中的一种或多种, 经粉碎或不粉碎、熟制(或不熟制)、混合或不混合、干燥或不干燥、包装等工艺生产的颗粒状或片状或粉末状, 供冲调直接食用的制品。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 GB19640 《食品安全国家标准冲调谷物制品》的要求制订本企业标准, 作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。