



412708S-2025



河南大树食品科技有限公司企业标准

Q/HDS 0001S-2025

方便冲调谷物制品

2025-09-11 发布

2025-09-11 实施

河南大树食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南大树食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：邵海欣、王丽军、姬继伟、张艳艳、高兰花、孟德辉、杜舒萌。

本文件代替 Q/HDS 0001S-2022。

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。

本标准适用于以黄豆、红豆、红小豆、赤小豆、黑豆、黑绿豆、绿豆、豌豆、扁豆、白扁豆、蚕豆仁、白芸豆、红芸豆、豇豆、荷兰豆、四季豆、龙豆、青豆、鹰嘴豆、大米、红米、紫米、黑米、糙米、高粱米、玉米粒、玉米粉、玉米糝、薏米仁、小米、小麦、黑小麦、小麦仁、大麦、藜麦米、粳米、糯米、血糯米、燕麦、黑燕麦、甜荞麦、苦荞麦、黑荞麦、青稞米、铁棍山药中的一种或几种为原料，经熟制、添加或不添加水，添加黑豆浆粉、红豆粉、速溶豆粉、豆乳粉、酶解发芽谷物粉冲调谷物制品、椰浆松籽仁粉固体饮料、马铃薯全粉、红薯粉、魔芋粉、魔芋、藕粉、葛根粉、香芋、黑花生仁、花生仁、花生碎、核桃仁、白芝麻、黑芝麻、榛子仁、松子仁、腰果、夏威夷果、碧根果、开心果仁、甜杏仁、苦杏仁、葵花仁、板栗、熟制南瓜仁、熟制亚麻籽、巴旦木仁、银耳、黑木耳、平菇、香菇、金针菇、花菇、茶树菇、杏鲍菇、白玉菇、鸡腿菇、羊肚菌、灰树花、双孢蘑菇、猴头菇、竹荪、榛蘑、甜菜根（汁）粉、南瓜粉、豆角粉、青椒粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、芹菜粉、丝瓜粉、西兰花粉、白菜粉、菠菜粉、西红柿粉、黄瓜粉、包菜粉、黄秋葵粉、韭菜粉、冬瓜粉、西瓜粉、木瓜粉、樱桃粉、草莓粉、石榴粉、苹果粉、猕猴桃粉、大枣粉、椰子粉、椰浆粉、可可粉、龙眼肉粉、蓝莓粉、薄荷粉、柠檬粉、橙子粉、蔓越莓粉、椰子片、葡萄干、红提干、青提干、红枣片、红枣粒、草莓干、樱桃干、猕猴桃干、芒果干、菠萝干、圣女果干、香蕉片、哈密瓜粒、蔓越莓干、黑加仑干、苹果干、蓝莓干、菠萝蜜干、金桔干、海苔、海藻粉、海带粉、紫菜粉、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、蜂花粉、桂花、茉莉花、刀豆、山楂、白芷、白果、龙眼肉、百合、沙棘、肉桂、决明子、芡实、乌梅、佛手、鸡内金、金银花、干姜、阿胶、茯苓、枣（大枣、酸枣、黑枣）、栀子、胖大海、益智仁、郁李仁、砂仁、桑葚、桑叶、莲子、荷叶、菊花（贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊的一种或几种）、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、玉竹、陈皮、覆盆子、甘草、罗汉果、枸杞、火麻仁、玉米须、凤丹牡丹花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、杜仲雄花、辣木叶、玛咖粉、人参（人工种植，5年及5年以下）、牛蒡根、菊粉、茶树花、雨生红球藻、奇亚籽、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、蛹虫草、圆苞车前子壳、苦瓜、大麦苗、磷脂酰丝氨酸、库拉索芦荟凝胶、大豆肽粉、大米肽粉、核桃肽粉、苦瓜肽粉、玉米低聚肽、绿豆肽粉、豌豆肽粉、小麦低聚肽粉、芝麻肽粉、花生肽粉、阿胶低聚肽粉、清蛋白多肽粉、乳清肽粉、牡蛎肽粉、乌鸡肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、骨胶原肽粉、鸡肉肽、牛骨髓肽粉、人参肽（原料人参为人工种植，5年及5年以下）、牛骨胶原蛋白肽粉、海洋

