



410995S-2025



焦作时珍纲目生物科技有限公司企业标准

Q/JSG 0002S-2025

五谷复合粉（即食谷物）

2025-04-02 发布

2025-04-02 实施

焦作时珍纲目生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由焦作时珍纲目科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李甜、田新政。

本标准自发布之日起代替Q/JSG 0002S-2020（备案号：416077S-2020, 2020-08-21发布实施。）

H N

Q B

五谷复合粉（即食谷物）

1 范围

本标准规定了五谷复合粉（即食谷物）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、红米、紫米、黄米、香米、红线米、粳米、糯米、血糯米、黑米、糙米、竹香米、黄金米、高粱米、玉米粒、玉米粉、玉米糝、薏米仁、黍米（大黄米）、稷米、小米、小麦、黑小麦、小麦仁、大麦、藜麦米、燕麦、黑燕麦、甜荞麦、苦荞麦、黑荞麦、青稞米中的一种或几种，经熟制或其熟制粉为原料，添加或不添加水，添加豆类【黄豆、红豆、红小豆、赤小豆、黑豆、黑绿豆、绿豆、豌豆、扁豆、白扁豆、蚕豆仁、白芸豆、红芸豆、豇豆、荷兰豆、四季豆、龙豆、青豆、鹰嘴豆、金丝豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆中的一种或几种，经熟制】或其熟制粉、铁棍山药、冻干铁棍山药片、豆奶粉、复合麦片【小麦粉、燕麦粉、玉米粉、大麦/麦芽提取物、大米粉、玉米淀粉、食用盐、食品添加剂(碳酸氢钠、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠)、食用香精】、马铃薯全粉、红薯粉、魔芋粉、紫薯、魔芋、藕粉、葛根粉、山药片、香芋、黑花生仁、花生仁、花生碎、核桃仁、白芝麻、黑芝麻、榛子仁、松子仁、腰果、夏威夷果、碧根果、开心果仁、甜杏仁、苦杏仁、葵花仁、板栗、熟制南瓜仁、熟制亚麻籽、巴旦木仁、银耳、黑木耳、平菇、香菇、金针菇、花菇、茶树菇、杏鲍菇、白玉菇、鸡腿菇、羊肚菌、灰树花、双孢蘑菇、猴头菇、竹荪、榛蘑、甜菜根(汁)粉、南瓜粉、豆角粉、青椒粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、芹菜粉、丝瓜粉、西兰花粉、白菜粉、菠菜粉、西红柿粉、黄瓜粉、包菜粉、黄秋葵粉、韭菜粉、冬瓜粉、西瓜粉、木瓜粉、樱桃粉、草莓粉、石榴粉、苹果粉、猕猴桃粉、大枣粉、椰子粉、椰浆粉、龙眼肉粉、蓝莓粉、薄荷粉、柠檬粉、橙子粉、蔓越莓粉、椰子片、葡萄干、红提干、青提干、红枣片、红枣粒、草莓干、樱桃干、猕猴桃干、芒果干、菠萝干、圣女果干、香蕉片、哈密瓜粒、蔓越莓干、黑加仑干、苹果干、蓝莓干、菠萝蜜干、金桔干、海苔、海藻粉、海带粉、紫菜粉、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、蜂花粉、桂花、茉莉花、刀豆、山楂、白芷、白果、龙眼肉、百合、沙棘、肉桂、决明子、薏苡仁、芡实、乌梅、佛手、鸡内金、金银花、干姜、阿胶、茯苓、枣(大枣、酸枣、黑枣)、栀子、胖大海、益智仁、郁李仁、砂仁、桑葚、桑叶、莲子、荷叶、菊花(贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊的一种或几种)、紫苏籽、槐米、槐花、蒲公英、玉竹、陈皮、覆盆子、甘草、罗汉果、枸杞、火麻仁、玉米须、凤丹牡丹花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、杜仲雄花、辣木叶、玛咖粉、人参(人工种植5年以下)、牛蒡根、菊粉、茶树花、雨生红球藻、奇亚籽、蛹虫草、圆苞车前子壳、苦瓜、大麦苗、磷脂酰丝氨酸、库拉索芦荟凝胶、大豆肽粉、大米肽粉、核桃肽粉、苦瓜肽粉、玉米低聚肽、绿豆肽粉、豌豆肽粉、小麦低聚肽粉、芝麻肽粉、花生肽粉、牡蛎肽粉、乌鸡肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、骨胶原肽粉、鸡肉肽、牛骨髓肽粉、人参肽(原料人参为人工种植,5年及5年以下)、牛骨胶原蛋白肽粉、海洋鱼低聚肽粉、山药肽、浓缩牛奶蛋白、浓缩乳清蛋白、分离乳清蛋白、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、大米蛋白粉、小麦

