



412083S-2025



郑州五行舒体科技有限公司企业标准

Q/ZWXST 0001S-2025

# 冲调谷物制品

2025-07-09 发布

2025-07-09 实施

郑州五行舒体科技有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由郑州五行舒体科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘培杰、时卫锋。

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。

本标准适用于以熟制粮食或其粉【小米、大米、糯米、糙米、紫米、黑米、黍米（大黄米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞米、黑麦米（仁）、薏仁米（薏苡仁）、小麦胚芽、玉米、大豆、绿豆、红豆、芸豆、鹰嘴豆、红小豆（赤小豆）、豌豆、蚕豆中的一种或几种】、熟制薯类或粉【紫薯、红薯、马铃薯、山药中的一种或几种】、燕麦片、藕粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加豆浆粉、熟制食用小麦麸粉、熟制食用燕麦麸粉、果蔬干制品或其粉【香蕉、荔枝、橙、柠檬、柚、柑橘、菠萝、桑葚、无花果、苹果、梨、枣、芒果、杨梅、话梅、山楂、柿子、李子、桃、杨桃、石榴、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞子、椰子、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果、桔子、杏、乌梅、青梅、沙棘、金桔、菠菜、芹菜、青菜、苜蓿、白菜、甘蓝、花椰菜、西兰花、白萝卜、胡萝卜、黄瓜、冬瓜、南瓜、苦瓜、蛇瓜、佛手瓜、番茄（西红柿）、圣女果、甜菜、黄秋葵、茭白、姜、芦笋、茼蒿、马铃薯、马齿苋中的一种或几种】、苹果皮粉、熟制干制食用菌或其粉【香菇、木耳、银耳、毛木耳、金耳、猴头菇、鸡腿菇、松茸、白灵菇、羊肚菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、蛹虫草（虫草花）、鹿茸菇、灵芝中的一种或几种】、熟制坚果籽类仁或其粉【板栗、巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽、芝麻、开心果、碧根果、核桃、杏仁、松籽、花生、西瓜籽、奇亚籽、亚麻籽、桃仁、扁桃仁中的一种或几种】、膨化谷物圈、乳粉、调制乳粉、植物粉/水提取物【刀豆、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆花、桂圆、决明子、百合、肉桂、余甘子、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、姜、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、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（杭白菊或其胎菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、菊苣、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、乌药叶、辣木叶、玉米须、沙棘叶、丹凤牡丹花、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、杜仲雄花、圆苞车前子壳、枇杷叶、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、枇杷花、明日叶、关山樱花中的一种或几种】、桃胶粉、【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、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种】水提取物、阿胶粉、鸡内金粉、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、菊粉、茶粉、速溶咖啡粉、粮谷纤维、果蔬纤维、大豆膳食纤维、食品加工用植物蛋白肽中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、红糖、黑糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、抗性糊精、结晶果糖、海藻糖、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、水苏糖、低聚壳聚糖、低聚半乳糖、低聚甘露糖、壳寡糖、L-阿拉伯糖、聚葡萄糖、木糖醇、赤藓糖醇、食用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装加工而成的直接冲调或冲调加热后食用的冲调谷物制品。

根据所用原辅料不同，产品分为不同类型的冲调谷物制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 熟制粮食或其粉、燕麦片、熟制食用小麦麸粉、熟制食用燕麦麸粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.2 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.3 豆浆粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.4 果蔬干制品应符合 GB/T 23787 或 GB 16325 或 QB/T 2076 或 GH/T 1326 的规定。
- 2.1.5 果蔬粉、苹果皮粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.6 熟制干制食用菌或其粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 熟制坚果籽类仁或其粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 膨化谷物圈应符合 GB 17401 的规定。
- 2.1.9 乳粉、调制乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.10 植物水提取物、【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、地黄、麦冬、天冬、化橘红】水提取物应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.11 植物粉【刀豆、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆花、桂圆、决明子、百合、肉桂、余甘子、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、姜、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、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、菊苣、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷】、阿胶粉、鸡内金粉应清洁、卫生、无污染、无杂质，其质量要求符合《中华人民共和国药典》2025 年版一部的规定。
- 2.1.12 油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、玫瑰茄粉应符合原卫生部公告 2004 年第 17 号的规定。
- 2.1.13 重瓣红玫瑰粉应符合原卫生部 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.14 乌药叶粉、辣木叶粉应符合原卫生部公告 2012 年第 19 号的规定。
- 2.1.15 玉米须粉应符合原卫生部公告 2012 年第 306 号的规定。
- 2.1.16 沙棘叶粉应符合原卫计委公告 2013 年第 3 号的规定。
- 2.1.17 丹凤牡丹花粉应符合原国家卫计委公告 2013 年第 10 号的规定。
- 2.1.18 平卧菊三七粉、大麦苗粉应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号的规定。
- 2.1.19 小麦苗粉应符合原卫生部卫生监督函 2013 年第 17 号的规定。
- 2.1.20 杜仲雄花粉应符合原卫计委公告 2014 年第 6 号的规定。
- 2.1.21 圆苞车前子壳粉应符合原卫计委公告 2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.22 枇杷叶粉应符合原国家卫计委公告 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.23 玛咖粉应符合原卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。
- 2.1.24 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）粉应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