鱼低聚肽粉、山药肽、乳肽、火麻仁低聚肽粉、鸡内金低聚肽粉、藜麦米低聚肽粉、山药低聚肽粉、小米低聚肽粉、弹性蛋白肽、浓缩牛奶蛋白、浓缩乳清蛋白、分离乳清蛋白、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、大米蛋白粉、小麦蛋白粉、豌豆蛋白粉、豆浆粉、火麻蛋白、鼠李糖乳酪杆菌、干酪乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、短双歧杆菌、两歧双歧杆菌、格氏乳杆菌、卷曲乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、约氏乳杆菌、唾液联合乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、青春双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、格氏乳杆菌冻干粉、苹果酵素粉、蓝莓酵素粉、青梅酵素粉、乌梅酵素粉、芒果酵素粉、菠萝酵素粉、凤梨酵素粉、果蔬酵素粉〔复合酵素粉（凤梨、芒果、乌梅、蓝梅、青梅）、复合果蔬粉（乌梅、蓝梅、青梅、蔓越莓、葡萄）、维生素 C、凤梨蛋白酵素、木瓜蛋白酵素、长双歧杆菌、低聚果糖、乳酸、嗜酸乳杆菌、无花果蛋白酶、氨基肽酵素〕、奶昔酵素粉、麦芽糊精、黑枸杞粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅）、酸奶粉、中链甘油三酯（MCT）、亚麻籽速溶粉、亚麻籽水溶粉、抹茶粉、红茶粉、绿茶粉、茉莉花茶粉、乌龙茶粉、咖啡粉、白砂糖、黑糖、红糖、冰糖、蜂蜜、乳糖、食用葡萄糖、聚葡萄糖、海藻糖、结晶果糖、木糖醇、酵母β-葡聚糖、低聚异麦芽糖、水苏糖、赤藓糖醇、低聚木糖、大豆低聚糖、棉籽低聚糖、低聚果糖、L-阿拉伯糖、抗性糊精、大豆膳食纤维粉、食用盐中的一种或多种，经粉碎或不粉碎、熟制（或不熟制）、混合或不混合、干燥或不干燥、包装等工艺生产的颗粒状或片状或粉末状，供冲调直接食用或作为食品原料的制品。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 红豆、红小豆、赤小豆、黑豆、黑绿豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 绿豆应符合 GB/T 10462、NY/T 598 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.6 扁豆应符合 LS/T 3103 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 蚕豆仁应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.8 白芸豆、红芸豆、豇豆应符合 LS/T 3103 和 NY/T 285 的规定。
- 2.1.9 荷兰豆、四季豆、龙豆、青豆、鹰嘴豆应符合 NY/T 285 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 红米应符合 DB61/T 504 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.12 紫米应符合 DB53/T 784 的规定。
- 2.1.13 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 玉米粒、玉米粉、玉米糝应符合 GB/T 22496 和 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.17 薏米仁应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 小麦、黑小麦、小麦仁应符合 GB 1351 的规定。
- 2.1.20 大麦应符合 LS/T 3101 和 NY/T 891 的规定。
- 2.1.21 藜麦米应符合 LS/T 3245 的规定。
- 2.1.22 粳米、糯米、血糯米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 燕麦、黑燕麦应符合 GB/T 3102 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 甜荞麦、苦荞麦、黑荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 青稞米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 豆乳粉应符合附录 W、Q/HLS 0064S、Q/BQSY 0009S 的规定。
- 2.1.27 酶解发芽谷物粉冲调谷物制品应符合 Y 的规定。
- 2.1.28 椰浆松籽仁粉固体饮料应符合 Z 的规定。
- 2.1.29 马铃薯全粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.30 魔芋粉应符合 NY/T 494 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.31 魔芋应符合 NY/T 2981 的规定。
- 2.1.32 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.33 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.34 铁棍山药应符合附录 X 的规定。
- 2.1.35 香芋应符合 DB43/T 177 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.36 黑花生仁、花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.37 花生碎应符合附录 T 的规定。
- 2.1.38 核桃仁应符合 SB/T 10556 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.39 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.40 榛子仁、松子仁、腰果、夏威夷果、碧根果应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.41 开心果仁应符合 SB/T 10613 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.42 甜杏仁、苦杏仁应符合 SB/T 10617 和 T/CNFIA 005.8 的规定。
- 2.1.43 葵花仁应符合 GB/T 11764、SB/T 10533 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.44 巴旦木（仁）符合 GB/T 10673 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.45 板栗应符合 GH/T 1029 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.46 熟制南瓜仁应符合 SB/T 10554 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.47 熟制亚麻籽应符合 GB/T 15681 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.48 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.49 黑木耳、平菇、香菇、金针菇、花菇、茶树菇、杏鲍菇、白玉菇、鸡腿菇、羊肚菌、灰树花、双孢蘑菇、猴头菇、竹荪、榛蘑应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.50 甜菜根（汁）粉、南瓜粉、豆角粉、青椒粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、芹菜粉、丝瓜粉、西兰花粉、白菜粉、菠菜粉、西红柿粉、黄瓜粉、包菜粉、黄秋葵粉、韭菜粉、冬瓜粉、西瓜粉、木瓜粉、樱桃粉、草莓粉、石榴粉、苹果粉、猕猴桃粉、大枣粉、椰子粉、椰浆粉、龙眼肉粉、蓝莓粉、薄荷粉、柠檬粉、橙子粉、蔓越莓粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.51 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.52 椰子片、葡萄干、红提干、青提干、草莓干、樱桃干、猕猴桃干、芒果干、菠萝干、圣女果干、香蕉片、哈密瓜粒、蔓越莓干、黑加仑干、苹果干、蓝莓干、菠萝蜜干、金桔干应符合 QB/T 2076 的规定。
- 2.1.53 红枣片应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.54 红枣粒应符合附录 U 的规定。
- 2.1.55 海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.56 海藻粉、海带粉、紫菜粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.57 松花粉应符合卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.58 油菜花粉、玉米花粉、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 2004 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.59 蜂花粉应符合 GH/T 1014 和 GB 31636 的规定。
- 2.1.60 桂花、茉莉花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.61 白扁豆、刀豆、山楂、白芷、白果、龙眼肉、百合、沙棘、肉桂、决明子、芡实、乌梅、佛手、鸡内金、金银花、干姜、阿胶、茯苓、枣（大枣、酸枣、黑枣）、栀子、胖大海、益智仁、郁李仁、砂仁、桑葚、桑叶、荷叶、菊花（贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊）、紫苏籽、

葛根、槐米、槐花、蒲公英、玉竹、陈皮、覆盆子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部。

2.1.62 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.63 罗汉果应符合 NY/T 694 的规定。

2.1.64 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.65 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.66 火麻仁应符合 DBS45/015 的规定。

2.1.67 玉米须应符合《卫生部关于玉米须有关问题的批复》卫监督函[2012]306 号的规定。

2.1.68 丹凤牡丹花应符合《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》（2013 年第 10 号）的规定。

2.1.69 重瓣红玫瑰应符合国家卫生健康委员会(原卫生部)2010 年第 3 号《关于批准 DHA 藻类、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。

2.1.70 杜仲雄花应符合国家卫生健康委员会《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第6 号）的规定。

2.1.71 辣木叶应符合国家卫生健康委员会（原卫生部）2012 年第 19 号《关于批准蛋白核小球藻等 4种新资源食品的公告》的规定。

2.1.72 玛咖粉应符合国家卫生健康委员会《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》（卫生部公告2011 年第 13 号）的规定。

2.1.73 人参（人工种植 5 年以下）应符合原卫生部 2012 年 17 号公告的规定。

2.1.74 牛蒡根应符合国卫食品函[2013]83 号的规定。

2.1.75 菊粉应符合卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（2009 年第 5 号）的规定。

2.1.76 茶树花应符合卫生部 2013 年 1 号公告的规定。

2.1.77 雨生红球藻应符合卫生部 2010 年 4 月印发的《可用于食品的菌种名单》（卫办监督发〔2010〕65 号）的规定。

2.1.78 奇亚籽、蛹虫草、圆苞车前子壳应符合国家卫生健康委员会（原卫生部）2014 年第 10 号《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》的规定。

2.1.79 苦瓜应符合 NY/T 963 的规定。

2.1.80 大麦苗应符合卫生部公告 2012 年第 8 号关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的规定。

- 2.1.81 磷脂酰丝氨酸、玉米低聚肽符合卫生部 2010 年 15 号公告的规定。
- 2.1.82 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部公告 2008 年第 12 号的规定。
- 2.1.83 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.84 大米肽粉应符合附录 A 的规定。
- 2.1.85 核桃肽粉应符合附录 B 的规定。
- 2.1.86 苦瓜肽粉应符合附录 C 的规定。
- 2.1.87 绿豆肽粉应符合附录 D 的规定。
- 2.1.88 豌豆肽粉应符合附录 E 的规定。
- 2.1.89 小麦低聚肽粉应符合卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。
- 2.1.90 芝麻肽粉应符合附录 F 的规定。
- 2.1.91 花生肽粉应符合附录 G 的规定。
- 2.1.92 阿胶低聚肽粉应符合附录 H 的规定。
- 2.1.93 清蛋白多肽粉应符合附录 I 的规定。
- 2.1.94 乳清肽粉应符合附录 J 的规定。
- 2.1.95 牡蛎肽粉、乌鸡肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、骨胶原肽粉、鸡肉肽、牛骨髓肽粉、人参肽（原料人参为人工种植，5 年及 5 年以下）、牛骨胶原蛋白肽粉应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.96 海洋鱼低聚肽粉应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.97 山药肽应符合附录 K 的规定。
- 2.1.98 乳肽应符合附录 L 的规定。
- 2.1.99 火麻仁低聚肽粉应符合附录 M 的规定。
- 2.1.100 鸡内金低聚肽粉应符合附录 N 的规定。
- 2.1.101 藜麦米低聚肽粉应符合附录 O 的规定。
- 2.1.102 山药低聚肽粉应符合附录 P 的规定。
- 2.1.103 小米低聚肽粉应符合附录 Q 的规定。
- 2.1.104 弹性蛋白肽应符合附录 R 的规定。
- 2.1.105 浓缩牛奶蛋白、浓缩乳清蛋白、分离乳清蛋白应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.106 大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、大米蛋白粉、小麦蛋白粉、豌豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.107 豆浆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.108 火麻蛋白应符合附录 S 的规定。

