



410990 S-2025



河南华光生物科技有限公司企业标准

Q/HHG 0001S-2025

# 方便冲调谷物制品

2025-04-02 发布

2025-04-02 实施

河南华光生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南华光生物科技有限公司提出。

本标准由河南华光生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：曾庆堂。

HN

QB

# 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粉【黑米、大米、糙米、小麦、黄米、糯米、红米、小米、大麦、小麦胚芽、黑麦、藜麦米（仁）、苡麦米（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】中的几种为主要原料，辅以或不辅以熟制的大豆粉（黄豆、青豆、黑豆中的一种或多种）、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）、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）、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）、紫薯干（粉）、红薯干（粉）、山药干（粉）、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、丁香、八角茴香、小茴香、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、白扁豆花、花椒、赤小豆、昆布、桑葚、莱菔子、高良姜、黄芥子、葛根、黑胡椒、蜂蜜、榧子、鲜白茅根、蝮蛇、党参、西洋参、山茱萸、肉苁蓉、黄芪、天麻、铁皮石斛、灵芝、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、文冠果种仁中的几种，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）中的一种或多种，经预处理、粉碎（或不粉碎）、混配、分装、包装加工而成的方便冲调谷物制品。

产品根据原辅料不同分为不同品种。

## 2 要求

## 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米、糯米、红米应符合GB/T 1354和GB 2715 的规定。
- 2.1.2 糙米应符合GB/T 18810和GB 2715 的规定。
- 2.1.3 黑米应符合NY/T 832和GB 2715 的规定。
- 2.1.4 黄米应符合GB/T 13356和GB 2715 的规定。
- 2.1.5 小米应符合GB/T 11766和GB 2715 的规定。
- 2.1.6 大麦应符合NY/T 891和GB 2715 的规定。
- 2.1.7 小麦、黑麦应符合GB 1351 和GB 2715 的规定。
- 2.1.8 小麦胚芽应符合LS/T 3210 的规定。
- 2.1.9 藜麦米（仁）应符合LS/T 3245和GB 2715 的规定。
- 2.1.10 莜麦米（仁）应符合GB/T 13359 的规定。
- 2.1.11 荞麦米（仁）应符合GB/T 10458和GB 2715 的规定。
- 2.1.12 青稞米（仁）应符合GB/T 11760和GB 2715 的规定。
- 2.1.13 燕麦应符合NY/T 892 和GB 2715 的规定。
- 2.1.14 玉米应符合GB 1353和GB 2715 的规定。
- 2.1.15 高粱米应符合LS/T 3215和GB 2715 的规定。
- 2.1.16 大豆（黄豆、青豆、黑豆）应符合GB 1352和GB 2715 的规定。
- 2.1.17 绿豆应符合GB/T 10462和GB 2715 的规定。
- 2.1.18 红豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、鹰嘴豆、豇豆应符合NY/T 285 的规定。
- 2.1.19 紫薯干（粉）、红薯干（粉）应符合GB 2715 的规定。
- 2.1.20 山药干（粉）应符合GB 2715 的规定。
- 2.1.21 【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。
- 2.1.22 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。
- 2.1.23 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、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。

2.1.24 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。

2.1.25 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。

2.1.26 藕粉应符合GB/T 25733 的规定。

2.1.27 魔芋精粉应符合GB/T 18104 的规定。

2.1.28 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493 的规定。

2.1.29 乳粉应符合GB 19644 的规定。

2.1.30 鱼胶原蛋白肽应符合SB/T 10634 的规定。

2.1.31 豆浆粉应符合GB/T 18738 的规定。

2.1.32 葛根粉应符合GB/T 30637 的规定。

2.1.33 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、丁香、八角茴香、小茴香、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、白扁豆花、花椒、赤小豆、昆布、桑葚、莱菔子、高良姜、黄芥子、葛根、黑胡椒、蜂蜜、榧子、鲜白茅根、蝮蛇应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.34 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。

2.1.35 茶树花应符合原卫生部公告2013年第1号的规定。

2.1.36 丹凤牡丹花应符合原卫计委2013年第10号公告的规定。

2.1.37 大麦苗应符合原卫生部2012年第8号公告的规定。

2.1.38 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。

2.1.39 玛咖粉应符合原卫生部2011年第13号公告的规定。

2.1.40 蛹虫草应符合原卫计委2014年第10号公告的规定。

2.1.41 松花粉、玫瑰茄应符合原卫生部公告2004年第17号的规定。

2.1.42 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。

2.1.43 柑橘纤维应符合QB/T 5027 和卫办监督〔2012〕262号的规定。

2.1.44 圆苞车前子壳应符合原卫计委2014年第10号公告的规定。

2.1.45 小麦低聚肽应符合原卫生部2012年第16号公告的规定。

2.1.46 辣木叶应符合原卫生部2012年第19号公告的规定。

2.1.47 杜仲雄花应符合原卫计委2014年第6号公告的规定。

- 2.1.48 金花茶应符合原卫生部2010年第9号公告的规定。
- 2.1.49 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104 的规定。
- 2.1.50 红糖应符合GB/T 35885和GB 13104 的规定。
- 2.1.51 冰糖应符合GB/T 35883 和GB 13104 的规定。
- 2.1.52 黑糖应符合QB/T 4567和GB 13104 的规定。
- 2.1.53 葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203 的规定。
- 2.1.54 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203 的规定。
- 2.1.55 低聚木糖应符合QB/T 2984原卫计委2014年第20号公告规定。
- 2.1.56 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881和GB 15203 的规定。
- 2.1.57 菊粉应符合原卫生部2009年第5号公告的规定。
- 2.1.58 低聚果糖应符合GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.59 结晶果糖应符合GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.60 木糖醇应符合GB 1886.234 的规定。
- 2.1.61 枳椇子应符合GB 19300 的规定。
- 2.1.62 食用香精（果味香精、乳味香精）应符合GB 30616 的规定。
- 2.1.63 海带粉、紫菜粉应符合GB 19643 的规定。
- 2.1.64 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。
- 2.1.65 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。
- 2.1.66 桂花应符合NY/T 1506 的规定。
- 2.1.67 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会公告 2023 年第 9 号的规定。
- 2.1.68 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会公告2024年第4号的规定。
- 2.1.69 文冠果种仁应符合国家卫健委公告（2023年第5号）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	从样品中取出1袋，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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, g/100g	≤ 10	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg (适用于添加山楂、苹果及其制品的产品)	≤ 20	GB 5009.185

注: \*铅的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中的平板计数法
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

<sup>a</sup> 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 生产加工过程中的卫生要求

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 2760-2024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, 真菌毒素限量应符合GB 2761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粉【黑米、大米、糙米、小麦、黄米、糯米、红米、小米、大麦、小麦胚芽、黑麦、藜麦米（仁）、若麦米（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】中的几种为主要原料，辅以或不辅以熟制的大豆粉（黄豆、青豆、黑豆中的一种或多种）、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）、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）、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）、紫薯干（粉）、红薯干（粉）、山药干（粉）、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、丁香、八角茴香、小茴香、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、白扁豆花、花椒、赤小豆、昆布、桑葚、莱菔子、高良姜、黄芥子、葛根、黑胡椒、蜂蜜、榧子、鲜白茅根、蝮蛇、党参、西洋参、山茱萸、肉苁蓉、黄芪、天麻、铁皮石斛、灵芝、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、文冠果种仁中的几种，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）中的一种或多种，经预处理、粉碎（或不粉碎）、混配、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。