蛋白粉、豌豆蛋白粉、豆浆粉、火麻仁蛋白、苹果酵素粉、蓝莓酵素粉、青梅酵素粉、乌梅酵素粉、芒果酵素粉、菠萝酵素粉、凤梨酵素粉、果蔬酵素粉[复合酵素粉(凤梨、芒果、乌梅、蓝莓、青梅)、复合果蔬粉(乌梅、蓝莓、青梅、蔓越莓、葡萄)、维生素 C、凤梨蛋白酵素、木瓜蛋白酵素、长双歧杆菌、低聚果糖、乳酸、嗜酸乳杆菌、无花果蛋白酵素]、奶昔酵素粉、麦芽糊精、乳粉、全脂乳粉、驼乳粉、黑枸杞粉、植脂末(葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅)、酸奶粉、中链甘油三酯(MCT)、亚麻籽速溶粉(固体饮料)(亚麻籽油、麦芽糊精、麦芽糖浆、乳清蛋白粉、酪蛋白酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单, 双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅)、亚麻籽水溶粉(固体饮料)(亚麻籽油、麦芽糊精、麦芽糖浆、乳清蛋白粉、酪蛋白酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单, 双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅)、抹茶粉、红茶粉、绿茶粉、咖啡粉、燕窝(食用燕窝)、白砂糖、黑糖、红糖、冰糖、蜂蜜、乳糖、食用葡萄糖、海藻糖、结晶果糖、碳酸钙、柠檬酸锌、维生素 B₁(盐酸硫胺素)、维生素 B₂(核黄素) 维生素 E (d-α-生育酚)、维生素 B₆(盐酸吡哆醇)、维生素 B₁₂(氰钴胺)、维生素 C【L-抗坏血酸】、叶酸、淀粉(玉米淀粉)、木糖醇、酵母β-葡聚糖、低聚异麦芽糖、水苏糖、赤藓糖醇、低聚木糖、三氯蔗糖、甜菊糖苷、果胶、大豆低聚糖、棉籽低聚糖、低聚果糖、L-阿拉伯糖、抗性糊精、大豆膳食纤维粉、食用盐、地黄、食用小麦麸皮、塔格糖、五指毛桃、羽衣甘蓝、青稞、黄精、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、富硒大米中的一种或多种, 经挑选、熟制、粉碎或不粉碎、干燥或不干燥, 添加或不添加鼠李糖乳酪杆菌、干酪乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、短双歧杆菌、两歧双歧杆菌、格氏乳杆菌、卷曲乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、约氏乳杆菌、唾液联合乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、青春双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种中的一种或几种, 经混合或不混合、包装等工艺加工而成的五谷复合粉(即食谷物)。其中添加益生菌的产品需用低于 55℃ 水温冲调食用。