2.1.109 鼠李糖乳酪杆菌、干酪乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、短双歧杆菌、两歧双歧杆菌、格式乳杆菌、卷曲乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、约氏乳杆菌、唾液联合乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、青春双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、格氏乳杆菌冻干粉应符合 QB/T 4575 的规定。

2.1.200 苹果酵素粉、蓝莓酵素粉、青梅酵素粉、乌梅酵素粉、芒果酵素粉、菠萝酵素粉、凤梨酵素粉、果蔬酵素粉 [复合酵素粉 (凤梨、芒果、乌梅、蓝莓、青梅)、复合果蔬粉 (乌梅、蓝莓、青梅、蔓越莓、葡萄)、维生素 C、凤梨蛋白酶、木瓜蛋白酶、长双歧杆菌、低聚果糖、乳酸、嗜酸乳杆菌、无花果蛋白酶、氨基肽酶]、奶昔酵素粉应符合 T/CBFIA 08003 和 GB/T 29602 的规定。

2.1.201 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.202 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.203 黑枸杞粉应符合附录 V 的规定。

2.1.204 植脂末 (葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅) 应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.205 酸奶粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.206 中链甘油三酯 (MCT) 应符合国卫办食品函 (2013) 514 号、GB2716 的规定。

2.1.207 亚麻籽速溶粉应符合 GB 7101 的规定。

2.1.208 亚麻籽水溶粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.209 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.210 红茶粉、绿茶粉 QB/T 4067 和 NY/T 2672 的规定。

2.1.211 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。

2.1.212 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.213 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。

2.1.214 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。

2.1.215 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.216 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.217 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

2.1.218 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.219 海藻糖应符合国家卫生计生委《关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料等的公告》（2014年第15号）的规定。
- 2.1.220 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.221 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.222 酵母β-葡聚糖应符合卫生部公告 2010 年第 9 号的规定。
- 2.1.223 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.224 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.225 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.226 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.227 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.228 棉籽低聚糖应符合卫生部 2010 年第 3 号公告和 GH/T 1063 的规定。
- 2.1.229 抗性糊精应符合 QB/T 5029 的规定。
- 2.1.230 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.231 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.232 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定
- 2.1.233 L-阿拉伯糖应符合卫生部 2018 年第 12 号公告。
- 2.1.233 聚葡萄糖应符合GB25541的规定。
- 2.1.234 黑豆浆粉应符合GB 7101或Q/BQSY0001S的规定。
- 2.1.236 红豆粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.237 速溶豆粉应符合GB 7101或Q/HLS0053S的规定。
- 2.1.238 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、化橘红应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.239 茉莉花茶粉、乌龙茶粉应符合QB/T 4067的规定。
- 2.1.240 植物乳杆菌BUFx、副干酪乳杆菌Glu-07、植物乳杆菌GLP1-LP应符合QB/T 4575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
组织状态	具有本品应有的状态	从样品中随机取出适量，将本品倒入白瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其组织形态、色泽、及外来杂质，嗅其气
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	

杂质	无肉眼可见的外来杂质	味，然后以温开水漱口，品其滋味
----	------------	-----------------

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 10	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
脲酶试验 ^b	阴性	GB 5009.183
*铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定; a 仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品; b 仅适用于以黄豆、黑豆及其制品为主要原料的产品。		

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
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 平板计数法
a 样品的采取及处理按 GB 4789.1 执行。 n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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; 国家质量监督检验检疫总局【2015】第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

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, 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定, 食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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 1（规范性要求）

大米肽粉的质量要求

1.1 原料来源

本规定适用于以大米蛋白为原料，经加水、加温、加碱性蛋白酶酶解、灭酶、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装工艺制得的大米肽粉。

1.2 指标要求

指标要求应符合A.1 的规定

表 A.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	淡黄色或黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织形态	疏松粉末状、色泽均匀、无结块、无吸潮				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	水分, g/100g	≤	7.0		GB 5009.3	
	灰分(以干基计), g/100g	≤	6.0		GB 5009.4	
	蛋白质(以干基计), g/100g	≥	85.0		GB 5009.5	
	肽含量(以干基计), g/100g	≥	80.0		GB/T 22492附录B的规定	
	相对分子质量分布2000Da1以下的比例, %	≥	90.0		GB/T 22492附录A的规定	
	无机砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.2		GB 5009.11	
	铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2		GB 5009.15	
	总汞(以 Hg 计), mg	≤	0.02		GB 5009.17	
	镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.2		GB 5009.15	
	六六六, mg/kg	≤	0.1		GB/T 5009.19	
	滴滴涕, mg/kg	≤	0.1		GB/T 5009.19	
	黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	4.0		GB 5009.22	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000		GB 5009.111		
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数, CFU/g	5	2	3×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
	大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	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

附录 2（规范性要求）

核桃肽粉的质量要求

B.1 原料来源

本规定适用于以核桃粕为原料，经水清洗、加水、加温、添加蛋白酶酶解、酶灭活，过滤，浓缩，喷雾干燥，包装工艺制得的核桃肽粉。

B.2 指标要求

指标要求应符合表 B.1 的规定。

表 B.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	淡黄色或黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织形态	疏松粉末状、色泽均匀、无结块、无吸潮				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	水分, g/100g ≤	I 级	II 级		GB 5009.3	
		6.5	7.0			
	灰分(以干基计), g/100g ≤	7.0	8.0		GB 5009.4	
	蛋白质(以干基计), g/100g ≥	90.0	80.0		GB 5009.5	
	肽含量(以干基计), g/100g ≥	85.0	70.0		GB/T 22492附录B的规定	
	相对分子质量分布2000Da1以下的比例, % ≥	80.0			GB/T 22492附录A的规定	
	总砷(以 As 计), mg/kg ≤	0.4			GB 5009.11	
	铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.2			GB 5009.15	
	镉(以 Cd 计), mg/kg ≤	0.4			GB 5009.15	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	4.0			GB 5009.22		
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数, CFU/g	5	2	3×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
	大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	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

