



412351S-2025



安阳市荣沃生物科技有限公司企业标准

Q/ARW 0008S-2025

# 方便冲调谷物制品

2025-08-05 发布

2025-08-05 实施

安阳市荣沃生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由安阳市荣沃生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：董少东。

H N

Q B

# 方便冲调谷物制品

## 1 范围

本标准规定了方便冲调谷物制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以烘焙谷物或其粉【大米、糯米、糙米、紫米、黑米、小米、黍米（大黄米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、苡麦米（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）、玉米中的一种或几种】、燕麦片中的一种或几种为主要原料，添加或不添加熟制薯类干或粉【紫薯、红薯、马铃薯、山药、芋头、地瓜中的一种或几种】、藕粉、烘焙粮食或其粉【小麦胚芽、绿豆、红豆、芸豆、鹰嘴豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、豌豆、蚕豆、大豆中的一种或几种】、豆浆粉、果蔬干制品或其粉【桂圆、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、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果、桔子、杏、血橙、乌梅、青梅、沙棘、金桔、菠菜、芹菜、青菜、香芹、上海青、生菜、莴苣、空心菜、苋菜、香菜、茼蒿、芥菜、木耳菜、苜蓿、油麦菜、白菜、甘蓝、花椰菜、西兰花、白萝卜、胡萝卜、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、蛇瓜、佛手瓜、韭菜、韭黄、洋葱、大葱、小葱、蒜黄、番茄（西红柿）、圣女果、甜菜、黄秋葵、茭白、姜、芦笋、莴苣、马铃薯中的一种或几种】、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、草菇、茶树菇、羊肚菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、蒙古口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、肺形侧耳、鹿茸菇、糙皮侧耳、灵芝中的一种或几种】、熟制坚果籽类仁或其粉【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、板栗、花生、西瓜籽、奇亚籽、亚麻籽、桃仁、扁桃仁、枳椇子中的一种或几种】、熟制海藻粉【海苔、海带（昆布）、裙带菜、紫菜、羊栖菜中的一种或几种】、水提浓缩干燥粉【百合、莲子、茯苓、芡实、罗汉果、金银花、鸡内金、干姜、栀子、胖大海、益智仁、郁李仁、砂仁、桑叶、荷叶、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、玉竹、陈皮、甘草、罗汉果、枸杞、覆盆子、火麻仁、菊花（贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊的一种或几种）、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、玫瑰茄、蚕蛹、重瓣红玫瑰、人参（人工种植5年及5年以下）、乌药叶、辣木叶、玉米须、沙棘叶、裸藻、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、球状念珠藻（葛仙米）、枇杷花、明日叶、关山樱花、桃胶、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、茶树花、库拉索芦荟凝胶、广东虫草子实体的一种或几种】、茶藨子叶状层菌发酵菌丝体、膨化谷物圈、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、蜂花粉、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸、玛咖粉、雪莲培养物、雨生红球藻、蛋白核小球藻、茶粉、速溶咖啡粉、食品加工用植物蛋白肽、胶原蛋白肽粉、小麦低聚肽粉、食用果蔬酵素粉中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、红糖、冰糖、黑糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、低聚木糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、乳糖、低聚甘露糖、结晶果糖、木糖醇、水苏糖、赤藓糖醇、甜菊糖苷、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)、大豆膳食纤维粉、食用盐、乙基麦芽酚、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、植脂末、亚麻籽速溶粉、抗性糊精、维生素 A（醋酸视黄酯）、维生素 D<sub>2</sub>（麦角钙化醇）、维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、维生素 C（L-抗坏血酸）、烟酸、叶酸（蝶酰谷氨酸）、乳粉、驼奶粉、羊奶粉、乳清蛋白粉、食用香精中的一种或几种，经原料预处理或不预处理、粉碎或不粉碎、配料或不配料、混合或不混合、加入或不加入乳酸菌（动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌长亚种、德氏乳杆菌保加利亚亚种中的一种或几种），经混合、包装加工而成的方便冲调谷物制品。

