



413423S-2025



郑州真甘食品有限公司企业标准

Q/ZZS 0001S-2025

即食谷物类方便食品

2025-12-02 发布

2025-12-02 实施

郑州真甘食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州真甘食品有限公司提出。

本标准由郑州真甘食品有限公司和河南省产品质量监督检验院共同起草。

本标准主要起草人：刘燕、李小恩。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZZS 0001S-2025，备案号：411026S-2025。

HN

QB

即食谷物类方便食品

1 范围

本标准规定了即食谷物类方便食品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、玉米粉、大米粉、小米粉、黑米粉、黑麦粉、燕麦粉、大米、小米、燕麦、燕麦片、高粱、黑米、红米、薏苡仁、糙米、大麦、荞麦、糯米、藜麦米、藜麦片、小麦胚芽、青稞米中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水、马铃薯雪花全粉、紫薯干（粉）、芡实、茯苓、莲子、白扁豆、大豆、黑豆、红豆、绿豆、赤小豆、豌豆、鹰嘴豆、豇豆、芸豆、山药粉、藕粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、食用小麦麸皮、食用燕麦麸皮、黑麦麸皮、麦芽糖浆、蜂蜜、果葡糖浆、白砂糖、海藻糖、食用盐、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种，经过磨粉（或不磨粉）、配料、混合、挤压熟制成型（或不挤压熟制成型）、干燥（或不干燥）再添加生活饮用水、白砂糖、海藻糖、低聚果糖、黑糖、蜂蜜、冰糖、食用葡萄糖、木糖醇、赤藓糖醇、奶粉、大豆粉、椰子粉、小麦粉、大米粉、小米粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、燕麦片、鹰嘴豆豆浆粉、奶油、植物油、起酥油、鸡蛋、蛋黄粉、蛋白粉、全蛋粉、海苔、海藻粉、奶酪、炼乳、椰浆、芝士粉、坚果酱、椰枣酱、番茄酱、花生酱、芝士酱、酸奶、酸奶粉、冻干酸奶块、可可粉、抹茶粉、咖啡粉、巧克力、巧克力酱、代可可脂巧克力、代可可脂巧克力酱、果蔬干制品或果蔬粉、浓缩果蔬汁、坚果及籽类、酸枣仁、黑枣、郁李仁、火麻仁、脱水蔬菜、熟制豆类、食用香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、复合调味料（鹰嘴豆泥、小番茄酥、罗勒青酱、烤蒜香酱、晒干番茄红酱中的一种或几种）、罐头食品（香烩牛肝菌片、油浸慢烤红黄小番茄、油浸烟熏去皮小彩椒中的一种或者几种）、速冻果蔬、百合、莲子、荷叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、金银花、茉莉花、绿茶、桂花、槐米、黑木耳、银耳、枸杞、麦芽糊精、魔芋粉、食用葛根粉、藕粉、鸡内金粉、紫苏籽、奇亚籽、亚麻籽、山药粉、八珍粉（茯苓、薏苡仁、莲子、芡实、山药、白扁豆、陈皮、山楂）、橘皮、玛咖粉、大豆肽粉、干姜、人参（人工种植5年以下）、重瓣红玫瑰、大豆蛋白粉、食用小麦麸皮、食用燕麦麸皮、小麦胚芽、食用盐、碳酸氢钠、柠檬酸、磷脂、黄原胶、葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、碳酸钙、焦磷酸铁、葡萄糖酸亚铁、硫酸亚铁、乳酸亚铁、葡萄糖酸锌、氧化锌、硫酸锌、柠檬酸锌、胆钙化醇（维生素D₃）、维生素E（dl-α-生育酚）、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、羟钴胺）、烟酸（烟酸、烟酰胺）、叶酸、泛酸（D-泛酸钠、D-泛酸钙）中的一种或几种，经混合，烘烤（或不烘烤，不烘烤仅限上述工艺中有熟制），冷却（或不冷却），粉碎（或不粉碎），经包装而成的即食谷物类方便食品。

根据原料和工艺不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.3 燕麦粉、燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.5 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.6 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 小麦胚芽应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.13 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 燕麦片、藜麦片、山药粉、八珍谷物粉、黑麦麸皮、燕麦麸皮应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.15 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 马铃薯雪花全粉应符合 SB/T 10752 的规定。
- 2.1.18 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.19 大豆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.20 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.21 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.22 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.23 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.24 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.25 鹰嘴豆豆浆粉应符合 LS/T 3325 的规定。
- 2.1.26 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.29 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.30 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.31 果葡糖浆符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.33 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.34 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.35 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