根据原辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 红米应符合 DB61/T 504 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 紫米应符合 DB53/T 784 的规定。
- 2.1.5 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.8玉米粒、玉米粉、玉米糝应符合GB/T 22496和LS/T 3302的规定。
- 2.1.9薏米仁应符合NY/T 2977和GB 2715的规定。
- 2.1.10小米应符合GB/T 11766和GB 2715的规定。
- 2.1.11小麦、黑小麦、小麦仁应符合GB 1351的规定。
- 2.1.12大麦应符合LS/T 3101和NY/T 891的规定。
- 2.1.13藜麦米应符合LS/T 3245的规定。
- 2.1.14粳米、糯米、血糯米、黄米、香米、红线米、竹香米、黄金米、黍米（大黄米）、稷米、应符合GB 2715的规定。
- 2.1.15燕麦、黑燕麦应符合GB/T 3102和GB 2715的规定。
- 2.1.16甜荞麦、苦荞麦、黑荞麦应符合GB/T 10458和GB 2715的规定。
- 2.1.17青稞米应符合GB 2715的规定。
- 2.1.18黄豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。
- 2.1.19红豆、红小豆、赤小豆、黑豆、黑绿豆应符合GB 2715的规定。
- 2.1.20绿豆应符合GB/T 10462、NY/T 598和GB 2715的规定。
- 2.1.21豌豆应符合GB/T 10460的规定。
- 2.1.22扁豆应符合LS/T 3103和GB 2715的规定。
- 2.1.23蚕豆仁应符合GB/T 10459的规定。
- 2.1.24白芸豆、红芸豆、豇豆应符合LS/T 3103和NY/T 285的规定。
- 2.1.25荷兰豆、四季豆、龙豆、青豆、鹰嘴豆、金丝豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆应符合NY/T 285和GB 2715的规定。
- 2.1.26豆奶粉应符合GB/T 18738的规定。
- 2.1.27马铃薯全粉、红薯粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.28魔芋粉应符合NY/T 494和GB 2715的规定。
- 2.1.29魔芋应符合NY/T 2981的规定。
- 2.1.30藕粉应符合GB/T 25733的规定。
- 2.1.31葛根粉应符合GB/T 30637的规定。
- 2.1.32山药片、紫薯、铁棍山药、冻干铁棍山药应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.33香芋应符合DB43/T 177和GB 2715的规定。
- 2.1.34黑花生仁、花生仁应符合GB/T 1532和GB 2715的规定。
- 2.1.35花生碎应符合GB 19300的规定。
- 2.1.36核桃仁应符合SB/T 10556和GB 19300的规定。

- 2.1.37白芝麻、黑芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.38榛子仁、松子仁、腰果、夏威夷果、碧根果应符合GB/T 22165和GB 19300的规定。
- 2.1.39开心果仁应符合SB/T 10613和GB 19300的规定。
- 2.1.40甜杏仁、苦杏仁应符合SB/T 10617和T/CNFIA 005.8的规定。
- 2.1.41葵花仁应符合GB/T 11764、SB/T 10533和GB 19300的规定。
- 2.1.42巴旦木(仁)符合GB/T 10673和GB 19300的规定。
- 2.1.43板栗应符合GH/T 1029和GB 19300的规定。
- 2.1.44熟制南瓜仁应符合SB/T 10554和GB 19300的规定。
- 2.1.45熟制亚麻籽应符合GB/T 15681和GB 19300的规定。
- 2.1.46银耳应符合NY/T 834和GB 7096的规定。
- 2.1.47黑木耳、平菇、香菇、金针菇、花菇、茶树菇、杏鲍菇、白玉菇、鸡腿菇、羊肚菌、灰树花、双孢蘑菇、猴头菇、竹荪、榛蘑应符合GB 7096的规定。
- 2.1.48甜菜根(汁)粉、南瓜粉、豆角粉、青椒粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、芹菜粉、丝瓜粉、西兰花粉、白菜粉、菠菜粉、西红柿粉、黄瓜粉、包菜粉、黄秋葵粉、韭菜粉、冬瓜粉、西瓜粉、木瓜粉、樱桃粉、草莓粉、石榴粉、苹果粉、猕猴桃粉、大枣粉、椰子粉、椰浆粉、龙眼肉粉、蓝莓粉、薄荷粉、柠檬粉、橙子粉、蔓越莓粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.49椰子片、葡萄干、红提干、青提干、草莓干、樱桃干、猕猴桃干、芒果干、菠萝干、圣女果干、香蕉片、哈密瓜粒、蔓越莓干、黑加仑干、苹果干、蓝莓干、菠萝蜜干、金桔干应符合QB/T 2076的规定。
- 2.1.50红枣片应符合GB/T 5835的规定。
- 2.1.51红枣粒应符合GB 16325的规定。
- 2.1.52海苔应符合GB/T 23596和GB 19643的规定。
- 2.1.53海藻粉、海带粉、紫菜粉应符合GB 19643的规定。
- 2.1.54松花粉应符合卫生部2004年第17号公告的规定。
- 2.1.55油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉应符合2004年第17号公告的规定。
- 2.1.56蜂花粉应符合GH/T 1014和GB 31636的规定。
- 2.1.57桂花、茉莉花应符合NY/T 1506的规定。
- 2.1.58白扁豆、刀豆、山楂、白芷、白果、龙眼肉、百合、沙棘、肉桂、决明子、薏苡仁、芡实、乌梅、佛手、鸡内金、金银花、干姜、阿胶、茯苓、枣(大枣、酸枣、黑枣)、栀子、胖大海、益智仁、郁李仁、砂仁、桑葚、桑叶、荷叶、菊花(贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊)、紫苏籽、槐米、