根据原辅料不同，可将产品分为：单一型方便冲调谷物制品、混合型方便冲调谷物制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 烘焙谷物或其粉、烘焙粮食或其粉、熟制薯类粉、燕麦片、豆浆粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.2 熟制薯类干应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.3 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。

2.1.4 枣干制品应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.5 果蔬粉应符合 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 熟制海藻粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.9 水提浓缩干燥粉、亚麻籽速溶粉应符合 GB 7101 的规定。

2.1.10 茶藨子叶状层菌发酵菌丝体应符合原国家卫计委公告 2013 年第 1 号的规定。

2.1.11 膨化谷物圈应符合 GB 17401 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、高粱花粉应符合

合原卫生部公告 2004 年第 17 号的规定。

2.1.13 菊粉应符合原卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。

2.1.14 蜂花粉应符合 GH/T 1014 和 GB 31636 的规定。

2.1.15 玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸应符合原卫生部公告 2010 年第 15 号的规定。

2.1.16 玛咖粉应符合原卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。

2.1.17 雪莲培养物应符合原卫生部公告 2010 年第 9 号的规定。

2.1.18 雨生红球藻应符合原卫生部公告 2010 年第 17 号的规定。

2.1.19 蛋白核小球藻应符合原卫生部公告 2012 年第 19 号的规定。

2.1.20 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.21 速溶咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。

2.1.22 食品加工用植物蛋白肽应符合 GB 31611 的规定。

2.1.23 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。

2.1.24 小麦低聚肽粉应符合卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。

2.1.25 食用果蔬酵素粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.26 白砂糖、红糖、冰糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.27 食用葡萄糖、麦芽糊精、低聚木糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚甘露糖、结晶果糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.28 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

2.1.29 木糖醇应符合 GB 1886. 234 的规定。

2.1.30 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。

2.1.31 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.32 甜菊糖苷应符合 GB 1886. 355 的规定。

2.1.33 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886. 47 的规定。

2.1.34 N-[N-(3, 3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。

2.1.35 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.36 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.37 乙基麦芽酚应符合 GB 1886. 208 的规定。

2.1.38 大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.39 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.40 抗性糊精应符合 QB/T 5029 的规定。

- 2.1.41 维生素A（醋酸视黄酯）应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.42 维生素D<sub>2</sub>（麦角钙化醇）应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.43 维生素B<sub>2</sub>（核黄素）应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.44 维生素B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.45 维生素B<sub>12</sub>（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.46 维生素C（L-抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.47 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.48 叶酸（蝶酰谷氨酸）应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.49 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.50 动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌长亚种、德氏乳杆菌保加利亚亚种应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.51 乳粉、驼奶粉、羊奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.52 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 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	取出适量样品，置于洁净的白瓷盘内，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，冲调或冲调加热后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

## 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	≤ 12.0 (纯燕麦片) 10.0 (其他)	GB 5009.3
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0 (其他) 20.0 (仅适用于以玉米为主料的产品)	GB 5009.22

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
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>a</sup> , $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	1.0	GB 5009.263
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜) <sup>a</sup> , $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	0.16	GB 5009.247
甜菊糖苷(以甜菊糖苷当量计) <sup>a</sup> , $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	0.17	SN/T 3854
维生素A <sup>b</sup> , $\mu\text{g}/\text{kg}$		2000~6000	GB 5009.82
叶酸 <sup>b</sup> , $\mu\text{g}/\text{kg}$		1000~2500	GB 5009.211
维生素D <sup>b</sup> , $\mu\text{g}/\text{kg}$		12.5~37.5	GB 5009.82
维生素B <sub>2</sub> <sup>b</sup> , $\text{mg}/\text{kg}$		7.5~17.5	GB 5009.85
维生素B <sub>6</sub> <sup>b</sup> , $\text{mg}/\text{kg}$		10~25	GB 5009.154
维生素B <sub>12</sub> <sup>b</sup> , $\mu\text{g}/\text{kg}$		5~10	GB 5009.285
烟酸 <sup>b</sup> , $\text{mg}/\text{kg}$		75~218	GB 5009.89
维生素C <sup>b</sup> , $\text{mg}/\text{kg}$		300~750	GB 5009.86
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a仅适用于添加该食品添加剂的产品; b仅适用于添加该食品营养强化剂的产品。			

