



411960S-2025



河南裕朝中药材有限公司企业标准

Q/HYC 0001S-2025

即食谷物制品

2025-06-27 发布

2025-06-27 实施

河南裕朝中药材有限公司 发布

前 言

本标准由河南裕朝中药材有限公司提出并起草。

本标准起草人：贺翔宇。

H N
Q B

即食谷物制品

1 范围

本标准规定了即食谷物制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红米、紫米、小麦、大麦、燕麦中的一种或几种为主要原料，添加核桃、黑芝麻、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种）、蜂蜜、麦芽糊精、山楂、甘草、银杏仁（白果）、决明子、百合、沙棘、牡蛎、阿胶、鸡内金、麦芽、枣、罗汉果、金银花、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、桑葚、桔梗、菊花（亳菊、怀菊、滁菊、贡菊中的一种或几种）、黄精、槐花、蒲公英、酸枣仁、陈皮、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、化橘红、水果（柠檬、苹果、猕猴桃、蜜桃、金桔、荔枝中的一种或几种）、重瓣红玫瑰花、大豆低聚糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、麦芽糖、食糖（红糖、黑糖、赤砂糖、白砂糖、冰糖中的一种或几种）、小麦粉、橘皮、低聚木糖、低聚异麦芽糖、木糖醇、食品用香精、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油中的一种或几种）中的一种或多种，经预处理、蒸煮、配料、粉碎、混合、压制成型、包装而成的即食谷物制品。

根据产品原辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 核桃应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 红米、紫米、小麦、大麦、燕麦、

2.1.5 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。

2.1.8 甘草、银杏仁（白果）、决明子、百合、沙棘、牡蛎、阿胶、鸡内金、麦芽、枣、罗汉果、金银花、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、桑葚、桔梗、菊花、黄精、槐花、蒲公英、酸枣仁、陈皮、山楂、橘皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.9 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 2023 年第 9 号公告的规定。

2.1.10 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会 2024 年第 4 号公告的规定。

2.1.11 水果应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.12 重瓣红玫瑰花应符合卫生部[2010]3 号公告的规定。

2.1.13 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。

- 2.1.14低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.15低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 的规定。
- 2.1.16麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 的规定。
- 2.1.17食糖(红糖、黑糖、赤砂糖、白砂糖、冰糖)应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.18小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.19低聚木糖应符合 GB/T 23528.3 的规定。
- 2.1.20低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 的规定。
- 2.1.21木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.22食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23食用植物油应符合 GB 2716 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	具有本品应有的性状	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	褐色至深褐色	
气、滋味	具有原料物质应有的气、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	≤ 45	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
*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 ^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 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	150				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
* 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

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，兽药残留限量应符合 GB 31650 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

本标准适用于以红米、紫米、小麦、大麦、燕麦中的一种或几种为主要原料，添加核桃、黑芝麻、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种）、蜂蜜、麦芽糊精、山楂、甘草、银杏仁（白果）、决明子、百合、沙棘、牡蛎、阿胶、鸡内金、麦芽、枣、罗汉果、金银花、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、桑葚、桔梗、菊花（亳菊、怀菊、滁菊、贡菊中的一种或几种）、黄精、槐花、蒲公英、酸枣仁、陈皮、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、化橘红、水果（柠檬、苹果、猕猴桃、蜜桃、金桔、荔枝中的一种或几种）、重瓣红玫瑰花、大豆低聚糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、麦芽糖、食糖（红糖、黑糖、赤砂糖、白砂糖、冰糖中的一种或几种）、小麦粉、橘皮、低聚木糖、低聚异麦芽糖、木糖醇、食品用香精、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油中的一种或几种）中的一种或多种，经预处理、蒸煮、配料、粉碎、混合、压制成型、包装而成的即食谷物制品。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》的规定，参照相关标准制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南裕朝中药材有限公司