附录 3（规范性要求）

苦瓜肽粉的质量要求

C.1 原料来源

本规定适用于以苦瓜粉为原料，加水后经碱性蛋白酶酶解、酶灭活、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制得的苦瓜肽粉。

C.2 指标要求

指标要求应符合表 C.1 的规定。

表 C.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	淡黄色或黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织形态	疏松粉末状、色泽均匀、无结块、无吸潮				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	水分, g/100g	≤	7.0		GB 5009.3	
	灰分（以干基计）, g/100g	≤	8.0		GB 5009.4	
	蛋白质（以干基计）, g/100g	≥	70.0		GB 5009.5	
	肽含量（以干基计）, g/100g	≥	60.0		GB/T 22492附录B的规定	
	相对分子质量小于 2000 的蛋白质水解物所占比例, %	≥	80.0		GB/T 22492附录A的规定	
	总皂苷, %	≥	1.0		按《保健食品检验与评价技术规范》2003 版中规定 方法检验	
	铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.5		GB 5009.15	
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数, CFU/g	5	2	3×10^4	10^5	GB 4789.2
	大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	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

附录 4（规范性要求）

绿豆肽粉的质量要求

D.1 原料来源

本规定适用于以绿豆蛋白粉为主要原料，加水调浆、蛋白酶酶解、酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制得的可食用的绿豆肽粉。

D.2 指标要求

指标要求应符合表 D.1 的规定。

表 D.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	淡黄色或黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织形态	疏松粉末状、色泽均匀、无结块、无吸潮				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	水分， g/100g	≤	7.0		GB 5009.3	
	灰分（以干基计）， g/100g	≤	8.0		GB 5009.4	
	蛋白质（以干基计）， g/100g	≥	80.0		GB 5009.5	
	肽含量（以干基计）， g/100g	≥	70.0		GB/T 22492附录B的规定	
	铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12	
	镉（以 Cd 计）， mg/kg	≤	0.2		GB 5009.15	
	铬（以 Cr 计）， mg/kg	≤	1.0		GB 5009.123	
	黄曲霉毒素 B1， μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22	
赭曲霉毒素 A， μg/kg	≤	5.0		GB 5009.96		
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数， CFU/g	5	2	3×10^4	10^5	GB 4789.2
	大肠菌群， CFU/g	5	1	10	100	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

附录 5（规范性要求）

豌豆肽粉的质量要求

E.1 原料来源

本规定适用于以豌豆蛋白为原料，加水、加温、添加蛋白酶酶解、酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制得的可食用的豌豆肽粉。

E.2 指标要求

指标要求应符合表 E.1 的规定。

表 E.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	淡黄色或黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织形态	疏松粉末状、色泽均匀、无结块、无吸潮				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	水分， g/100g	≤	7.0		GB 5009.3	
	灰分（以干基计）， g/100g	≤	7.0		GB 5009.4	
	蛋白质（以干基计）， g/100g	≥	85.0		GB 5009.5	
	肽含量（以干基计）， g/100g	≥	75.0		GB/T 22492附录B的规定	
	相对分子质量分布在 2000Da1 以下的比例， %	≥	85.0		GB/T 22492 附录 A 的规定	
	铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.2		GB 5009.12	
	镉（以 Cd 计）， mg/kg	≤	0.2		GB 5009.15	
	铬（以 Cr 计）， mg/kg	≤	0.8		GB 5009.123	
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数， CFU/g	5	2	3×10^4	10^5	GB 4789.2
	大肠菌群， CFU/g	5	1	10	100	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

附录 6（规范性要求）

芝麻肽粉的质量要求

F.1 原料来源

本规定适用于以芝麻粕或芝麻蛋白为主要原料，经高温变性，蛋白酶酶解，灭酶、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制得的可食用的芝麻肽粉。

F.2 指标要求

指标要求应符合表 F.1 的规定。

表 F.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	淡黄色或黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织形态	疏松粉末状、色泽均匀、无结块、无吸潮				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	水分， g/100g	≤	7.0		GB 5009.3	
	灰分（以干基计）， g/100g	≤	7.0		GB 5009.4	
	蛋白质（以干基计）， g/100g	≥	60.0		GB 5009.5	
	肽含量（以干基计）， g/100g	≥	50.0		GB/T 22492附录B的规定	
	相对分子质量分布在 2000Da 以下的比例， %	≥	80.0		GB/T 22492 附录 A 的规定	
	铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.2		GB 5009.12	
	总砷（以 As 计）， mg/kg	≤	0.4		GB 5009.11	
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数， CFU/g	5	2	3×10^4	10^5	GB 4789.2
	大肠菌群， CFU/g	5	1	10	100	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	

附录 7（规范性要求）

花生肽粉的质量要求

G.1 原料来源

本规定适用于以花生粕或花生蛋白为原料，经蛋白酶酶解、灭酶，过滤、浓缩、喷雾干燥、包装工艺得到的可食用的花生肽粉。

G.2 指标要求

指标要求应符合表 G.1 的规定。

表 G.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	淡黄色或黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织形态	疏松粉末状、色泽均匀、无结块、无吸潮				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	水分, g/100g	≤	7.0		GB 5009.3	
	灰分（以干基计）, g/100g	≤	6.0		GB 5009.4	
	蛋白质（以干基计）, g/100g	≥	50.0		GB 5009.5	
	肽含量（以干基计）, g/100g	≥	40.0		GB/T 22492附录B的规定	
	相对分子质量分布在 2000Da1 以下的比例, %	≥	80		GB/T 22492 附录 A 的规定	
	铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.2		GB 5009.12	
	镉（以 Cd 计）, mg/kg	≤	0.4		GB 5009.15	
	六六六, mg/kg	≤	0.1		GB/T 5009.19	
	滴滴涕, mg/kg	≤	0.1		GB/T 5009.19	
黄曲霉毒素 B1, μg/kg	≤	20		GB 5009.22		
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数, CFU/g	5	2	3×10^4	10^5	GB 4789.2
	大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3
	沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
	霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤					

附录 8（规范性要求）

阿胶低聚肽粉的质量要求

H.1 原料来源

本规定适用于以阿胶为原料，经打粉、加水、加温、添加蛋白酶酶解、酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制成的阿胶低聚肽粉。

H.2 指标要求

指标要求应符合表 H.1 的规定。

表 H.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	淡黄色或黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织形态	疏松粉末状、色泽均匀、无结块、无吸潮				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	水分，g/100g	≤	7.0		GB 5009.3	
	灰分（以干基计），g/100g	≤	8.0		GB 5009.4	
	蛋白质（以干基计），g/100g	≥	80.0		GB 5009.5	
	肽含量（以干基计），g/100g	≥	75.0		GB/T 22492附录B的规定	
	相对分子质量分布在 2000Da1 以下的比例，%	≥	75		GB/T 22492 附录 A 的规定	
	铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	1.0		GB 5009.12	
	总砷（以 As 计），mg/kg	≤	1.0		GB 5009.11	
	总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.1		GB 5009.17	
	镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1		GB/T 5009.15	
	铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0		GB 5009.123	
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数，CFU/g	5	2	3×10^4	10^5	GB 4789.2
	大肠菌群，CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3
	金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.10
	沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4

