



413215S-2025



河南景灿枣业有限公司企业标准

Q/HJCZ 0011S-2025

方便谷物杂粮成型制品

2025-11-07 发布

2025-11-07 实施

河南景灿枣业有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由河南景灿枣业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李燕豪、李艳丽。

本标准自发布实施日起替代 Q/HJCZ 0011S-2025。

H N
Q B

方便谷物杂粮成型制品

1 范围

本标准规定了方便谷物杂粮成型制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑豆、黑米、大米、小米、玉米、小麦、赤小豆、糙米、红豆、绿豆、芸豆、豌豆、鹰嘴豆、青稞、黑麦、花生、黑藜麦、苦荞、荞麦、燕麦、薏仁、马铃薯、甘薯、紫薯、红薯、白薯中一种或多种为主要原料，添加黑芝麻、白芝麻、抹茶、火龙果粉、蓝莓粉、芒果粉、黄桃粉、菠萝粉、咖啡、山药、西米、亚麻籽、小麦胚芽、奇亚籽、燕麦片、枣（大枣、黑枣、酸枣）、南瓜、山楂、茯苓、杏仁、银杏仁（白果）、核桃仁、莲子、芡实、桂圆、百合、重瓣红玫瑰、人参（人工种植五年以下）、黑松露（块菌）、酸枣仁、鸡内金、葛根粉、牛蒡根、枸杞、黑枸杞、黑桑葚、葡萄干、香蕉干、芒果干、荔枝干、枇杷干、南瓜子仁、木瓜干、椰子片、冻干玉米粒、菠萝干、胡萝卜干、桃干、猕猴桃干、哈密瓜干、无花果干、干槐花、香菇、草菇、木耳、银耳、竹荪、松口蘑（松茸）、口蘑、蛹虫草、松茸、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、花椒、小茴香、阿胶、黄精、熟地黄、葵花籽仁、蔓越莓、麦片、熟制地黄中的一种或多种，经蒸煮或不蒸煮、晾晒或不晾晒、烘烤或不烘烤、膨化或不膨化、粉碎或不粉碎、切粒或不切粒，再加入水、食用盐、黄酒、酵母、魔芋粉、DHA 藻油、大豆粕、木糖醇、脱脂乳粉、全脂奶粉、赤藓糖醇、玉米油、芝麻油、麦芽糖浆、灵芝粉、大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油、黄油、橄榄油、红糖、黑糖、白砂糖、奶粉、蜂蜜、鸡蛋、碳酸氢钠、麦芽糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、玉米淀粉中的一种或多种，经成型、烘烤、包装而成的方便谷物杂粮成型制品。

根据原料不同分为不同产品。

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 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 黑麦、黑豆、黑米、大米、红豆、绿豆、豌豆、小米、玉米、小麦、赤小豆、糙米、芸豆、鹰嘴豆、青稞、小麦胚芽、黑藜麦、燕麦、燕麦片、苦荞、荞麦应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 牛蒡根应符合国卫食品函〔2013〕83 号的规定。

2.1.5 南瓜、马铃薯应清洁卫生无污染，符合 GB 2763、GB 2762 的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.7 山楂、茯苓、莲子、芡实、薏仁、桂圆、百合、枸杞、黑枸杞、黑桑葚、枣、银杏仁（白果）、酸枣仁、鸡内金、山药、阿胶、黄精应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一版的规定。

2.1.8 花生、亚麻籽、杏仁、核桃仁、奇亚籽、葵花籽仁、南瓜子仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9 西米应符合 GB 2713 的规定。

2.1.10 重瓣红玫瑰应符合卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。

2.1.11 人参（人工种植五年以下）应符合卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

- 2.1.12 葡萄干、香蕉干、芒果干、荔枝干、枇杷干、木瓜干、菠萝干、桃干、猕猴桃干、哈密瓜干、无花果干、椰子片应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.13 干槐花应清洁卫生无污染，符合 GB 2763、GB 2762 的规定。
- 2.1.14 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.17 香菇、草菇、木耳、银耳、竹荪、松口蘑（松茸）、口蘑、松茸、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、黑松露（块菌）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.18 蛹虫草应符合卫健委2014年第10号公告的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.20 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.21 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.22 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.23 冻干玉米粒、胡萝卜干应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.24 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.25 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 黑糖应符合 QB/T 4567 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 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.30 花椒、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.31 蔓越莓应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.32 麦片应符合 QB/T 2762 的规定。
- 2.1.33 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.34 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.35 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.36 DHA 藻油应符合卫生部《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》（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.37 大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.38 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.39 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.40 脱脂乳粉、全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.41 甘薯、紫薯、红薯、白薯应符合 LS/T 3104 的规定。
- 2.1.42 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

- 2.1.43 玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.44 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.45 抹茶应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.46 火龙果粉、蓝莓粉、芒果粉、黄桃粉、菠萝粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.47 咖啡应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.48 灵芝粉应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年 第 9 号）的规定。
- 2.1.49 熟地黄应符合国家卫生健康委员会《关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告》（2024 年 第 4 号）和《中华人民共和国药典》（2020 年版 一部）的规定。
- 2.1.50 熟制地黄应符合 Q/HZHJ 0003S(见附录 A)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	球状、块状、饼状	从样品中取出 1 份，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	棕褐色至黑褐色	
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	≤ 35	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
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 适用于含山楂原料的产品。		

