



411563S-2025

郑州安郑康德生物药业有限公司企业标准

Q/ZAKS 0002S-2025

冲调谷物制品

2025-05-20 发布

2025-05-20 实施

郑州安郑康德生物药业有限公司 发布

前 言

本标准由郑州安郑康德生物药业有限公司提出。

本标准起草单位：郑州安郑康德生物药业有限公司。

本标准主要起草人：许雅静。

H N
Q B

冲调谷物制品

1 范围

本标准规定了冲调谷物制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷物制品（小麦粉、大米粉、香米粉、紫红糯米粉、黑米粉、玉米粉、大麦粉、小米粉、黄米粉、青稞粉、高粱粉、薏米粉、燕麦粉、荞麦粉、藜麦粉、筱麦粉、大米片、燕麦片、大麦片、黑麦片、小麦片、荞麦片、玉米片、燕麦麸皮、藜麦片、黑小麦片、膨化黑米红枣颗粒、膨化藜麦球、膨化紫薯球、膨化谷物球中的一种或几种）中的一种或多种为主要原料，添加或不添加豆类制品（绿豆粉、赤豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、红小豆粉中的一种或几种）、薯类制品（马铃薯粉、甘薯粉、紫薯粉中的一种或几种）、木薯淀粉、黑豆粉、黄豆粉、豆浆粉、黑芝麻粉、山药粉、藕粉、麦芽糊精、菊粉、低聚木糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、白砂糖、食用葡萄糖、乳粉、魔芋粉、三氯蔗糖、木糖醇、抗性糊精、海藻糖、水苏糖、异麦芽酮糖醇、马铃薯提取物、食用盐、海藻酸钠、柠檬酸、氯化钾、结晶果糖、赤藓糖醇、玉米低聚肽粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）、小麦纤维、玉米纤维、燕麦纤维、柑橘纤维、苹果纤维、甘蔗纤维、马铃薯纤维、豌豆纤维、芹菜纤维、坚果及籽类（核桃仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、板栗仁、杏仁、扁桃仁、腰果、奇亚籽、芝麻、花生）、香蕉粉、苹果粉、甜橙粉、针叶樱桃粉、草莓粉、枣粉、椰浆粉、茉莉花茶粉、红茶粉、银耳粉、食品用香精（黑芝麻香精、红枣香精、香蕉香精、牛奶香精、茉莉香精、伯爵香精、玉米香精、香米香精、草莓香精、甜橙香精、苹果香精、咖啡味香精、甜香味香精、鲜香味香精、椒盐味香精、香草味香精中的一种或几种）、山楂粉、马齿苋粉、乌梅粉、木瓜粉、杏仁粉、沙棘粉、阿胶低聚肽粉、鸡内金粉、麦芽粉、干姜粉、茯苓粉、桃仁粉、荷叶粉、莱菔子粉、莲子粉、葛根粉、酸枣仁粉、橘皮粉、薏苡仁粉中的一种或多种，添加或不添加维生素A（醋酸视黄酯）、维生素D（胆钙化醇）、维生素E（dl- α -醋酸生育酚）、维生素B₁（盐酸硫胺素）、维生素B₂（核黄素）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、维生素C（L-抗坏血酸钠）、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸（D-泛酸钙）、钙（碳酸钙、磷酸氢钙）、铁（焦磷酸铁、硫酸亚铁、甘氨酸亚铁）、锌（葡萄糖酸锌、氧化锌、硫酸锌）中的一种或多种，经配料、粉碎（或不粉碎）、干燥熟制（或不干燥）、混合、包装等主要工艺制成直接冲调后食用的冲调谷物制品。

根据原辅料不同可分为：单一型即食谷物制品、复合型即食谷物制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑豆粉、绿豆粉、赤豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、红小豆粉、紫红糯米粉、黑米粉、大麦粉、小米粉、黄米粉、青稞粉、高粱粉、薏米粉、燕麦粉、荞麦粉、藜麦粉、筱麦粉、马铃薯粉、甘薯粉、紫薯粉：应符合LS/T 3302的规定。