附录 9（规范性要求）

清蛋白多肽粉（白蛋白肽）的质量要求

1.1 原料来源

本规定适用于以新鲜鸡卵清蛋白或鸡蛋清粉为原料，经加水、匀浆、加温，添加碱性蛋白酶酶解、灭酶、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装工艺制得的清蛋白多肽粉（白蛋白肽）。

1.2 指标要求

指标要求应符合表 I.1 的规定。

表 I.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	淡黄色或黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织形态	疏松粉末状、色泽均匀、无结块、无吸潮				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	水分， g/100g	≤	7.0		GB 5009.3	
	灰分（以干基计）， g/100g	≤	8.0		GB 5009.4	
	蛋白质（以干基计）， g/100g	≥	75.0		GB 5009.5	
	肽含量（以干基计）， g/100g	≥	60.0		GB/T 22492附录B的规定	
	相对分子质量分布在 2000Da1 以下的比例，%	≥	80.0		GB/T 22492 附录 A 的规定	
	铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.19		GB 5009.12	
	镉（以 Cd 计）， mg/kg	≤	0.4		GB/T 5009.15	
	总汞（以 Hg 计）， mg/kg	≤	0.04		GB 5009.17	
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数， CFU/g	5	2	3×10^4	10^5	GB 4789.2
	大肠菌群， CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3
	沙门氏菌， /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
	霉菌及酵母， CFU/g	≤	50			GB 4789.15

附录 10（规范性要求）

乳清肽粉的质量要求

J.1 原料来源

本规定适用于以乳清蛋白粉为主要原料，加水调浆、添加蛋白酶酶解、酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装工艺制得的乳精肽粉。。

J.2 指标要求

指标要求应符合表 J.1 的规定。

表 J.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	淡黄色或黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织形态	疏松粉末状、色泽均匀、无结块、无吸潮				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	水分, g/100g	≤	7.0		GB 5009.3	
	灰分（以干基计）, g/100g	≤	8.0		GB 5009.4	
	蛋白质（以干基计）, g/100g	≥	75.0		GB 5009.5	
	肽含量（以干基计）, g/100g	≥	65.0		GB/T 22492附录B的规定	
	相对分子质量分布在 2000Da1 以下的比例, %	≥	90.0		GB/T 22492 附录 A 的规定	
	铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.5		GB 5009.12	
	总砷（以 As 计）, mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11	
	总汞（以 Hg 计）, mg/kg	≤	0.01		GB 5009.17	
	铬（以 Cr 计）, mg/kg	≤	1.5		GB 5009.123	
	黄曲霉毒素 M1, μg/kg	≤	0.5		GB 5009.24	
	亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）, mg/kg	≤	2.0		GB 5009.33	
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数, CFU/g	5	2	3×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
	大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	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	
霉菌及酵母, CFU/g	≤	25			GB 4789.15	

附录 11（规范性要求）

山药肽粉的质量要求

K.1 原料来源

本规定适用于以山药粉为原料，经高温变性、蛋白酶酶解、酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制得的山药肽。

K.2 指标要求

指标要求应符合表 K.1 的规定。

表 K.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	白色或浅灰色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织形态	疏松粉末状、色泽均匀、无结块、无吸潮				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	水分， g/100g	≤	7.0		GB 5009.3	
	灰分（以干基计）， g/100g	≤	7.0		GB 5009.4	
	蛋白质（以干基计）， g/100g	≥	45.0		GB 5009.5	
	肽含量（以干基计）， g/100g	≥	40.0		GB/T 22492附录B的规定	
	相对分子质量分布在 2000Da 以下的比例， %	≥	80.0		GB/T 22492 附录 A 的规定	
	铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.2		GB 5009.12	
	总砷（以 As 计）， mg/kg	≤	0.4		GB 5009.11	
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数， CFU/g	5	2	3×10^4	10^5	GB 4789.2
	大肠菌群， CFU/g	5	1	10	100	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	

附录 12（规范性要求）

乳肽的质量要求

L.1 原料来源

本规定适用于以牛、羊乳来源的乳清蛋白或全乳蛋白为原料，加水调浆、添加蛋白酶酶解，酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装工艺制成的乳肽。。

L.2 指标要求

指标要求应符合表 L.1 的规定。

表 L.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	白色或淡黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织形态	疏松粉末状、色泽均匀、无结块、无吸潮				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	水分, g/100g	≤	7.0		GB 5009.3	
	灰分（以干基计）, g/100g	≤	8.0		GB 5009.4	
	蛋白质（以干基计）, g/100g	≥	牛乳清蛋白为原料	75.0		GB 5009.5
			羊乳清蛋白为原料	45.0		
			牛全乳蛋白为原料	75.0		
	肽含量（以干基计）, g/100g	≥	牛乳清蛋白为原料	65.0		GB/T 22492附录B的规定
			羊乳清蛋白为原料	35.0		
			牛全乳蛋白为原料	50.0		
	铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12	
	总砷（以 As 计）, mg/kg	≤	0.4		GB 5009.11	
总汞（以 Hg 计）, mg/kg	≤	0.01		GB 5009.17		
铬（以 Cr 计）, mg/kg	≤	1.5		GB 5009.123		
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数, CFU/g	5	2	3×10^4	10^5	GB 4789.2
	大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3
	沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.10	

附录 13（规范性要求）

火麻仁低聚肽粉的质量要求

M.1 原料来源

本规定适用于以火麻仁蛋白粉为原料，经酶解、提纯、干燥、包装等工艺加工而成的火麻仁低聚肽粉。

M.2 指标要求

指标要求应符合表M.1 的规定。

表 M.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	淡黄色或黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织形态	粉末状固体、无霉变				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
	铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8			GB 5009.12
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数，CFU/g	5	2	3×10^4	10^5	GB 4789.2
	大肠菌群，CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3
	霉菌，CFU/g	≤	50			GB 4789.15

附录 14（规范性要求）

鸡内金低聚肽粉的质量要求

N.1 原料来源

本规定适用于以鸡内金为原料，经清洗、粉碎、蒸煮、酶解、提纯、干燥、包装等工艺加工而成的鸡内金低聚肽粉。

N.2 指标要求

指标要求应符合表N.1 的规定。

表 N.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	白色或淡黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织形态	粉末状固体、无霉变				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
	铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.45		GB 5009.12	
	镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1		GB 5009.15	
	总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11	
	铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0		GB 5009.123	
N-二甲基亚硝铵，μg/kg	≤	3.0		GB 5009.123		
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数，CFU/g	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
	大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
	霉菌，CFU/g	≤	50			GB 4789.15