- 2.1.36 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.37 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.38 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.39 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.40 鸡蛋、蛋黄粉、蛋白粉、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.41 起酥油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.42 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.43 熟制豆类应符合 SB/T 10948 的规定。
- 2.1.44 红豆、赤小豆、鹰嘴豆、青稞米、红米、豇豆、芸豆应无霉变、无蛀虫并符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.45 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.46 大豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.47 复合调味料（鹰嘴豆泥、小番茄酥、罗勒青酱、烤蒜香酱、晒干番茄红酱）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.48 罐头食品（香烩牛肝菌片、油浸慢烤红黄小番茄、油浸烟熏去皮小彩椒）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.49 速冻果蔬应符合 T/HIFSA 0009 的规定。
- 2.1.50 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.51 椰子粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.52 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 的规定。
- 2.1.53 麦芽糖浆应符合 T/ACCEM 657 的规定。
- 2.1.54 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.55 坚果与籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.56 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.57 果蔬干制品应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.58 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.59 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.60 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.61 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.62 海藻粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.63 大米粉、小米粉、黑米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.64 人参（人工种植 5 年以下）应符合国家卫生健康委员会（原卫生部）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。
- 2.1.65 玛咖粉应符合国家卫生健康委员会（原卫生部）2011 年第 13 号《关于批准玛咖粉作为新资源食

品的公告》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。

2.1.67 奇亚籽应符合国家卫生健康委员会（原国家卫计委）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。

2.1.68 银耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.69 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.70 脱水蔬菜应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.71 浓缩果蔬汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.72 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.73 黑麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

2.1.74 薏苡仁、百合、芡实、茯苓、莲子、白扁豆、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、金银花、荷叶、桂花、桃仁、郁李仁、酸枣仁、火麻仁、紫苏籽、干姜、黑枣、槐米、杏仁（甜、苦）、鸡内金粉、橘皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.75 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.1.76 茉莉花应符合 NY/T 1506 的规定。

2.1.77 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.78 食用香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.79 亚麻籽（熟）应符合 GB/T 15681 的规定。

2.1.90 炼乳应符合 GB 13102 的规定。

2.1.81 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。

2.1.82 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。

2.1.83 坚果酱应符合 GB 19300 的规定。

2.1.84 椰枣酱应符合 GB/T 22474 的规定。

2.1.85 椰浆应符合 GB 7101 的规定。

2.1.86 奶酪粉、芝士粉应符合 GB 5420 的规定。

2.1.87 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。

2.1.88 芝士酱应符合 GB 31644 的规定。

2.1.89 酸奶应符合 GB 19302 的规定。

2.1.90 冻干酸奶块、酸奶粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.91 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。

2.1.92 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.93 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

- 2.1.94 巧克力、巧克力酱、代可可脂巧克力、代可可脂巧克力酱应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.95 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.96 胆钙化醇（维生素 D3）应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.97 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.98 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.99 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.100 乳酸亚铁应符合 GB 1903.47 的规定。
- 2.1.101 维生素 E（dl-α-生育酚）应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.102 维生素 B₁（盐酸硫胺）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.103 维生素 B₂（核黄素）应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.104 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.105 维生素 B₁₂（氰钴胺、羟钴胺），氰钴胺应符合 GB1903.43、羟钴胺应符合 GB 1903.44 的规定。
- 2.1.106 烟酸（尼克酸）应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.107 叶酸应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.108 D-泛酸钠应符合 GB 1903.32 的规定，D-泛酸钙应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.109 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.110 硫酸锌应符合 GB 25579 的规定。
- 2.1.111 氧化锌应符合 GB 1903.4 的规定。
- 2.1.112 柠檬酸锌应符合 GB 1903.49 的规定。
- 2.1.113 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.114 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.115 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.116 碳酸氢钠应符合 GB1886.2 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于洁净白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口，冲调或冲调加热后品尝其滋味。
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
状态	无霉变，无正常视力可见外来异物。 冲调后呈粘稠状或固液混合状	