2.1.2 豆浆粉：应符合GB/T 18738的规定。

2.1.3 黄豆粉、小麦粉、大米粉、香米粉、玉米粉：应符合GB 2715的规定。

- 2.1.4 大米片、燕麦片、大麦片、黑麦片、小麦片、荞麦片、玉米片、燕麦麸皮、藜麦片、黑小麦片、薏苡仁粉、黑芝麻粉、山药粉：应符合GB 19640的规定。
- 2.1.5 膨化黑米红枣颗粒、膨化藜麦球、膨化紫薯球、膨化谷物球：应符合GB 17401和GB/T 22699的规定。
- 2.1.6 木薯淀粉：应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 藕粉：应符合GB/T 25733 的规定。
- 2.1.8 菊粉：应符合国家卫生和计划生育委员会公告（2009 年 5 号）的规定。
- 2.1.9 低聚木糖：应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.10 低聚果糖：应符合GB/T 23528.2的规定。
- 2.1.11 低聚异麦芽糖：应符合GB/T 20881的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.13 食用葡萄糖：应符合GB/T 20880的规定。
- 2.1.14 乳粉：应符合GB 19644的规定。
- 2.1.15 魔芋粉：应符合NY/T 494 、 GB/T 18104的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖：应符合GB 25531的规定。
- 2.1.17 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.18 抗性糊精：应符合原卫生部2012年第16号公告的规定。
- 2.1.19 海藻糖：应符合GB/T 23529的规定。
- 2.1.20 水苏糖：应符合QB/T 4260的规定。
- 2.1.21 异麦芽酮糖醇：应符合关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告(2008年 第20号) 的规定。
- 2.1.22 马铃薯提取物、山楂粉、马齿苋粉、乌梅粉、木瓜粉、杏仁粉、沙棘粉、鸡内金粉、麦芽粉、干姜粉、茯苓粉、桃仁粉、荷叶粉、莱菔子粉、莲子粉、葛根粉、酸枣仁粉、橘皮粉：应符合GB/T 29602 的规定。
- 2.1.23 食用盐：应符合GB/T 5461和 GB 2721的规定。
- 2.1.24 海藻酸钠：应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.25 柠檬酸：应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.26 氯化钾：应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.27 结晶果糖：应符合GB/T 20882.3的规定。
- 2.1.28 赤藓糖醇：应符合GB 26404的规定。
- 2.1.29 玉米低聚肽粉：应符合 QB/T 4707 的规定。
- 2.1.30 植脂末：应符合 QB/T 4791的规定。
- 2.1.31 小麦纤维、燕麦纤维、玉米纤维：应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.32 柑橘纤维、苹果纤维、甘蔗纤维、马铃薯纤维、豌豆纤维、芹菜纤维：应符合 QB/T 5027 的规定。

- 2.1.33 坚果及籽类：应符合GB 19300的规定。
- 2.1.34 香蕉粉、苹果粉、甜橙粉、针叶樱桃粉、草莓粉、枣粉、椰浆粉、银耳粉：应符合GB/T 29602和GB 7101的规定。
- 2.1.35 茉莉花茶粉、红茶粉：应符合NY/T 2672的规定。
- 2.1.36 食品用香精：应符合GB 30616的规定。
- 2.1.37 阿胶低聚肽粉：应符合 GB 31645的规定。
- 2.1.38 醋酸视黄酯：应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.39 胆钙化醇：应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.40 dl-α-醋酸生育酚：应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.41 盐酸硫胺素：应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.42 核黄素：应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.43 盐酸吡哆醇：应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.44 氰钴胺：应符合GB 1903.43的规定。
- 2.1.45 L-抗坏血酸钠：应符合GB 1886.44 的规定。
- 2.1.46 烟酰胺：应符合GB 1903.45 的规定。
- 2.1.47 叶酸：应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.48 D-泛酸钙：应符合GB 1903.53的规定。
- 2.1.49 碳酸钙：应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.50 磷酸氢钙：应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.51 焦磷酸铁：应符合 GB 1903.16的规定。
- 2.1.52 硫酸亚铁：应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.53 甘氨酸亚铁：应符合 GB 30606 的规定。
- 2.1.54 葡萄糖酸锌：应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.55 氧化锌：应符合 GB 1903.4的规定。
- 2.1.56 硫酸锌：应符合 GB 25579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
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘中，在自然光下检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口，冲调或冲调加热后品其滋味。
滋 味、气 味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
状态	无霉变，无正常视力可见外来异物。冲调后呈黏稠状或固液混合状	