槐花、蒲公英、玉竹、陈皮、覆盆子黄精、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》2020年版第一部的规定。

2.1.59甘草应符合GB/T 19618的规定。

2.1.60罗汉果应符合NY/T 694的规定。

2.1.61枸杞应符合GB/T 18672的规定。

2.1.62莲子应符合NY/T 1504的规定。

2.1.63火麻仁应符合DBS45/015的规定。

2.1.64玉米须应符合《卫生部关于玉米须有关问题的批复》卫监督函[2012]306号的规定。

2.1.65丹凤牡丹花应符合《关于批准裸藻等8种新食品原料的公告》(2013年第10号)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藻类、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杜仲雄花应符合国家卫生健康委员会《关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告》(2014年第6号)的规定。

2.1.68辣木叶应符合国家卫生健康委员会(原卫生部)2012年第19号《关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告》的规定。

2.1.69玛咖粉应符合国家卫生健康委员会《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》(卫生部公告2011年第13号)的规定。

2.1.70人参(人工种植5年以下)应符合原卫生部2012年17号公告的规定。2.1.71牛蒡根应符合国卫食品函[2013]83号的规定。

2.1.71菊粉应符合卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》(2009年第5号)的规定。

2.1.72茶树花应符合卫生部2013年1号公告的规定。

2.1.73雨生红球藻应符合卫生部2010年4月印发的《可用于食品的菌种名单》(卫办监督发(2010)65号)的规定。

2.1.74奇亚籽、蛹虫草、圆苞车前子壳应符合国家卫生健康委员会(原卫生部)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。

2.1.75苦瓜应符合NY/T 963的规定。

2.1.76大麦苗应符合卫生部公告2012年第8号关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的规定。

2.1.77磷脂酰丝氨酸、玉米低聚肽符合卫生部2010年15号公告的规定。

2.1.78库拉索芦荟凝胶应符合卫生部公告2008年第12号的规定。

2.1.79大豆肽粉应符合GB/T 22492的规定。

2.1.80大米肽粉、核桃肽粉、苦瓜肽粉、绿豆肽粉、豌豆肽粉、芝麻肽粉、花生肽粉、山药肽、火麻仁蛋白应符合GB 36611的规定。

2.1.81大豆膳食纤维粉应符合GB/T 22494的规定。

2.1.82食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

2.1.83低聚果糖应符合GB/T 23528.2的规定。

2.1.84 L-阿拉伯糖应符合卫生部2018年第12号公告。

2.1.85小麦低聚肽粉应符合卫生部公告2012年第16号的规定。

2.1.86牡蛎肽粉、乌鸡肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、骨胶原肽粉、鸡肉肽、牛骨髓肽粉、人参肽(原料人参为人工种植,5年及5年以下)、牛骨胶原蛋白肽粉应符合GB 31645的规定。

2.1.87海洋鱼低聚肽粉应符合GB/T 22729的规定。

2.1.88淀粉(玉米淀粉)应符合GB 31637的规定。

2.1.89浓缩牛奶蛋白、浓缩乳清蛋白、分离乳清蛋白应符合GB 11674的规定。

2.1.90大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、大米蛋白粉、小麦蛋白粉、豌豆蛋白粉应符合GB 20371的规定。

2.1.91豆浆粉应符合GB/T 18738的规定。

2.1.92谷物【大米、红米、紫米、黄米、香米、红线米、粳米、糯米、血糯米、黑米、糙米、竹香米、黄金米、高粱米、玉米粒、玉米粉、玉米糝、薏米仁、黍米(大黄米)、稷米、小米、小麦、黑小麦、小麦仁、大麦、藜麦米、燕麦、黑燕麦、甜荞麦、苦荞麦、黑荞麦、青稞米】熟制粉、豆类【黄豆、红豆、红小豆、赤小豆、黑豆、黑绿豆、绿豆、豌豆、扁豆、白扁豆、蚕豆仁、白芸豆、红芸豆、豇豆、荷兰豆、四季豆、龙豆、青豆、鹰嘴豆、金丝豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆(花豆)、白刀豆】熟制粉应符合LS/T 3302或GB 19640的规定。