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
总砷(以 As 计)/ (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
^b 酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
^b 过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	0.5 (熟制)	GB 5009.227
	0.08 (生干)	
*铅(以 Pb 计)/ (mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤ 5	GB 5009.22
^a 展青霉素/ (μg/kg)	≤ 20	GB 5009.185
^d 维生素 D/ (μg/kg)	12.5~37.5	GB 5009.82
^d 维生素 E/ (mg/kg)	50~125	GB 5009.82
^d 维生素 B ₁ / (mg/kg)	7.5~17.5	GB 5009.84
^d 维生素 B ₂ / (mg/kg)	7.5~17.5	GB 5009.85
^d 维生素 B ₆ / (mg/kg)	10~25	GB 5009.154
^d 维生素 B ₁₂ / (μg/kg)	5~10	GB 5009.285
^d 烟酸/ (mg/kg)	75~218	GB 5009.89
^d 叶酸/ (μg/kg)	1000~2500	GB 5009.211
^d 泛酸/ (mg/kg)	30~50	GB 5009.210
^d 铁/ (mg/kg)	35~80	GB 5009.90
^d 钙/ (mg/kg)	2000~7000	GB 5009.92
^d 锌/ (mg/kg)	37.5~112.5	GB 5009.14
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 ^a 仅适用于添加苹果干、山楂干的产品。 ^b 仅适用于添加坚果及籽类的产品。 ^d 仅适用于添加该食品营养强化剂的产品。		

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
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
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 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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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：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

本标准适用于以小麦粉、玉米粉、大米粉、小米粉、黑米粉、黑麦粉、燕麦粉、大米、小米、燕麦、燕麦片、高粱、黑米、红米、薏苡仁、糙米、大麦、荞麦、糯米、藜麦米、藜麦片、小麦胚芽、青稞米中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水、马铃薯雪花全粉、紫薯干（粉）、芡实、茯苓、莲子、白扁豆、大豆、黑豆、红豆、绿豆、赤小豆、豌豆、鹰嘴豆、豇豆、芸豆、山药粉、藕粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、食用小麦麸皮、食用燕麦麸皮、黑麦麸皮、麦芽糖浆、蜂蜜、果葡糖浆、白砂糖、海藻糖、食用盐、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种，经过磨粉（或不磨粉）、配料、混合、挤压熟制成型（或不挤压熟制成型）、干燥（或不干燥）再添加生活饮用水、白砂糖、海藻糖、低聚果糖、黑糖、蜂蜜、冰糖、食用葡萄糖、木糖醇、赤藓糖醇、奶粉、大豆粉、椰子粉、小麦粉、大米粉、小米粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、燕麦片、鹰嘴豆豆浆粉、奶油、植物油、起酥油、鸡蛋、蛋黄粉、蛋白粉、全蛋粉、海苔、海藻粉、奶酪、炼乳、椰浆、芝士粉、坚果酱、椰枣酱、番茄酱、花生酱、芝士酱、酸奶、酸奶粉、冻干酸奶块、可可粉、抹茶粉、咖啡粉、巧克力、巧克力酱、代可可脂巧克力、代可可脂巧克力酱、果蔬干制品或果蔬粉、浓缩果蔬汁、坚果及籽类、酸枣仁、黑枣、郁李仁、火麻仁、脱水蔬菜、熟制豆类、食用香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、复合调味料（鹰嘴豆泥、小番茄酥、罗勒青酱、烤蒜香酱、晒干番茄红酱中的一种或几种）、罐头食品（香烩牛肝菌片、油浸慢烤红黄小番茄、油浸烟熏去皮小彩椒中的一种或者几种）、速冻果蔬、百合、莲子、荷叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、金银花、茉莉花、绿茶、桂花、槐米、黑木耳、银耳、枸杞、麦芽糊精、魔芋粉、食用葛根粉、藕粉、鸡内金粉、紫苏籽、奇亚籽、亚麻籽、山药粉、八珍粉（茯苓、薏苡仁、莲子、芡实、山药、白扁豆、陈皮、山楂）、橘皮、玛咖粉、大豆肽粉、干姜、人参（人工种植 5 年以下）、重瓣红玫瑰、大豆蛋白粉、食用小麦麸皮、食用燕麦麸皮、小麦胚芽、食用盐、碳酸氢钠、柠檬酸、磷脂、黄原胶、葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、碳酸钙、焦磷酸铁、葡萄糖酸亚铁、硫酸亚铁、乳酸亚铁、葡萄糖酸锌、氧化锌、硫酸锌、柠檬酸锌、胆钙化醇（维生素 D₃）、维生素 E（dl- α -生育酚）、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、羟钴胺）、烟酸（烟酸、烟酰胺）、叶酸、泛酸（D-泛酸钠、D-泛酸钙）中的一种或几种，经混合，烘烤（或不烘烤，不烘烤仅限上述工艺中有熟制），冷却（或不冷却），粉碎（或不粉碎），经包装而成的即食谷物类方便食品。

本标准根据《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》等相关要求制订本企业标准，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。