- 2.1.25明日叶粉、枇杷花粉应符合卫健委公告 2019 年第 2 号的规定。
- 2.1.26关山樱花粉应符合卫健委 2022 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.27桃胶应符合卫健委 2022 年第 2 号公告的规定。
- 2.1.28菊粉应符合原卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.29茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.30速溶咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。
- 2.1.31粮谷纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.32果蔬纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.33大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.34食品加工用植物蛋白肽应符合 GB 31611 的规定。
- 2.1.35白砂糖、红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.36食用葡萄糖、麦芽糊精、结晶果糖、海藻糖、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、水苏糖、低聚壳聚糖、低聚半乳糖、低聚甘露糖、壳寡糖、L-阿拉伯糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.37抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。
- 2.1.38聚葡萄糖应符合 Q/HTSK 0002S（见附录 A）的规定。
- 2.1.39木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.40赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.41食用香精应符合 GB 30616 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	取适量试样置于洁净的白瓷盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察其性状、色泽及有无异物，闻其气味，用温开水漱口，冲调或冲调加热后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有滋味与气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

## 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
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0（其它）	GB 5009.22

		20.0 (仅适用于以玉米粉为主料的产品)	
展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	20 (仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品)	GB 5009.185
注: *铅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
注: 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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, 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。

## 附录 A



410867S-2024



河南泰利杰生物科技有限公司企业标准

Q/HTSK 0002S-2024

# 聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）

2024-04-10 发布

2024-04-10 实施

河南泰利杰生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南泰利杰生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南泰利杰生物科技有限公司。

本标准主要起草人：郭全太、方素霞、郭方杰、刘恒智、钱新艳、乔新丹、郭泽宇。

H N

Q B

## 聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）

### 1 范围

本标准规定了聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以葡萄糖、山梨糖醇、柠檬酸或磷酸按一定比例混合，在高温下加热聚合并精制的聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）及中和、脱色后的聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）产品，也可进一步用膜过滤或镍催化进行部分氢化，以减少残留的葡萄糖。

### 2 分类

2.1 按工艺分为聚葡萄糖、中和、脱色后的聚葡萄糖、膜过滤或镍氢化后的聚葡萄糖。

2.2 按形态分为固体产品和液体产品。

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

3.1.2 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

3.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

3.1.4 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。

3.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

#### 3.2 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
	固体	液体	
性状	颗粒状或粉末状	粘稠状透明液体	取适量样品，倒入一洁净白瓷器或无色透明烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	白色至微黄色	白色、微黄色至黄色	
气味	无异味		
滋味	酸、甜适口		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

#### 3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

QHTSK 0002S-2024

项 目	指标						检验方法
	聚葡萄糖		中和、脱色后的聚葡萄糖		膜过滤或镍氢化后的聚葡萄糖		
	固体	液体	固体	液体	固体	液体	
聚葡萄糖(以干基、无灰分计), w/%	≥ 90						GB 25541
干燥减量, w/%	≤ 4.0	/	4.0	/	4.0	/	GB 5009.3
可溶性固形物, %	≥ /	67.5	/	67.5	/	67.5	GB/T 12143
灰分, w/%	≤ 0.3		2.0		0.3		GB 5009.4
pH 值(10%水溶液)	2.5~7.0		5.0~6.0		4.0~7.0		GB 25541
还原糖(以葡萄糖计), w/%	≤ /				0.5		GB 5009.7
葡萄糖和山梨糖醇(以干基、无灰分计), w/%	≤ 6.0						GB 25541
1, 6-脱水-D-葡萄糖(以干基、无灰分计), w/%	≤ 4.0						GB 25541
5-羟甲基糠醛(以干基、无灰分计), w/%	≤ 0.1		0.05				GB 25541
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5						GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4						GB 5009.12
镍(Ni), mg/kg	≤ /				2.0		GB 5009.138