2.1.93鼠李糖乳酪杆菌、干酪乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、短双歧杆菌、两歧双歧杆菌、格氏乳杆菌、卷曲乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、约氏乳杆菌、唾液联合乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、青春双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种应符合QB/T 4575的规定。

2.1.94苹果酵素粉、蓝莓酵素粉、青梅酵素粉、乌梅酵素粉、芒果酵素粉、菠萝酵素粉、凤梨酵素粉、果蔬酵素粉[复合酵素粉(凤梨、芒果、乌梅、蓝梅、青梅)、复合果蔬粉(乌梅、蓝梅、青梅、蔓越莓、葡萄)、维生素C、凤梨蛋白酵素、木瓜蛋白酵素、长双歧杆菌、低聚果糖、乳酸、嗜酸乳杆菌、无花果蛋白酵素、氨基酸酵素]、奶昔酵素粉应符合T/CBFIA 08003和GB/T 29602的规定。

2.1.95麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。

2.1.96乳粉、全脂乳粉、驼乳粉应符合GB 19644的规定。驼乳粉还应符合RHB 903的规定。

- 2.1.97黑枸杞粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.98植脂末(葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅)应符合QB/T4791的规定。
- 2.1.99酸奶粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.100中链甘油三酯(MCT)应符合国卫办食品函(2013)514号、GB2716的规定。
- 2.1.101亚麻籽速溶粉应符合GB 7101的规定。
- 2.1.102亚麻籽水溶粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.103抹茶粉应符合GB/T 34778的规定。
- 2.1.104红茶粉、绿茶粉QB/T 4067和NY/T 2672的规定。
- 2.1.105咖啡粉应符合NY/T 289的规定。
- 2.1.106白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.107黑糖应符合QB/T 4567和GB 13104的规定。
- 2.1.108红糖应符合QB/T 4561和GB 13104的规定。
- 2.1.109冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.110蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.111乳糖应符合GB 25595的规定。
- 2.1.112食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.113海藻糖应符合国家卫生计生委《关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料等的公告》(2014年第15号)的规定。
- 2.1.114结晶果糖应符合GB/T 26762的规定。
- 2.1.115木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.116酵母β-葡聚糖应符合卫生部公告2010年第9号的规定。
- 2.1.117低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。
- 2.1.118水苏糖应符合QB/T 4260的规定。
- 2.1.119赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.120低聚木糖应符合QB/T 2984的规定。
- 2.1.121大豆低聚糖应符合GB/T 22491的规定。
- 2.1.122棉籽低聚糖应符合卫生部2010年第3号公告和GH/T 1063的规定。
- 2.1.123抗性糊精应符合QB/T 5029的规定。
- 2.1.124果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.125复合麦片应符合GB 19640的规定。
- 2.1.126燕窝(食用燕窝)应符合GH/T 1092的规定。

- 2.1.127 碳酸钙应符合GB 5009.92的规定。
- 2.1.128 柠檬酸锌应符合GB 1903.49的规定。
- 2.1.129 维生素 B1(盐酸硫胺)应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.130 维生素 B2(核黄素)应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.131 维生素E(d- α -生育酚)应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.132 维生素B6(盐酸吡哆醇)应符合GB 14753的规定。
- 2.1.133 维生素B12(氰钴胺)应符合GB 1903.43的规定。
- 2.1.134 维生素C【L-抗坏血酸】应符合GB 14754的规定。
- 2.1.135 叶酸应符合 GB 15570的规定。
- 2.1.136 三氯蔗糖应符合 GB 25531的规定。
- 2.1.137 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355的规定。
- 2.1.138 地黄应符合 GB 20350的规定。
- 2.1.139 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218的规定。
- 2.1.140 塔格糖应符合 QB/T 4613的规定。
- 2.1.141 羽衣甘蓝应符合 T/ZSGTS 478的规定。
- 2.1.142 青稞应符合GB/T 11760 的规定。
- 2.1.143 五指毛桃应符合原卫生部国卫办食品函2014年第205号的规定。
- 2.1.144 富硒大米应符合DB36/T 977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	粉末状, 无结块	从样品中取出一袋, 置于洁净白瓷盘上, 自然光下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味。
色 泽	具有产品特有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气味, 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	GB5009.3
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB5009.11

