



410910S-2025



濮阳市志坤好香食品有限公司企业标准

Q/PZHS 0005S-2025

# 冲调谷物制品

2025-04-01 发布

2025-04-01 实施

濮阳市志坤好香食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由濮阳市志坤好香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孟金艳、王毅光。

本标准自实施日起替代 Q/PZHS 0005S-2020（备案号：413746S-2020）。

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。

本标准适用于以烘焙粮食或其粉【大米、糯米、糙米、紫米、黑米、小米、黍米（大黄米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞米、黑麦米（仁）、薏仁米（薏苡仁）、小麦胚芽、玉米、绿豆、红豆、芸豆、鹰嘴豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、豌豆、蚕豆中的一种或几种】、熟制薯类或粉【紫薯、红薯、马铃薯、山药、芋头、地瓜中的一种或几种】、藕粉、燕麦片中的一种或几种为主要原料，添加或不添加烘焙大豆、豆浆粉、果蔬干制品或其粉【香蕉、荔枝、橙、柠檬、柚、柑橘、菠萝、桑葚、无花果、苹果、梨、枣、芒果、杨梅、话梅、山楂、柿子、李子、桃、杨桃、石榴、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果、桔子、杏、血橙、乌梅、青梅、沙棘、金桔、菠菜、芹菜、青菜、香芹、上海青、生菜、莴苣、空心菜、苋菜、香菜、茼蒿、芥菜、木耳菜、苜蓿、油麦菜、白菜、甘蓝、花椰菜、西兰花、白萝卜、胡萝卜、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、蛇瓜、佛手瓜、韭菜、韭黄、洋葱、大葱、小葱、蒜黄、番茄（西红柿）、圣女果、甜菜、黄秋葵、茭白、姜、芦笋、莴苣、马铃薯中的一种或几种】、熟制干制食用菌或其粉【香菇、木耳、银耳、毛木耳、金耳、猴头菇、鸡腿菇、松茸、白灵菇、草菇、茶树菇、羊肚菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、蒙古口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、肺形侧耳、鹿茸菇、糙皮侧耳、灵芝中的一种或几种】、熟制坚果籽类仁或其粉【巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽、芝麻、开心果、碧根果、核桃、杏仁、松籽、板栗、花生、西瓜籽、奇亚籽、亚麻籽、桃仁、扁桃仁中的一种或几种】、熟制海藻粉【海苔、海带（昆布）、裙带菜、紫菜、羊栖菜中的一种或几种】、膨化谷物圈、刀豆、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆花、桂圆、决明子、百合、肉桂、余甘子、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、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（杭白菊或其胎菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、玫瑰茄、蚕蛹、菊粉、重瓣红玫瑰、雪莲培养物、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸、雨生红球藻、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、蛋白核小球藻、乌药叶、辣木叶、玉米须、广东虫草子实体、茶藨子叶状层菌发酵菌丝体、沙棘叶、裸藻、丹凤牡丹花、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、杜仲雄花、圆苞车前子壳、枇杷叶、球状念珠藻（葛仙米）、枇杷花、明日叶、关山樱花、桃胶、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、地黄、麦冬、天冬、化橘

红、茶粉、速溶咖啡粉中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、红糖、冰糖、黑糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、低聚木糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚甘露糖、结晶果糖、木糖醇、乙基麦芽酚、食用香精中的一种或几种，经配料或不配料、混合或不混合、包装加工而成的直接冲调或冲调加热后食用的方便冲调谷物制品。

根据所用原辅料不同，产品分为不同类型的方便冲调谷物制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 烘焙粮食或其粉、熟制薯类或粉、燕麦片、豆浆粉、烘焙大豆应符合 GB 19640 的规定。

2.1.2 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.3 果蔬干制品应符合 GB/T 23787 或 GB 16325 或 QB/T 2076 或 GH/T 1326 的规定。

2.1.4 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.5 熟制干制食用菌或其粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.6 熟制坚果籽类仁或其粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 熟制海藻粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.8 膨化谷物圈应符合 GB 17401 的规定。

刀豆、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆花、桂圆、决明子、百合、肉桂、余甘子、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、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、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、玫瑰茄、蚕蛹应符合原卫生部公告 2004 年第 17 号的规定。

菊粉应符合原卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。

重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号的规定。

雪莲培养物应符合原卫生部公告 2010 年第 9 号的规定。

玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸应符合原卫生部公告 2010 年第 15 号的规定。