## 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 <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
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
霉菌, CFU/g	5	2	50	$10^2$	GB 4789.15
乳酸菌 (CFU/g) (仅适用于添加乳酸菌的产品) $\geq$	$1 \times 10^6$				GB 4789.35
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; b 不适用于添加乳酸菌的产品。					

## 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；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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数（不适用于添加了乳酸菌的产品）、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以烘焙谷物或其粉【大米、糯米、糙米、紫米、黑米、小米、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）、玉米中的一种或几种】、燕麦片中的一种或几种为主要原料，添加或不添加熟制薯类干或粉【紫薯、红薯、马铃薯、山药、芋头、地瓜中的一种或几种】、藕粉、烘焙粮食或其粉【小麦胚芽、绿豆、红豆、芸豆、鹰嘴豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、豌豆、蚕豆、大豆中的一种或几种】、豆浆粉、果蔬干制品或其粉【桂圆、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、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果、桔子、杏、血橙、乌梅、青梅、沙棘、金桔、菠菜、芹菜、青菜、香芹、上海青、生菜、莴苣、空心菜、苋菜、香菜、茼蒿、芥菜、木耳菜、苜蓿、油麦菜、白菜、甘蓝、花椰菜、西兰花、白萝卜、胡萝卜、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、蛇瓜、佛手瓜、韭菜、韭黄、洋葱、大葱、小葱、蒜黄、番茄（西红柿）、圣女果、甜菜、黄秋葵、茭白、姜、芦笋、莴苣、马铃薯中的一种或几种】、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、草菇、茶树菇、羊肚菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、蒙古口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、肺形侧耳、鹿茸菇、糙皮侧耳、灵芝中的一种或几种】、熟制坚果籽类仁或其粉【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、板栗、花生、西瓜籽、奇亚籽、亚麻籽、桃仁、扁桃仁、枳椇子中的一种或几种】、熟制海藻粉【海苔、海带（昆布）、裙带菜、紫菜、羊栖菜中的一种或几种】、水提浓缩干燥粉【百合、莲子、茯苓、芡实、罗汉果、金银花、鸡内金、干姜、栀子、胖大海、益智仁、郁李仁、砂仁、桑叶、荷叶、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、玉竹、陈皮、甘草、罗汉果、枸杞、覆盆子、火麻仁、菊花（贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊的一种或几种）、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、玫瑰茄、蚕蛹、重瓣红玫瑰、人参（人工种植5年及5年以下）、乌药叶、辣木叶、玉米须、沙棘叶、裸藻、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、球状念珠藻（葛仙米）、枇杷花、明日叶、关山樱花、桃胶、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、茶树花、库拉索芦荟凝胶、广东虫草子实体的一种或几种】、茶藨子叶状层菌发酵菌丝体、膨化谷物圈、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、蜂花粉、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸、玛咖粉、雪莲培养物、雨生红球藻、蛋白核小球藻、茶粉、速溶咖啡粉、食品加工

用植物蛋白肽、胶原蛋白肽粉、小麦低聚肽粉、食用果蔬酵素粉中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、红糖、冰糖、黑糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、低聚木糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、乳糖、低聚甘露糖、结晶果糖、木糖醇、水苏糖、赤藓糖醇、甜菊糖苷、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)、大豆膳食纤维粉、食用盐、乙基麦芽酚、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、植脂末、亚麻籽速溶粉、抗性糊精、维生素 A（醋酸视黄酯）、维生素 D<sub>2</sub>（麦角钙化醇）、维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、维生素 C（L-抗坏血酸）、烟酸、叶酸（蝶酰谷氨酸）、乳粉、驼奶粉、羊奶粉、乳清蛋白粉、食用香精中的一种或几种，经原料预处理或不预处理、粉碎或不粉碎、配料或不配料、混合或不混合、加入或不加入乳酸菌（动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌长亚种、德氏乳杆菌保加利亚亚种中的一种或几种），经混合、包装加工而成的方便冲调谷物制品。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，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。