*铅(以Pb计), mg /kg	≤	0.4	GB 5009.12
氰化物(以 HCN 计) ^b , mg/kg	≤	0.05	GB 5009.36
甜菊糖苷(以甜菊醇当量计) ^d , g/kg	≤	0.17	SN/T 3854
三氯蔗糖 ^d , g/kg	≤	1.0	GB 5009.298
黄曲霉毒素B ₁ , μg /kg	≤	5	GB 5009.22
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
^e 维生素 E, mg/kg		50~125	GB 5009.82
^e 维生素 B ₁ , mg/kg		7.5~17.5	GB 5009.84
^e 维生素 B ₂ , mg/kg		7.5~17.5	GB 5009.85
^e 维生素 B ₆ , mg/kg		10~25	GB 5009.154
^e 维生素 B ₁₂ , μg/kg		5~10	GB 5009.285
^e 维生素 C, mg/kg		300~750	GB 5009.86
^e 叶酸, μg/kg		1000~2500	GB 5009.211
^e 钙, mg/kg		2000~7000	GB 5009.92
^e 锌, mg/kg		37.5~112.5	GB 5009.14
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a 仅适用于添加坚果及其籽类的产品；			
b 仅适用于添加杏仁的产品；			
c 仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品。			
d 仅适用于添加该食品添加剂的产品。			
e 仅适用于添加该营养强化剂的产品。			

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 ^b , 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
乳酸菌数 ^c , CFU/g ≥	1×10 ⁶				GB 4789.35
霉菌, CFU/g	5	2	50	100	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 第二法
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;</p> <p>b 添加益生菌的产品除外;</p> <p>c 仅适用于添加益生菌的产品。</p> <p>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。</p>					

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; 新食品原料及食药物质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

五谷复合粉（即食谷物）是以大米、红米、紫米、黄米、香米、红线米、粳米、糯米、血糯米、黑米、糙米、竹香米、黄金米、高粱米、玉米粒、玉米粉、玉米糝、薏米仁、黍米（大黄米）、稷米、小米、小麦、黑小麦、小麦仁、大麦、藜麦米、燕麦、黑燕麦、甜荞麦、苦荞麦、黑荞麦、青稞米中的一种或几种，经熟制或其熟制粉为原料，添加或不添加水，添加豆类【黄豆、红豆、红小豆、赤小豆、黑豆、黑绿豆、绿豆、豌豆、扁豆、白扁豆、蚕豆仁、白芸豆、红芸豆、豇豆、荷兰豆、四季豆、龙豆、青豆、鹰嘴豆、金丝豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆中的一种或几种，经熟制】或其熟制粉、铁棍山药、冻干铁棍山药片、豆奶粉、复合麦片【小麦粉、燕麦粉、玉米粉、大麦/麦芽提取物、大米粉、玉米淀粉、食用盐、食品添加剂(碳酸氢钠、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠)、食用香精】、马铃薯全粉、红薯粉、魔芋粉、紫薯、魔芋、藕粉、葛根粉、山药片、香芋、黑花生仁、花生仁、花生碎、核桃仁、白芝麻、黑芝麻、榛子仁、松子仁、腰果、夏威夷果、碧根果、开心果仁、甜杏仁、苦杏仁、葵花仁、板栗、熟制南瓜仁、熟制亚麻籽、巴旦木仁、银耳、黑木耳、平菇、香菇、金针菇、花菇、茶树菇、杏鲍菇、白玉菇、鸡腿菇、羊肚菌、灰树花、双孢蘑菇、猴头菇、竹荪、榛蘑、甜菜根(汁)粉、南瓜粉、豆角粉、青椒粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、芹菜粉、丝瓜粉、西兰花粉、白菜粉、菠菜粉、西红柿粉、黄瓜粉、包菜粉、黄秋葵粉、韭菜粉、冬瓜粉、西瓜粉、木瓜粉、樱桃粉、草莓粉、石榴粉、苹果粉、猕猴桃粉、大枣粉、椰子粉、椰浆粉、龙眼肉粉、蓝莓粉、薄荷粉、柠檬粉、橙子粉、蔓越莓粉、椰子片、葡萄干、红提干、青提干、红枣片、红枣粒、草莓干、樱桃干、猕猴桃干、芒果干、菠萝干、圣女果干、香蕉片、哈密瓜粒、蔓越莓干、黑加仑干、苹果干、蓝莓干、菠萝蜜干、金桔干、海苔、海藻粉、海带粉、紫菜粉、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、蜂花粉、桂花、茉莉花、刀豆、山楂、白芷、白果、龙眼肉、百合、沙棘、肉桂、决明子、薏苡仁、芡实、乌梅、佛手、鸡内金、金银花、干姜、阿胶、茯苓、枣(大枣、酸枣、黑枣)、栀子、胖大海、益智仁、郁李仁、砂仁、桑葚、桑叶、莲子、荷叶、菊花(贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊的一种或几种)、紫苏籽、槐米、槐花、蒲公英、玉竹、陈皮、覆盆子、甘草、罗汉果、枸杞、火麻仁、玉米须、凤丹牡丹花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、杜仲雄花、辣木叶、玛咖粉、人参(人工种植5年以下)、牛蒡根、菊粉、茶树花、雨生红球藻、奇亚籽、蛹虫草、圆苞车前子壳、苦瓜、大麦苗、磷脂酰丝氨酸、库拉索芦荟凝胶、大豆肽粉、大米肽粉、核桃肽粉、苦瓜肽粉、玉米低聚肽、绿豆肽粉、豌豆肽粉、小麦低聚肽粉、芝麻肽粉、花生肽粉、牡蛎肽粉、乌鸡肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、骨胶原肽粉、鸡肉肽、牛骨髓肽粉、人参肽(原料人参为人工种植,5年及5年以下)、牛骨胶原蛋白肽粉、海洋鱼低聚肽粉、山药肽、浓缩牛奶蛋白、浓缩乳清蛋白、分离乳清蛋白、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、大米蛋白粉、小麦蛋白粉、豌豆蛋白粉、豆浆粉、火麻仁蛋白、苹果酵素粉、蓝莓酵素粉、青梅酵素粉、乌梅酵素粉、芒果酵素粉、菠萝酵素粉、凤梨酵素粉、果蔬酵素粉[复合酵素粉(凤梨、芒果、

