



410393S-2025

河南航度医药科技有限公司企业标准

Q/HHD 0007S-2025

# 方便冲调谷物制品

2025/02/05 发布

2025/02/05 实施

河南航度医药科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南航度医药科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙铁梅。

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。

本标准适用于以熟制谷物【大米、糙米、糯米、黑米、红米、黄米、小米、大麦、小麦、小麦胚芽、黑麦、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦、玉米、高粱米、红豆、绿豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、鹰嘴豆、豇豆、紫薯干（粉）、红薯干（粉）、山药干（粉）】或其熟制粉中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以熟制大豆（黄豆、青豆、黑豆中的一种或多种）或其熟制粉、果蔬干制品（苹果干、葡萄干、芒果干、菠萝干、香蕉片、猕猴桃干、番茄干、提子干、圣女果干、草莓干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、枸杞、山楂干、桑葚干、乌梅干、柠檬干中的一种或几种）、果蔬粉（苹果粉、梨粉、桃粉、李子粉、樱桃粉、葡萄粉、石榴粉、柿子粉、桑葚粉、沙棘粉、无花果粉、草莓粉、柑橘粉、菠萝粉、桂圆粉、芒果粉、木瓜粉、橘子粉、香蕉粉、枇杷果粉、橄榄粉、哈密瓜粉、西瓜粉、椰子粉、胡萝卜粉、甜菜汁粉、番茄粉、黄秋葵粉、冬瓜粉、黄瓜粉、苦瓜粉、南瓜粉、丝瓜粉、芦笋粉、莴苣粉、黄花菜粉、菜花粉、西兰花粉、菠菜粉、芹菜粉、生菜粉、苋菜粉、冬笋粉、马铃薯粉、针叶樱桃果粉、柠檬粉、刺梨粉、蓝莓粉、乌梅粉、山楂粉、猕猴桃粉、水蜜桃粉中的一种或几种）、熟制食用菌（香菇、猴头菇、木耳、银耳、鸡腿菇、竹荪、松茸中的一种或几种）、熟制坚果及籽类（核桃仁、栗子仁、南瓜籽仁、桃仁、熟制亚麻籽仁、奇亚籽、紫苏籽、松子仁、榛子仁、腰果、葵花籽仁、杏仁、扁桃仁、芝麻、花生仁中的一种或几种）、紫菜粉、海带粉、芋头粉、藕粉、魔芋精粉、大豆蛋白粉、乳粉、鱼胶原蛋白肽、豆浆粉、葛根粉、薏苡仁、茯苓、桔梗、甘草、栀子、陈皮（橘皮）、荷叶、桑叶、决明子、砂仁、鸡内金、阿胶、黄精、白芷、白果、小蓟、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、桂花、金银花、代代花、茶树花、丹凤牡丹花、槐花、薄荷、蒲公英、姜、莲子、百合、龙眼肉（桂圆）、大麦苗、人参（人工种植5年以下）、火麻仁、酸枣仁、槐米、榧子、枣（大枣、酸枣、黑枣）、玛咖粉、蛹虫草、松花粉、玉米须、柑橘纤维、圆苞车前子壳、小麦低聚肽、沙棘、刀豆、玉竹、肉桂、肉豆蔻、胡椒、余甘子、牡蛎、芡实、佛手、麦芽、罗汉果、郁李仁、青果、鱼腥草、枳椇子、胖大海、香橼、香薷、桔红、益智仁、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、紫苏、薤白、覆盆子、藿香、辣木叶、天贝、杜仲雄花、耳叶牛皮消、金花茶中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、红糖、冰糖、黑糖、葡萄糖、麦芽糊精、低聚木糖、低聚异麦芽糖、菊粉、低聚果糖、结晶果糖、木糖醇、食用香精（果味香精、乳味香精）中的一种或几种，经原料验收、预处理或不预处理、配料或不配料、混合或不混合、粉碎或不粉碎、分装或不分装，包装加工而成的方便冲调谷物制品。

根据所用原辅料不同，产品分类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 熟制谷物应符合GB 19640的规定。