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	≤	0.5	GB 5009.11
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH）, mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计）, g/100g	≤	生（坚果）0.08	GB 5009.227
		干（籽类）0.40	
		熟（葵花籽）0.08	
		制（其他）0.50	
铅*（以Pb计）, mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
维生素A ^e , μg/kg		2000 — 6000	GB 5009.82
维生素D ^e , μg/kg		12.5—37.5	GB 5009.82
维生素E ^e , mg/kg		50 —125	GB 5009.82
维生素B ₁ ^e , mg/kg		7.5—17.5	GB 5009.84
维生素B ₂ ^e , mg/kg		7.5—17.5	GB 5009.85
维生素B ₆ ^e , mg/kg		10—25	GB 5009.154
维生素B ₁₂ ^e , μg/kg		5—10	GB 5009.285
维生素C ^e , mg/kg		300—750	GB 5413.18或GB 5009.86
烟酸 ^e , mg/kg		75—218	GB 5009.89
叶酸 ^e , μg/kg		1000—2500	GB 5009.211
泛酸 ^e , mg/kg		30—50	GB 5009.210
铁 ^e , mg/kg		35—80	GB 5009.90
钙 ^e , mg/kg		2000—7000	GB 5009.92
锌 ^e , mg/kg		37.5—112.5	GB 5009.14
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤	1.0	GB 5009.298
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
脲酶试验 ^d		阴性	GB/T 5009.183
注* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
^a 仅限于添加坚果及籽类食品的产品			

^a仅适用于添加该食品营养强化剂的产品。

^b仅限于添加三氯蔗糖的产品。

^c仅限于添加山楂、苹果及制品原料的产品

^d仅适用于添加大豆及大豆制品的产品

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, 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 平板计数法
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
^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 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，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，营养强化剂的使用应符合GB 14880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

本标准适用于以谷物制品（小麦粉、大米粉、香米粉、紫红糯米粉、黑米粉、玉米粉、大麦粉、小米粉、黄米粉、青稞粉、高粱粉、薏米粉、燕麦粉、荞麦粉、藜麦粉、筱麦粉、大米片、燕麦片、大麦片、黑麦片、小麦片、荞麦片、玉米片、燕麦麸皮、藜麦片、黑小麦片、膨化黑米红枣颗粒、膨化藜麦球、膨化紫薯球、膨化谷物球中的一种或几种）中的一种或多种为主要原料，添加或不添加豆类制品（绿豆粉、赤豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、红小豆粉中的一种或几种）、薯类制品（马铃薯粉、甘薯粉、紫薯粉中的一种或几种）、木薯淀粉、黑豆粉、黄豆粉、豆浆粉、黑芝麻粉、山药粉、藕粉、麦芽糊精、菊粉、低聚木糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、白砂糖、食用葡萄糖、乳粉、魔芋粉、三氯蔗糖、木糖醇、抗性糊精、海藻糖、水苏糖、异麦芽酮糖醇、马铃薯提取物、食用盐、海藻酸钠、柠檬酸、氯化钾、结晶果糖、赤藓糖醇、玉米低聚肽粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）、小麦纤维、玉米纤维、燕麦纤维、柑橘纤维、苹果纤维、甘蔗纤维、马铃薯纤维、豌豆纤维、芹菜纤维、坚果及籽类（核桃仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、板栗仁、杏仁、扁桃仁、腰果、奇亚籽、芝麻、花生）、香蕉粉、苹果粉、甜橙粉、针叶樱桃粉、草莓粉、枣粉、椰浆粉、茉莉花茶粉、红茶粉、银耳粉、食品用香精（黑芝麻香精、红枣香精、香蕉香精、牛奶香精、茉莉香精、伯爵香精、玉米香精、香米香精、草莓香精、甜橙香精、苹果香精、咖啡味香精、甜香味香精、鲜香味香精、椒盐味香精、香草味香精中的一种或几种）、山楂粉、马齿苋粉、乌梅粉、木瓜粉、杏仁粉、沙棘粉、阿胶低聚肽粉、鸡内金粉、麦芽粉、干姜粉、茯苓粉、桃仁粉、荷叶粉、莱菔子粉、莲子粉、葛根粉、酸枣仁粉、橘皮粉、薏苡仁粉中的一种或多种，添加或不添加维生素A（醋酸视黄酯）、维生素D（胆钙化醇）、维生素E（dl- α -醋酸生育酚）、维生素B₁（盐酸硫胺素）、维生素B₂（核黄素）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、维生素C（L-抗坏血酸钠）、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸（D-泛酸钙）、钙（碳酸钙、磷酸氢钙）、铁（焦磷酸铁、硫酸亚铁、甘氨酸亚铁）、锌（葡萄糖酸锌、氧化锌、硫酸锌）中的一种或多种，经配料、粉碎（或不粉碎）、干燥熟制（或不干燥）、混合、包装等主要工艺制成直接冲调后食用的冲调谷物制品。

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，参照参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，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。

郑州安郑康德生物药业有限公司