



411280S-2025



## 河南宸都生物科技有限公司企业标准

Q/HCS 0004S-2025

# 即食谷物粉

2025-04-28 发布

2025-04-28 实施

河南宸都生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南宸都生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王宗汉、李帅培。

H N

QB

# 即食谷物粉

## 1 范围

本标准规定了即食谷物粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以糯米粉（熟）、红米粉（熟）、紫米粉（熟）、黑米粉（熟）、小米粉（熟）、黍米粉（熟）、稷米粉（熟）、小麦米粉（仁）（熟）、大麦米粉（仁）（熟）、藜麦米粉（仁）（熟）、莜麦米粉（仁）（熟）、荞麦米粉（仁）（熟）、青稞米粉（仁）（熟）、燕麦米粉（仁）（熟）、高粱米粉（熟）、苦荞粉（熟）、玉米粉（熟）、薏仁米粉（薏苡仁）（熟）中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以麦芽糊精、绿豆粉（熟）、黑豆粉（熟）、红豆粉（熟）、芸豆粉（熟）、白芸豆粉（熟）、豌豆粉（熟）、蚕豆粉（熟）、大豆粉（熟）、黑芝麻粉（熟）、白芝麻粉（熟）、花生仁粉（熟）、坚果及籽类仁【奇亚籽、核桃、腰果、巴旦木、扁桃仁、榛子、南瓜籽、西瓜籽、葵花籽、夏威夷果、碧根果、开心果、松子、杏仁、花生、芝麻、板栗中的一种或几种】、果蔬粉【芒果、柚子、枣、百香果、菠萝、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、李子、荔枝、蔓越莓、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、杨桃、樱桃、石榴、人参果、杨梅、话梅、乌梅、桔子、萝卜、西瓜、山药、洋姜中的一种或几种】、鸡内金提取粉、牡蛎提取粉、植物提取粉【桃仁、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小薑、山楂、马齿苋、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、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、梔子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、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（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根粉、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、刺梨、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、金花茶、玛咖粉、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、乌药叶、辣木叶、玉米须、茶树花、沙棘叶、丹凤牡丹花、牛蒡根、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、杜仲雄花、奇亚籽、圆苞车前子壳、枇杷叶、关山樱花、茉莉花、桂花、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、纳豆中的一种或几种】，添加食用葡萄糖、L-阿拉伯糖、低聚木糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、食用盐、白砂糖、冰糖、赤砂糖中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合或不混合、干燥、冷却、包装而成的即食谷物粉。

根据原料不同分为不同类型：单一型即食谷物粉、复合型即食谷物粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 熟制谷物豆类粉或颗粒应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.2 坚果及籽类仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.4 鸡内金提取粉、牡蛎提取粉、植物提取粉应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.5 刺梨、玫瑰茄应符合原卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.6 重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.7 金花茶应符合原卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.8 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.9 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.10 乌药叶、辣木叶应符合原卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。
- 2.1.11 玉米须应符合卫监督函 2012 年第 306 号《关于玉米须有关问题的批复》的规定。
- 2.1.12 茶树花应符合原卫生部 2013 年第 1 号公告的规定。

- 2.1.13 沙棘叶应符合原卫计委 2013 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.14 丹凤牡丹花应符合原卫计委 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.15 牛蒡根应符合国卫食品函〔2013〕83 号的规定。
- 2.1.16 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。
- 2.1.17 小麦苗应符合原卫生部卫监督函 2013 年第 17 号的规定。
- 2.1.18 杜仲雄花应符合原卫计委 2014 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.19 奇亚籽、圆苞车前子壳应符合原卫计委 2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.20 枇杷叶应符合原国家卫计委公告 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.21 关山樱花应符合卫健委公告 2022 年第 1 号的规定。
- 2.1.22 桂花、茉莉花应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.23 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《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023 年 第 9 号）的规定。
- 2.1.24 纳豆应符合 SB/T 10528 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.25 食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.27 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.29 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.30 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.31 白砂糖、冰糖、赤砂糖应符合 GB 13104 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	取样品1份，置于白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，样品用开水冲调后，用温开水漱口，品尝其滋味
色    泽	具有本品应有的色泽	
气    味	具有本品应有的气、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
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5	GB 5009.22

注：带\*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	$10^4$	$10^5$	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	$10^2$	GB 4789. 3
霉菌, CFU/g	5	2	50	$10^2$	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

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

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 其他要求

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；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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：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

本标准适用于以糯米粉（熟）、红米粉（熟）、紫米粉（熟）、黑米粉（熟）、小米粉（熟）、黍米粉（熟）、稷米粉（熟）、小麦米粉（仁）（熟）、大麦米粉（仁）（熟）、藜麦米粉（仁）（熟）、莜麦米粉（仁）（熟）、荞麦米粉（仁）（熟）、青稞米粉（仁）（熟）、燕麦米粉（仁）（熟）、高粱米粉（熟）、苦荞粉（熟）、玉米粉（熟）、薏仁米粉（薏苡仁）（熟）中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以麦芽糊精、绿豆粉（熟）、黑豆粉（熟）、红豆粉（熟）、芸豆粉（熟）、白芸豆粉（熟）、豌豆粉（熟）、蚕豆粉（熟）、大豆粉（熟）、黑芝麻粉（熟）、白芝麻粉（熟）、花生仁粉（熟）、坚果及籽类仁【奇亚籽、核桃、腰果、巴旦木、扁桃仁、榛子、南瓜籽、西瓜籽、葵花籽、夏威夷果、碧根果、开心果、松子、杏仁、花生、芝麻、板栗中的一种或几种】、果蔬粉【芒果、柚子、枣、百香果、菠萝、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、李子、荔枝、蔓越莓、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、杨桃、樱桃、石榴、人参果、杨梅、话梅、乌梅、桔子、萝卜、西瓜、山药、洋姜中的一种或几种】、鸡内金提取粉、牡蛎提取粉、植物提取粉【桃仁、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小茴、山楂、马齿苋、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、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、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（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根粉、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、刺梨、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、金花茶、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、乌药叶、辣木叶、玉米须、茶树花、沙棘叶、丹凤牡丹花、牛蒡根、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、杜仲雄花、奇亚籽、圆苞车前子壳、枇杷叶、关山樱花、茉莉花、桂花、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、纳豆中的一种或几种】，添加食用葡萄糖、L-阿拉伯糖、低聚木糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、食用盐、白砂糖、冰糖、赤砂糖中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合或不混合、干燥、冷却、包装而成的即食谷物粉。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《其他方便食品生产许可证审查细则》和GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》要求制订本企业标准，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。