注: \*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 3.4 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*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g 或 CFU/mL	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g 或 CFU/mL	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g 或/25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g 或 CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g 或 CFU/mL	≤ 25				GB 4789.15
酵母, CFU/g 或 CFU/mL	≤ 25				GB 4789.15

QH/TSK 0002S-2024

注：\*样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

### 3.5 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。

### 3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.7 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。

## 4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、聚葡萄糖、干燥减量、可溶性固形物、灰分、pH 值、还原糖（膜过滤或镍氢化后的聚葡萄糖）、葡萄糖和山梨糖醇、1,6-脱水-D-葡萄糖、5-羟甲基糠醛、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以葡萄糖、山梨糖醇、柠檬酸或磷酸按一定比例混合，在高温下加热聚合并精制的聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）及中和、脱色后的聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）产品，也可进一步用膜过滤或镍催化进行部分氢化，以减少残留的葡萄糖。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 25541《食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖》及 GB 15203《食品安全国家标准 淀粉糖》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。

本标准根据国家卫计委国卫食品评便函[2014]241号函关于“聚葡萄糖是膳食纤维来源之一，也是列入《食品添加剂使用标准》（GB2760）和《食品营养强化剂使用标准》（GB14880）的品种。聚葡萄糖可作为普通食品原料管理”的规定，以其作为普通食品，制定本企业标准的依据。

本标准中镍指标参照 GB 1886.187 的规定。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南泰利杰生物科技有限公司

Q B

## 编制说明

本标准适用于以熟制粮食或其粉【小米、大米、糯米、糙米、紫米、黑米、黍米（大黄米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞米、黑麦米（仁）、薏仁米（薏苡仁）、小麦胚芽、玉米、大豆、绿豆、红豆、芸豆、鹰嘴豆、红小豆（赤小豆）、豌豆、蚕豆中的一种或几种】、熟制薯类或粉【紫薯、红薯、马铃薯、山药中的一种或几种】、燕麦片、藕粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加豆浆粉、熟制食用小麦麸粉、熟制食用燕麦麸粉、果蔬干制品或其粉【香蕉、荔枝、橙、柠檬、柚、柑橘、菠萝、桑葚、无花果、苹果、梨、枣、芒果、杨梅、话梅、山楂、柿子、李子、桃、杨桃、石榴、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞子、椰子、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果、桔子、杏、乌梅、青梅、沙棘、金桔、菠菜、芹菜、青菜、苜蓿、白菜、甘蓝、花椰菜、西兰花、白萝卜、胡萝卜、黄瓜、冬瓜、南瓜、苦瓜、蛇瓜、佛手瓜、番茄（西红柿）、圣女果、甜菜、黄秋葵、茭白、姜、芦笋、莴苣、马铃薯、马齿苋中的一种或几种】、苹果皮粉、熟制干制食用菌或其粉【香菇、木耳、银耳、毛木耳、金耳、猴头菇、鸡腿菇、松茸、白灵菇、羊肚菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、蛹虫草（虫草花）、鹿茸菇、灵芝中的一种或几种】、熟制坚果籽类仁或其粉【板栗、巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽、芝麻、开心果、碧根果、核桃、杏仁、松籽、花生、西瓜籽、奇亚籽、亚麻籽、桃仁、扁桃仁中的一种或几种】、膨化谷物圈、乳粉、调制乳粉、植物粉/水提取物【刀豆、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆花、桂圆、决明子、百合、肉桂、余甘子、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、姜、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、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（杭白菊或其胎菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、菊苣、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、乌药叶、辣木叶、玉米须、沙棘叶、丹凤牡丹花、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、杜仲雄花、圆苞车前子壳、枇杷叶、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、枇杷花、明日叶、关山樱花中的一种或几种】、桃胶粉、【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、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种】水提取物、阿胶粉、鸡内金粉、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、菊粉、茶粉、速溶咖啡粉、粮谷纤维、果蔬纤维、大豆膳食纤维、食品加工用植物蛋白肽中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、红糖、黑糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、抗性糊精、结晶果糖、海藻糖、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、水苏糖、低聚壳聚糖、低聚半乳糖、低聚甘露糖、壳寡糖、L-阿拉伯糖、聚葡萄糖、木糖醇、赤藓糖醇、食用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装加工而成的直接冲调或冲调加热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 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》的要求，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。