附录15（规范性要求）

藜麦米低聚肽粉的质量要求

N.1 原料来源

本规定适用于以藜麦米为原料，经脱脂、粉碎、酶解、提纯、干燥、包装等工艺加工而成的藜麦米低聚肽粉。

N.2 指标要求

指标要求应符合表N.1 的规定。

表 N.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	白色或淡黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织形态	粉末状固体、无霉变				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
	铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18		GB 5009.12	
	镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1		GB 5009.15	
	总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11	
	铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0		GB 5009.123	
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数，CFU/g	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
	大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
	霉菌，CFU/g	≤	50			GB 4789.15

附录 16（规范性要求）

山药低聚肽粉的质量要求

P.1 原料来源

本规定适用于以山药为原料，经粉碎、酶解、提纯、干燥、包装等工艺加工而成的山药低聚肽粉

P.2 指标要求

指标要求应符合表P.1 的规定。

表 P.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	白色或灰白色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味				
	组织形态	粉末状固体、无霉变				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
	铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8			GB 5009.12
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数，CFU/g	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
	大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
	霉菌，CFU/g	≤	50			GB 4789.15

附录 17（规范性要求）

小米低聚肽粉的质量要求

Q.1 原料来源

本规定适用于以小米为原料，经脱脂、粉碎、酶解、提纯、干燥、包装等工艺加工而成的小米低聚肽粉。

Q.2 指标要求

指标要求应符合表Q.1 的规定。

表 Q.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	白色或淡黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味				
	组织形态	粉末状固体、无霉变				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
	铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18		GB 5009.12	
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1		GB 5009.15		
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11		
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0		GB 5009.123		
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数，CFU/g	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
	大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
	霉菌，CFU/g	≤	50			GB 4789.15

附录 18（规范性要求）

弹性蛋白肽的质量要求

R.1 原料来源

本规定适用于以牛心管为主要原料，添加木瓜蛋白酶为加工助剂，经清洗、粉碎、酶解、过滤、浓缩、喷雾干燥等工艺加工制成的弹性蛋白肽。

R.2 指标要求

指标要求应符合表R.1 的规定。

表 R.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	淡黄色或、至浅褐色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味				
	组织形态	粉末或颗粒状、无结块				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	水分, g/100g	≤	7.0		GB 5009.3	
	蛋白质(以干基计), g/100g	≥	90.0		GB 5009.5	
	灰分(以干基计), g/100g	≤	3.0		GB 5009.4	
	铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.12	
	镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.15	
	总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11	
	总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.05		GB 5009.17	
	铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0		GB 5009.123	
微生物限量	菌落总数, CFU/g	≤	1000		GB 4789.2	
	大肠菌群, CFU/g	≤	10		GB 4789.3	
	霉菌, 酵母菌CFU/g	≤	10		GB 4789.15	
			n	c	m	M
	沙门氏菌, /25g		5	0	0	-
金黄色葡萄球菌, CFU/g		5	1	100	1000	GB 4789.10

附录 19（规范性要求）

火麻蛋白的质量要求

S.1 原料来源

本规定适用于以火麻籽为原料，经清理、去壳或不去壳、压榨脱脂、灭菌、粉碎过筛或不粉碎、包装等工艺制成的用于食品加工用途的蛋白含量不低于 40%的火麻蛋白。

S.2 指标要求

指标要求应符合表S.1 的规定。

表 S.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	具有火麻蛋白正常、自然的色泽				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味				
	组织形态	均匀的粉末或饼块黄产品				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	水分, g/100g	≤	8.0		GB 5009.3	
	蛋白质(以干基计), g/100g	≥	40.0		GB 5009.5	
	铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.12	
	黄曲霉毒素 B1, μg/kg	≤	4.0		GB 5009.22	
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数, CFU/g	5	2	3×10^4	10^5	GB 4789.2
	大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	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

附录 20（规范性要求）

花生碎的质量要求

T.1 原料来源

本规定适用于以花生仁为原料，经分选、烘烤、冷却、脱皮、色选、切碎、包装等主要工艺制成的花生碎。

T.2 指标要求

指标要求应符合表T.1 的规定。

表 T.1 指标要求

项目		指标				检验方法	
感官要求	色泽	呈黄白色或乳白色，颜色基本均匀				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味	
	气、滋味	口感酥脆、具有花生碎应有的香气、无焦糊味、哈喇味和其他异味					
	组织形态	大小基本均匀					
	杂质	无正常视力可见外来杂质					
理化指标	水分, g/100g	≤	普通花生碎	乳白花生碎	GB 5009.3		
			3.0	6.0			
	霉变粒, %	≤	0.5		GB 19300 附录 A		
	酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	2.5		GB 5009.229		
	过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.50		GB 5009.227		
	黄曲霉毒素 B1, μg/kg	≤	20		GB 5009.22		
	铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2		GB 5009.12		
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.15			
微生物限量			n	c	m	M	
	大肠菌群, CFU/g		5	2	10	100	GB 4789.3
	沙门氏菌, /25g		5	0	0	-	GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌, CFU/g		20				GB 4789.15

附录 21（规范性要求）

红枣粒的质量要求

U.1 原料来源

本规定适用于以干制红枣为原料、经挑选、清洗、去核、切片或不切片、烘干（45℃-55℃，180 分钟）、回凉、初碎或不初碎、烘干（45℃-55℃，180 分钟），回凉、破碎、超微粉碎或不超微粉碎、筛分、包装制成的红枣粉（粒）。

U.2 指标要求

指标要求应符合表U.1 的规定。

表 U.1 指标要求

项目		指标				检验方法	
感官要求	色泽	应具有与其原料相应的色泽,且均匀一致				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中,在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质,并嗅其气味,温开水漱口,品其滋味	
	气、滋味	具有该产品固有的滋味和气味,无焦糊、酸败味及其他异味					
	组织形态	呈疏松、均匀一致的粉状或颗粒状					
	杂质	无正常视力可见外来杂质					
理化指标	水分, g/100g	≤	10		GB 5009.3		
	灰分, g/100g	≤	8		GB 5009.4		
	铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2		GB 5009.12		
	六六六, mg/kg	≤	0.05		GB 5009.19		
	滴滴涕, mg/kg	≤	0.05		GB 5009.19		
微生物限量	菌落总数, CFU/g	≤	10000		GB 4789.2		
	大肠菌群, CFU/g	≤	10		GB 4789.3		
	霉菌和酵母, CFU/g	≤	50		GB 4789.15		
			n	c	m	M	
	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
	致泻大肠埃希氏菌, /25g		5	0	0	-	GB 4789.6

