



413770S-2025



## 洛阳中伟食品有限公司企业标准

Q/LZW 0002S-2025

# 冲调谷物制品

2025-12-30 发布

2025-12-30 实施

洛阳中伟食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳中伟食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴现伟。

H N

Q B

# 冲调谷物制品

## 1 范围

本标准规定了冲调谷物制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以藕粉、山药粉中的一种或两种为主要原料，添加或不添加食用淀粉、食糖、淀粉糖、五谷杂粮、豆类、果蔬干、果蔬粉、果脯、香辛料或粉（罂粟除外）、食用菌【香菇、平菇、蟹味菇、白玉菇、草菇、松茸、羊肚菌、牛肝菌、鸡枞菌、竹荪、猴头菇、灵芝、茯苓】、粉丝、燕麦片、荞麦片、大麦片、红小豆片、红豆片、绿豆片、赤小豆片、黑豆片、花豇豆片、江米片、黑米片、藜麦片、玉米片、红豆片、青稞米片、植脂末、脱脂乳粉、全脂乳粉、乳清蛋白粉、骆驼奶粉、大豆蛋白粉、麦芽糊精、蜜枣、桂花、魔芋粉、玉米须、燕窝、桃胶、重瓣红玫瑰、甜叶菊、茉莉花、苦丁茶（木犀科粗壮女贞苦丁茶）、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小薑、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、梔子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（贡菊、杭菊、怀菊、滁菊、毫菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、地黄、麦冬、天冬、化橘红、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、人参（人工种植五年及五年以下）、坚果与籽类、食用盐、蜂蜜、低聚果糖、海产品【海带、裙带菜、虾仁、虾皮、海参干、海发菜、龙须菜、裙带菜、海笋干、紫菜、淡菜干、鱿鱼干、鲍鱼干中的一种或几种】、玉米蛋白肽粉、大米蛋白肽粉、大豆蛋白肽粉、食品添加剂【食用香精、赤藓糖醇、木糖醇中的一种或几种】中的一种或几种，经原料处理（挑拣）、粉碎或不粉碎、切粒或不切粒、配料、烘干或不烘干、混合或不混合、包装而成的冲调谷物制品。

根据原料不同可以分为单一型冲调谷物制品和复合型冲调谷物制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 藕粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.2 山药粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 五谷杂粮、豆类、应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.7 水果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.8 蔬菜干应符合应干燥、无霉变、无肉眼可见杂质，并符合 GB2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9 果蔬粉应符合 GH/T 1456 规定。
- 2.1.10 果脯应符合 GB 14884 规定。
- 2.1.11 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 规定。
- 2.1.12 食用菌应符合 GB 7096 规定。
- 2.1.13 粉丝应符合 GB 2713 规定。
- 2.1.14 燕麦片、荞麦片、大麦片、红豆片、绿豆片、赤小豆片、黑豆片、花豇豆片、江米粉、黑米片、藜麦片、玉米片、红豆片、青稞米片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.15 植脂末应符合 QB/T 4791 规定。
- 2.1.16 脱脂乳粉应符合 GB 19644 规定。
- 2.1.17 全脂乳粉应符合 GB 19644 规定。
- 2.1.18 乳清蛋白粉应符合 GB 19644 规定。
- 2.1.19 骆驼奶粉应符合 GB 19644 规定。
- 2.1.20 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 规定。
- 2.1.21 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 规定。
- 2.1.22 蜜枣应符合 GB 14884 规定。
- 2.1.23 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.24 桂花应洁净无污染、无杂质，并符合 GB2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.25 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.26 玉米须应洁净无污染、无杂质，并符合 GB2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.27 燕窝应符合 QB/T 5916 的规定。
- 2.1.28 桃胶应符合国家卫生健康委员会关于桃胶等 15 种“三新食品”的公告（2023 年 第 8 号）
- 2.1.29 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（2010 年第 3 号）
- 2.1.30 甜叶菊应符合洁净无污染、无杂质，并符合 GB2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.31 茉莉花应符合洁净无污染、无杂质，并符合 GB2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.32 苦丁应符合国家卫生和计划生育委员会关于同意将冬青科苦丁茶作为普通食品管理的批复（卫计生函〔2013〕86 号）
- 2.1.33 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小薑、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、

昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、梔子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（贡菊、杭菊、怀菊、滁菊、毫菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、地黄、麦冬、天冬、化橘红、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合《中华人民共和国药典》第一部的规定。

2.1.34 生产水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.35 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.36 人参（人工种植五年及五年以下）应符合关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告 2012 年第 17 号）

2.1.37 坚果与籽类应符合 GB 19300 的规定。

2.1.38 盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.39 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.40 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.41 海带应符合 GB/T 20554 的规定。

2.1.42 裙带菜应符合 GB/T 25166 的规定。

2.1.43 虾仁应符合 GB 10136 的规定。

2.1.44 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。

2.1.45 海参干、淡菜干、鱿鱼干、鲍鱼干应符合 GB 10136 的规定。

2.1.46 海发菜、龙须菜、裙带菜、海笋干、紫菜应符合 GB 19643 的规定。

2.1.47 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.48 玉米蛋白肽粉、大米蛋白肽粉、大豆蛋白肽粉应符合 GB 31611 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
色泽和外观	具有产品应有的色泽和外观	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽和外观、杂质，闻其气味，用温开水漱口，冲调后品其滋味
性状	具有产品应有的性状	
气、滋味	具有该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
总糖(以还原糖计), g/100g	≤ 45	GB 5009. 7
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009. 12

注: \*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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 <sup>2</sup>	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

注: 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

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。药食同源物质和新食品原料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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以藕粉、山药粉中的一种或两种为主要原料，添加或不添加食用淀粉、食糖、淀粉糖、五谷杂粮、豆类、果蔬干、果蔬粉、果脯、香辛料或粉（罂粟除外）、食用菌【香菇、平菇、蟹味菇、白玉菇、草菇、松茸、羊肚菌、牛肝菌、鸡枞菌、竹荪、猴头菇、灵芝、茯苓】、粉丝、燕麦片、荞麦片、大麦片、红小豆片、红豆片、绿豆片、赤小豆片、黑豆片、花豇豆片、江米片、黑米片、藜麦片、玉米片、红豆片、青稞米片、植脂末、脱脂乳粉、全脂乳粉、乳清蛋白粉、骆驼奶粉、大豆蛋白粉、麦芽糊精、蜜枣、桂花、魔芋粉、玉米须、燕窝、桃胶、重瓣红玫瑰、甜叶菊、茉莉花、苦丁茶（木犀科粗壮女贞苦丁茶）、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小薑、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、梔子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（贡菊、杭菊、怀菊、滁菊、毫菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、地黄、麦冬、天冬、化橘红、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、人参（人工种植五年及五年以下）、坚果与籽类、食用盐、蜂蜜、低聚果糖、海产品【海带、裙带菜、虾仁、虾皮、海参干、海发菜、龙须菜、裙带菜、海笋干、紫菜、淡菜干、鱿鱼干、鲍鱼干中的一种或几种】、玉米蛋白肽粉、大米蛋白肽粉、大豆蛋白肽粉、食品添加剂【食用香精、赤藓糖醇、木糖醇中的一种或几种】中的一种或几种，经原料处理（挑拣）、粉碎或不粉碎、切粒或不切粒、配料、烘干或不烘干、混合或不混合、包装而成的冲调谷物制品。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食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳中伟食品有限公司