雨生红球藻应符合原卫生部公告 2010 年第 17 号的规定。

玛咖粉应符合原卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。

人参（人工种植 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

蛋白核小球藻、乌药叶、辣木叶应符合原卫生部公告 2012 年第 19 号的规定。

玉米须应符合原卫生部公告 2012 年第 306 号的规定。

广东虫草子实体、茶藨子叶状层菌发酵菌丝体应符合原国家卫计委公告 2013 年第 1 号的规定。

沙棘叶应符合原卫计委公告 2013 年第 3 号的规定。

裸藻、丹凤牡丹花应符合原国家卫计委公告 2013 年第 10 号的规定。

平卧菊三七、大麦苗应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号的规定。

小麦苗应符合原卫生部卫监督函 2013 年第 17 号的规定。

杜仲雄花应符合原卫计委公告 2014 年第 6 号的规定。

圆苞车前子壳应符合原卫计委公告 2014 年第 10 号的规定。

球状念珠藻球状念珠藻（葛仙米）应符合应符合卫健委公告 2018 年第 10 号的规定。

枇杷叶应符合原国家卫计委公告 2014 年第 20 号的规定。

明日叶、枇杷花应符合卫健委公告 2019 年第 2 号的规定。

关山樱花应符合卫健委 2022 年第 1 号公告的规定。

桃胶应符合卫健委 2022 年第 2 号公告的规定。

党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合卫健委 2023 年第 9 号公告的规定。

地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合卫健委 2024 年第 4 号公告的规定。

茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

速溶咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。

白砂糖、红糖、冰糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。

食用葡萄糖、麦芽糊精、低聚木糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚甘露糖、结晶果糖应符合 GB 15203 的规定。

木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

食用香精应符合 GB 30616 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	具有产品应有的性状	取适量试样置于洁净的白瓷盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察其性状、色泽及有无异物，闻其气味，用温开水漱口，冲调或冲调加热后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有滋味与气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

## 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	12 (纯燕麦片) 10.0 (其它)	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	0.45	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	5.0 (其它) 20.0 (仅适用于以玉米为主料的产品)	GB 5009.22
展青霉素, μg/kg	20 (仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品)	GB 5009.185
注: *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
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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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, 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定, 污染物限量应符合GB 2762的规定, 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

本标准适用于以烘焙粮食或其粉【大米、糯米、糙米、紫米、黑米、小米、黍米（大黄米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞米、黑麦米（仁）、薏仁米（薏苡仁）、小麦胚芽、玉米、绿豆、红豆、芸豆、鹰嘴豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、豌豆、蚕豆中的一种或几种】、熟制薯类或粉【紫薯、红薯、马铃薯、山药、芋头、地瓜中的一种或几种】、藕粉、燕麦片中的一种或几种为主要原料，添加或不添加烘焙大豆、豆浆粉、果蔬干制品或其粉【香蕉、荔枝、橙、柠檬、柚、柑橘、菠萝、桑葚、无花果、苹果、梨、枣、芒果、杨梅、话梅、山楂、柿子、李子、桃、杨桃、石榴、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果、桔子、杏、血橙、乌梅、青梅、沙棘、金桔、菠菜、芹菜、青菜、香芹、上海青、生菜、茼蒿、空心菜、苋菜、香菜、茼蒿、芥菜、木耳菜、苜蓿、油麦菜、白菜、甘蓝、花椰菜、西兰花、白萝卜、胡萝卜、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、蛇瓜、佛手瓜、韭菜、韭黄、洋葱、大葱、小葱、蒜黄、番茄（西红柿）、圣女果、甜菜、黄秋葵、茭白、姜、芦笋、茼蒿、马铃薯中的一种或几种】、熟制干制食用菌或其粉【香菇、木耳、银耳、毛木耳、金耳、猴头菇、鸡腿菇、松茸、白灵菇、草菇、茶树菇、羊肚菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、蒙古口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、肺形侧耳、鹿茸菇、糙皮侧耳、灵芝中的一种或几种】、熟制坚果籽类仁或其粉【巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽、芝麻、开心果、碧根果、核桃、杏仁、松籽、板栗、花生、西瓜籽、奇亚籽、亚麻籽、桃仁、扁桃仁中的一种或几种】、熟制海藻粉【海苔、海带（昆布）、裙带菜、紫菜、羊栖菜中的一种或几种】、膨化谷物圈、刀豆、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆花、桂圆、决明子、百合、肉桂、余甘子、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、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（杭白菊或其胎菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、玫瑰茄、蚕蛹、菊粉、重瓣红玫瑰、雪莲培养物、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸、雨生红球藻、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、蛋白核小球藻、乌药叶、辣木叶、玉米须、广东虫草子实体、茶藨子叶状层菌发酵菌丝体、沙棘叶、裸藻、丹凤牡丹花、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、杜仲雄花、圆苞车前子壳、枇杷叶、球状念珠藻（葛仙米）、枇杷花、明日叶、关山樱花、桃胶、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、地黄、麦冬、天冬、化橘红、茶粉、速溶咖啡粉中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、红糖、冰糖、黑糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、低聚木糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚甘露糖、结晶果糖、木糖醇、乙基麦芽酚、食用香精中的一种或几种，经配料或不配料、混合或不混合、包装加工而成的直接冲调或冲调加热后食用的方便

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》的要求，制订本企业标准，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。

濮阳市志坤好香食品有限公司

H N

Q B