附录 22（规范性要求）

黑枸杞粉的质量要求

V.1 原料来源

本规定适用于以黑枸杞为原料经榨汁、过滤，浓缩，喷雾干燥，粉碎，过筛，包装而成的黑枸杞粉。

V.2 指标要求

指标要求应符合表V.1 的规定。

表 V.1 指标要求

项目		指标	检验方法
感官要求	色泽	具黑枸杞粉应有的色泽，及调配后应有的色泽	取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有产品应有气、滋味	
	组织形态	粉末状	
	杂质	无正常视力可见外来杂质	
理化指标	水分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.3
	铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
微生物限量	菌落总数, CFU/g	≤ 1000	GB 4789.2
	大肠菌群, CFU/g	≤ 10	GB 4789.3
	霉菌和酵母, CFU/g	≤ 50	GB 4789.15
	沙门氏菌, /25g	不得检出	GB 4789.4
	志贺氏菌, /25g	不得检出	GB 4789.5
	金黄色葡萄球菌, /25g	不得检出	GB 4789.10

附录23（规范性要求）

豆乳粉的质量要求

W.1 原料来源

本规定适用于以大豆（黄豆或黑豆）为原料，加或不加乳粉、黑米粉、红米粉、燕麦粉、红豆粉、红豆粒、奇亚籽粉、花生粉、花生碎、核桃碎、黑芝麻粒、黑芝麻粉、红枣粉、红枣粒、枸杞粉、水果粉、果蔬粉、水果丁、蔬菜丁、茶粉、咖啡粉、奶油芝士粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、胶原蛋白肽、菊粉、燕麦β-葡聚糖，以白砂糖、黑糖、麦芽糖浆、麦芽糊精、抗性糊精、食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、酵母β-葡聚糖、低聚木糖、食用盐、食用淀粉中的一种或数种为辅料，添加羧甲基纤维素钠、赤藓糖醇、木糖醇、碳酸钙、d1-α-生育酚、抗坏血酸、抗坏血酸钠、食品用香精，经原料验收、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装等工艺制成的豆乳粉（豆乳风味方便冲调粉）。

W.2 指标要求

指标要求应符合表W.1 的规定。

表 W.1 指标要求

项目		指标				检验方法	
感官要求	色泽	具有相应品种产品应有的色泽				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味	
	气、滋味	具有产品应有气与滋味、无异味					
	组织形态	无霉变、冲调后呈粘稠状或固液混合状					
	杂质	无正常视力可见外来杂质					
理化指标	水分, g/100g	≤	豆乳粉 I (纯豆乳粉)	豆乳粉 II (香浓豆乳粉)	豆乳粉 III (风味豆乳粉)	豆乳粉 IV (精磨豆乳粉)	GB 5009.3
			10				
	铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	1.0				GB 5009.12
微生物限量	菌落总数, CFU/g	≤	1000				GB 4789.2
	大肠菌群, CFU/g	≤	10				GB 4789.3
	霉菌和酵母, CFU/g	≤	50				GB 4789.15
	沙门氏菌, /25g		不得检出				GB 4789.4
	志贺氏菌, /25g		不得检出				GB 4789.5
	金黄色葡萄球菌, /25g		不得检出				GB 4789.10

附录 24 （规范性要求）

铁棍山药的质量要求

X.1 原料来源

本规定适用于以铁棍山药（经清洗、去皮、切片、低温烘焙熟制）为主要原料，添加或不添加黑芝麻粉、核桃仁粉、枸杞粉、黑米粉、芡实粉、红豆粉、黑豆粉、薏米粉、茯苓粉、大枣粉、荷叶粉、百合粉、桑葚粉中的一种或多种，经混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装而成的铁棍山药制品。

X.2 指标要求

指标要求应符合表X.1 的规定。

表 X.1 指标要求

项目		指标	检验方法
感官要求	色泽	具有该产品应具有色泽	取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有产品应有气、滋味	
	组织形态	片状或粉末状	
	杂质	无正常视力可见外来杂质	
理化指标	水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
	灰分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.4
	铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
	总砷（以 AS计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
	黄曲霉毒素 B1, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
微生物限量	菌落总数, CFU/g	n=5, c=2, m=10 ⁴ , M=10 ⁵	GB 4789.2
	大肠菌群, CFU/g	n=5, c=2, m=10, M=10 ²	GB 4789.3
	霉菌和酵母, CFU/g	n=5, c=2, m=50, M=10 ²	GB 4789.15
	沙门氏菌, /25g	n=5, c=0, m=0	GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌, CFU/g	n=5, c=1, m=100, M=1000	GB 4789.10

附录 25 （规范性要求）

椰浆松籽仁粉的质量要求

Y.1 原料来源

以椰浆、麦芽糊精、松籽仁、椰子油、紫苏籽油为原料，添加酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、硬脂酰乳酸钠等食品添加剂，经调配、均质、杀菌、喷雾干燥和包装等工序制成的粉末状食品，可直接食用或作为食品配料使用。

Y.2 指标要求

指标要求应符合表Y.1 的规定。

表 Y.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	白色至乳白色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有产品特有的椰子气味和滋味，无异味				
	组织形态	粉末状或颗粒状、无结块、含有少量黑点（属于松籽仁天然成份）				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	水分, g/100g	≤	7.0		GB 5009.3	
	蛋白质, g/100g	≥	0.7			
	铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	1.0		GB 5009.12	
微生物限量		n	c	n	M	GB 5009.5
	菌落总数, CFU/g	5	2	1000	50000	GB 4789.2
	大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
	霉菌和酵母, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
	沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

附录 26（规范性要求）

酶解发芽谷物粉的质量要求

Z.1 原料来源

以糙米、大豆、燕麦、发芽糙米、啤酒麦芽、食品添加剂（抗坏血酸、混合生育酚浓缩物）为原料，经粉碎调浆、酶解、灭酶、乳化、均质、灭菌、喷雾干燥、混合、过筛、包装、金检和包装等工序制成的粉末状食品，可直接食用或作为食品配料使用。

Z.2 指标要求

指标要求应符合表Z.1 的规定。

表 Z.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	浅黄色至黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有产品特有的椰子气味和滋味，无异味				
	组织形态	粉末状，冲调后呈固液混合状				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	水分, g/100g	≤	10.0		GB 5009.3	
微生物限量		n	c	n	M	GB 5009.5
	菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
	大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
	霉菌/ (CFU/g)	5	2	50	100	GB 4789.15

附录 27（规范性要求）

豆浆粉的质量要求

W.1 原料来源

本规定适用于以大豆（包括黄豆、黑豆或两者混合）为主要原料，去皮或保留种皮，灭酶后经湿法或半湿法工艺磨浆，去渣或不去渣，加热灭菌后制成熟豆浆，均质或不均质，添加或不添加麦芽糖、白砂糖、过葡萄糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、麦芽糖醇、山梨糖醇、异麦芽糖醇、木糖醇、赤藓糖醇、食用植物油、小麦胚、麦芽糊精、食用盐等配料的一种或多种，添加或不添加食品添加剂（含加工助剂）（碳酸氢钠、磷酸二氢钠、聚二甲基硅氧烷及其乳液、豆制品消泡剂、二氧化硅、轻质碳酸钙、磷脂、D-异抗坏血酸钠等），浓缩或不浓缩、再经喷雾干燥而制成的粉状或微粒状食品。