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 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
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

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》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；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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A



411454 S-2025



河南臻源汉方健康产业科技有限公司企业标准

Q/HZHJ 0003S-2025

熟制地黄

2025-05-09 发布

2025-05-09 实施

河南臻源汉方健康产业科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南臻源汉方健康产业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孔令杰。

本标准替代Q/HZHJ 0003S-2025（410067S-2025）。

H N
Q B

熟制地黄

1 范围

本标准规定了熟制地黄的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以地黄为原料，经预处理、清洗、分切或不分切、浸润（黄酒、米酒中的一种浸泡或喷酒；或水、黄酒、米酒中的一种与橘皮、黑豆、砂仁、干姜中的一种或几种，煮制而成的液浸泡或喷酒）、蒸制或炖制、干燥、包装加工而成的熟制地黄。

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地黄应符合《中华人民共和国药典》2020 年版和国家卫健委（2024 年 第4 号）公告的规定。
- 2.1.3橘皮、砂仁、干姜应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的規定。
- 2.1.4黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.5米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.6黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 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	片状或具有产品应有的性状	取样品一瓶置于洁净的白瓷盘中，在自然光条件下观察其性状、色泽、嗅其气味，并用清水漱口，尝其滋味，并检查有无外来物质。
色泽	具有相应产品特有的色泽	
气味、滋味	具有原料应有的气、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, %	≤ 35	GB 5009. 3
灰分, %	≤ 6. 0	GB 5009. 4
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0. 9（以干基计）	GB 5009. 12
镉（以Cd计）, mg/kg	≤ 0. 5（以干基计）	GB 5009. 15

Q/HZJ 0003S-2025		
砷 (以As计), mg/kg	≤	1.0 (以干基计)
汞 (以Hg计), mg/kg	≤	0.2 (以干基计)

Q/HZJ 0003S-2025		
砷 (以As计), mg/kg	≤	1.0 (以干基计)
汞 (以Hg计), mg/kg	≤	0.2 (以干基计)
注: *该指标严于国家卫健委 (2024年 第4号) 公告的规定。		

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	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
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
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

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

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 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。

Q/HZHJ 0003S-2025

编制说明

本标准适用于以地黄为原料，经预处理、清洗、分切或不分切、浸润（黄酒、米酒中的一种浸泡或喷酒；或水、黄酒、米酒中的一种与橘皮、黑豆、砂仁、干姜中的一种或几种，煮制而成的液浸泡或喷酒）、蒸制或炖制、干燥、包装加工而成的熟制地黄。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于国家卫健委（2024 年 第 4 号）公告的规定。

河南臻源汉方健康产业科技有限公司

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以黑豆、黑米、大米、小米、玉米、小麦、赤小豆、糙米、红豆、绿豆、芸豆、豌豆、鹰嘴豆、青稞、黑麦、花生、黑藜麦、苦荞、荞麦、燕麦、薏仁、马铃薯、甘薯、紫薯、红薯、白薯中一种或多种为主要原料，添加黑芝麻、白芝麻、抹茶、火龙果粉、蓝莓粉、芒果粉、黄桃粉、菠萝粉、咖啡、山药、西米、亚麻籽、小麦胚芽、奇亚籽、燕麦片、枣（大枣、黑枣、酸枣）、南瓜、山楂、茯苓、杏仁、银杏仁（白果）、核桃仁、莲子、芡实、桂圆、百合、重瓣红玫瑰、人参（人工种植五年以下）、黑松露（块菌）、酸枣仁、鸡内金、葛根粉、牛蒡根、枸杞、黑枸杞、黑桑葚、葡萄干、香蕉干、芒果干、荔枝干、枇杷干、南瓜子仁、木瓜干、椰子片、冻干玉米粒、菠萝干、胡萝卜干、桃干、猕猴桃干、哈密瓜干、无花果干、干槐花、香菇、草菇、木耳、银耳、竹荪、松口蘑（松茸）、口蘑、蛹虫草、松茸、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、花椒、小茴香、阿胶、黄精、熟地黄、葵花籽仁、蔓越莓、麦片、熟制地黄中的一种或多种，经蒸煮或不蒸煮、晾晒或不晾晒、烘烤或不烘烤、膨化或不膨化、粉碎或不粉碎、切粒或不切粒，再加入水、食用盐、黄酒、酵母、魔芋粉、DHA 藻油、大豆粕、木糖醇、脱脂乳粉、全脂奶粉、赤藓糖醇、玉米油、芝麻油、麦芽糖浆、灵芝粉、大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油、黄油、橄榄油、红糖、黑糖、白砂糖、奶粉、蜂蜜、鸡蛋、碳酸氢钠、麦芽糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、玉米淀粉中的一种或多种，经成型、烘烤、包装而成的方便谷物杂粮成型制品。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 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南景灿枣业有限公司