乌梅、蓝梅、青梅)、复合果蔬粉(乌梅、蓝梅、青梅、蔓越莓、葡萄)、维生素 C、凤梨蛋白酵素、木瓜蛋白酵素、长双歧杆菌、低聚果糖、乳酸、嗜酸乳杆菌、无花果蛋白酵素]、奶昔酵素粉、麦芽糊精、乳粉、全脂乳粉、驼乳粉、黑枸杞粉、植脂末(葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅)、酸奶粉、中链甘油三酯(MCT)、亚麻籽速溶粉(固体饮料)(亚麻籽油、麦芽糊精、麦芽糖浆、乳清蛋白粉、酪蛋白酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单, 双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅)、亚麻籽水溶粉(固体饮料)(亚麻籽油、麦芽糊精、麦芽糖浆、乳清蛋白粉、酪蛋白酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单, 双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅)、抹茶粉、红茶粉、绿茶粉、咖啡粉、燕窝(食用燕窝)、白砂糖、黑糖、红糖、冰糖、蜂蜜、乳糖、食用葡萄糖、海藻糖、结晶果糖、碳酸钙、柠檬酸锌、维生素 B₁(盐酸硫胺素)、维生素 B₂(核黄素) 维生素 E (d-α-生育酚)、维生素 B₆(盐酸吡哆醇)、维生素 B₁₂(氰钴胺)、维生素 C【L-抗坏血酸】、叶酸、淀粉(玉米淀粉)、木糖醇、酵母β-葡聚糖、低聚异麦芽糖、水苏糖、赤藓糖醇、低聚木糖、三氯蔗糖、甜菊糖苷、果胶、大豆低聚糖、棉籽低聚糖、低聚果糖、L-阿拉伯糖、抗性糊精、大豆膳食纤维粉、食用盐、地黄、食用小麦麸皮、塔格糖、五指毛桃、羽衣甘蓝、青稞、黄精、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、富硒大米中的一种或多种, 经挑选、熟制、粉碎或不粉碎、干燥或不干燥, 添加或不添加鼠李糖乳酪杆菌、干酪乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、短双歧杆菌、两歧双歧杆菌、格氏乳杆菌、卷曲乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、约氏乳杆菌、唾液联合乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、青春双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种中的一种或几种, 经混合或不混合、包装等工艺加工而成的五谷复合粉(即食谷物)。其中添加益生菌的产品需用低于 55℃ 水温冲调食用。

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, 参考 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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。