- 2.1.2 【大米、糙米、糯米、黑米、红米、黄米、小米、大麦、小麦、小麦胚芽、黑麦、藜 麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦、玉米、高粱米、大豆（黄 豆、青豆、黑豆）、红豆、绿豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、鹰嘴豆、豇豆、紫薯干（粉）、红薯干（粉）、山药干（粉）】的熟制粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.3 果蔬干制品（苹果干、葡萄干、芒果干、菠萝干、香蕉片、猕猴桃干、番茄干、提子干、圣女果干、草莓干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、枸杞、山楂干、桑葚干、乌梅干、柠檬干）应符合 GB/T 23787 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.4 果蔬粉（苹果粉、梨粉、桃粉、李子粉、樱桃粉、葡萄粉、石榴粉、柿子粉、桑葚粉、沙棘粉、无花果粉、草莓粉、柑橘粉、菠萝粉、桂圆粉、芒果粉、木瓜粉、橘子粉、香蕉粉、枇杷果粉、橄榄粉、哈密瓜粉、西瓜粉、椰子粉、胡萝卜粉、甜菜汁粉、番茄粉、黄秋葵粉、冬瓜粉、黄瓜粉、苦瓜粉、南瓜粉、丝瓜粉、芦笋粉、莴苣粉、黄花菜粉、菜花粉、西兰花粉、菠菜粉、芹菜粉、生菜粉、苜蓿粉、冬笋粉、马铃薯粉、芋头粉、针叶樱桃果粉、柠檬粉、刺梨粉、蓝莓粉、乌梅粉、山楂粉、猕猴桃粉、水蜜桃粉）应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 熟制食用菌（香菇、猴头菇、木耳、银耳、鸡腿菇、竹荪、松茸）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 熟制坚果及籽类（核桃仁、栗子仁、南瓜籽仁、桃仁、熟制亚麻籽仁、奇亚籽、紫苏籽、松子仁、榛子仁、腰果、葵花籽仁、杏仁、扁桃仁、芝麻、花生仁）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.8 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.9 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.10 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.11 鱼胶原蛋白肽应符合 SB/T 10634 的规定。
- 2.1.12 豆浆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.13 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.14 薏苡仁、茯苓、桔梗、甘草、栀子、陈皮（橘皮）、荷叶、桑叶、决明子、砂仁、鸡内金、阿胶、黄精、白芷、白果、小蓟、菊花、金银花、代代花、槐花、薄荷、蒲公英、姜、莲子、百合、龙眼肉（桂圆）、火麻仁、酸枣仁、槐米、榧子、枣（大枣、酸枣、黑枣）、沙棘、刀豆、玉竹、肉桂、肉豆蔻、胡椒、余甘子、牡蛎、芡实、佛手、麦芽、罗汉果、郁李仁、青果、鱼腥草、胖大海、香橼、香薷、桔红、益智仁、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、紫苏、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.15 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.16 茶树花应符合原卫生部公告2013年第1号的规定。
- 2.1.17 丹凤牡丹花应符合原卫计委2013年第10号公告的规定。
- 2.1.18 大麦苗应符合原卫生部2012年第8号公告的规定。
- 2.1.19 人参（人工种植 5 年以下）应符合原卫生部2012年第17号公告的规定。

- 2.1.20 玛咖粉应符合原卫生部2011年第13号公告的规定。
- 2.1.21 蛹虫草应符合原卫计委2014年第10号公告的规定。
- 2.1.22 松花粉、玫瑰茄应符合原卫生部公告2004年第17号的规定。
- 2.1.23 玉米须应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.24 柑橘纤维应符合 QB/T 5027 和卫办监督〔2012〕262号的规定。
- 2.1.25 圆苞车前子壳应符合原卫计委2014年第10号公告的规定。
- 2.1.26 小麦低聚肽应符合原卫生部2012年第16号公告的规定。
- 2.1.27 辣木叶应符合原卫生部2012年第19号公告的规定。
- 2.1.28 杜仲雄花应符合原卫计委2014年第6号公告的规定。
- 2.1.29 金花茶应符合原卫生部2010年第9号公告的规定。
- 2.1.30 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.31 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 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 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.35 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 低聚木糖应符合 QB/T 2984 和原卫计委2014年第20号公告规定。
- 2.1.37 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.38 菊粉应符合原卫生部2009年第5号公告的规定。
- 2.1.39 低聚果糖应符合GB/T 23528.2的规定。
- 2.1.40 结晶果糖应符合GB/T 20882.3的规定。
- 2.1.41 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.42 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.43 食用香精（果味香精、乳味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.44 海带粉、紫菜粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.45 天贝应符合原卫计委《关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告》的规定。
- 2.1.46 耳叶牛皮消应符合《关于“耳叶牛皮消”有关问题的复函》（国卫办食品函〔2014〕427号）的规定。
- 2.1.47 桂花应符合 NY/T 1506 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   | 粉状，允许有颗粒         | 取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，用温开水漱口，冲调后品尝其滋味。 |
| 色泽   | 具有本品应有的色泽        |  |
| 气、滋味 | 具有本品固有的气味和滋味，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   |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg            | ≤ 0.15                          | GB 5009.12  |
| 总砷(以 As 计), mg/kg            | ≤ 0.5                           | GB 5009.11  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg | ≤ 5.0                           | GB 5009.22  |
| 展青霉素, μg/kg                  | ≤ 20 (仅适用于添加苹果干、苹果粉、山楂干、苹果粉的产品) | GB 5009.185 |
| 米酵菌酸, mg/kg                  | ≤ 0.25 (仅适用于添加银耳的产品)            | GB 5009.189 |

\*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 <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 平板计数法 |
| 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 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。

### 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，兽药残留限量应符合国家有关规定及公告，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、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

本标准适用于以熟制谷物【大米、糙米、糯米、黑米、红米、黄米、小米、大麦、小麦、小麦胚芽、黑麦、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦、玉米、高粱米、红豆、绿豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、鹰嘴豆、豇豆、紫薯干（粉）、红薯干（粉）、山药干（粉）】或其熟制粉中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以熟制大豆（黄豆、青豆、黑豆中的一种或多种）或其熟制粉、果蔬干制品（苹果干、葡萄干、芒果干、菠萝干、香蕉片、猕猴桃干、番茄干、提子干、圣女果干、草莓干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、枸杞、山楂干、桑葚干、乌梅干、柠檬干中的一种或几种）、果蔬粉（苹果粉、梨粉、桃粉、李子粉、樱桃粉、葡萄粉、石榴粉、柿子粉、桑葚粉、沙棘粉、无花果粉、草莓粉、柑橘粉、菠萝粉、桂圆粉、芒果粉、木瓜粉、橘子粉、香蕉粉、枇杷果粉、橄榄粉、哈密瓜粉、西瓜粉、椰子粉、胡萝卜粉、甜菜汁粉、番茄粉、黄秋葵粉、冬瓜粉、黄瓜粉、苦瓜粉、南瓜粉、丝瓜粉、芦笋粉、莴苣粉、黄花菜粉、菜花粉、西兰花粉、菠菜粉、芹菜粉、生菜粉、苋菜粉、冬笋粉、马铃薯粉、针叶樱桃果粉、柠檬粉、刺梨粉、蓝莓粉、乌梅粉、山楂粉、猕猴桃粉、水蜜桃粉中的一种或几种）、熟制食用菌（香菇、猴头菇、木耳、银耳、鸡腿菇、竹荪、松茸中的一种或几种）、熟制坚果及籽类（核桃仁、栗子仁、南瓜籽仁、桃仁、熟制亚麻籽仁、奇亚籽、紫苏籽、松子仁、榛子仁、腰果、葵花籽仁、杏仁、扁桃仁、芝麻、花生仁中的一种或几种）、紫菜粉、海带粉、芋头粉、藕粉、魔芋精粉、大豆蛋白粉、乳粉、鱼胶原蛋白肽、豆浆粉、葛根粉、薏苡仁、茯苓、桔梗、甘草、栀子、陈皮（橘皮）、荷叶、桑叶、决明子、砂仁、鸡内金、阿胶、黄精、白芷、白果、小蓟、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、桂花、金银花、代代花、茶树花、丹凤牡丹花、槐花、薄荷、蒲公英、姜、莲子、百合、龙眼肉（桂圆）、大麦苗、人参（人工种植5年以下）、火麻仁、酸枣仁、槐米、榧子、枣（大枣、酸枣、黑枣）、玛咖粉、蛹虫草、松花粉、玉米须、柑橘纤维、圆苞车前子壳、小麦低聚肽、沙棘、刀豆、玉竹、肉桂、肉豆蔻、胡椒、余甘子、牡蛎、芡实、佛手、麦芽、罗汉果、郁李仁、青果、鱼腥草、枳椇子、胖大海、香橼、香薷、桔红、益智仁、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、紫苏、薤白、覆盆子、藿香、辣木叶、天贝、杜仲雄花、耳叶牛皮消、金花茶中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、红糖、冰糖、黑糖、葡萄糖、麦芽糊精、低聚木糖、低聚异麦芽糖、菊粉、低聚果糖、结晶果糖、木糖醇、食用香精（果味香精、乳味香精）中的一种或几种，经原料验收、预处理或不预处理、配料或不配料、混合或不混合、粉碎或不粉碎、分装或不分装，包装加工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。

河南航度医药科技有限公司