W.2 指标要求

指标要求应符合表W.1 的规定。

表 W.1 指标要求

项目		指标		检验方法	
感官要求	色泽	应为淡黄色或黄色，使用黑豆的品种为黄色、浅绿色或灰色、灰褐色、灰黑色、灰青色，同一批次的产品色泽应均匀一致		取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味	
	气、滋味	具有大豆特有的香味及该品种应有的风味、口味纯正、无异味			
	组织形态	粉状或微粒状，无结块			
	杂质	无正常视力可见外来杂质			
理化指标	水分, g/100g	≤	I 类普通型 3.5	I 类纯豆型 4.0	GB 5009.3
		铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	
	蛋白质(g/100g)	≥	15	38	
微生物限量	菌落总数	n=5 c=2 m=10 ⁴ M=5×10 ⁴		GB 4789.2	
	大肠菌群, CFU/g	n=5 c=2 m=10 M=100		GB 4789.3	
	霉菌, CFU/g	n=5 c=2 m=50 M=100		GB 4789.15	
	沙门氏菌, /25g	n=5 c=0 m=0		GB 4789.4	
	金黄色葡萄球菌, /25g	n=5 c=1 m=100 M=1000		GB 4789.10	

附录 28 （规范性要求）

速溶豆粉的质量要求

W.1 原料来源

本规定适用于以大豆（黄豆或黑豆）为主要原料，加或不加乳粉、麦芽糖浆、浓缩枣汁、白砂糖、大豆油、碳酸钙、胶原蛋白肽、N-乙酰神经氨酸、益生元（低聚果糖）、经磨浆、分离（或不分离）、去渣或不去渣、加热灭酶、配料或不配料、真空浓缩、喷雾干燥而制成的粉状或微粒状的豆浆粉系列（非发酵豆制品）

W.2 指标要求

指标要求应符合表W.1 的规定。

表 W.1 指标要求

项目		指标		检验方法
感官要求	色泽	呈乳黄色（或产品特有的颜色），色泽均匀一致		取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有大豆特有的香味及该品种应有的风味，口味纯正，无异味		
	组织形态	呈粉末状、无结块，冲调后易溶解，允许有极少量团块		
	杂质	无正常视力可见外来杂质		
理化指标	水分, g/100g ≤	纯豆浆粉	调制豆浆粉	GB 5009.3
		5.0	5.0	
	铅（以 Pb 计）, mg/kg ≤	0.2	0.2	GB 5009.12
蛋白质 ≥	40	38.0	GB 5009.5	
微生物限量	菌落总数CFU/g ≤	n=5 c=2 m=10 ⁴ M=3×10 ⁴		GB 4789.2
	大肠菌群CFU/g ≤	n=5 c=2 m=10 M=50		GB 4789.3
	霉菌CFU/g ≤	50		GB 4789.15
	沙门氏菌, /25g	n=5 c=0 m=0		GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌, CFU/g	n=5 c=1 m=10 ⁰ M=1000		GB 4789.10

编制说明

本标准适用于以黄豆、红豆、红小豆、赤小豆、黑豆、黑绿豆、绿豆、豌豆、扁豆、白扁豆、蚕豆仁、白芸豆、红芸豆、豇豆、荷兰豆、四季豆、龙豆、青豆、鹰嘴豆、大米、红米、紫米、黑米、糙米、高粱米、玉米粒、玉米粉、玉米糝、薏米仁、小米、小麦、黑小麦、小麦仁、大麦、藜麦米、粳米、糯米、血糯米、燕麦、黑燕麦、甜荞麦、苦荞麦、黑荞麦、青稞米、铁棍山药中的一种或几种为原料，经熟制、添加或不添加水，添加黑豆浆粉、红豆粉、速溶豆粉、豆乳粉、酶解发芽谷物粉冲调谷物制品、椰浆松籽仁粉固体饮料、马铃薯全粉、红薯粉、魔芋粉、魔芋、藕粉、葛根粉、香芋、黑花生仁、花生仁、花生碎、核桃仁、白芝麻、黑芝麻、榛子仁、松子仁、腰果、夏威夷果、碧根果、开心果仁、甜杏仁、苦杏仁、葵花仁、板栗、熟制南瓜仁、熟制亚麻籽、巴旦木仁、银耳、黑木耳、平菇、香菇、金针菇、花菇、茶树菇、杏鲍菇、白玉菇、鸡腿菇、羊肚菌、灰树花、双孢蘑菇、猴头菇、竹荪、榛蘑、甜菜根（汁）粉、南瓜粉、豆角粉、青椒粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、芹菜粉、丝瓜粉、西兰花粉、白菜粉、菠菜粉、西红柿粉、黄瓜粉、包菜粉、黄秋葵粉、韭菜粉、冬瓜粉、西瓜粉、木瓜粉、樱桃粉、草莓粉、石榴粉、苹果粉、猕猴桃粉、大枣粉、椰子粉、椰浆粉、可可粉、龙眼肉粉、蓝莓粉、薄荷粉、柠檬粉、橙子粉、蔓越莓粉、椰子片、葡萄干、红提干、青提干、红枣片、红枣粒、草莓干、樱桃干、猕猴桃干、芒果干、菠萝干、圣女果干、香蕉片、哈密瓜粒、蔓越莓干、黑加仑干、苹果干、蓝莓干、菠萝蜜干、金桔干、海苔、海藻粉、海带粉、紫菜粉、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、蜂花粉、桂花、茉莉花、刀豆、山楂、白芷、白果、龙眼肉、百合、沙棘、肉桂、决明子、芡实、乌梅、佛手、鸡内金、金银花、干姜、阿胶、茯苓、枣（大枣、酸枣、黑枣）、栀子、胖大海、益智仁、郁李仁、砂仁、桑葚、桑叶、莲子、荷叶、菊花（贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊的一种或几种）、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、玉竹、陈皮、覆盆子、甘草、罗汉果、枸杞、火麻仁、玉米须、凤丹牡丹花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、杜仲雄花、辣木叶、玛咖粉、人参（人工种植，5年及5年以下）、牛蒡根、菊粉、茶树花、雨生红球藻、奇亚籽、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、蛹虫草、圆苞车前子壳、苦瓜、大麦苗、磷脂酰丝氨酸、库拉索芦荟凝胶、大豆肽粉、大米肽粉、核桃肽粉、苦瓜肽粉、玉米低聚肽、绿豆肽粉、豌豆肽粉、小麦低聚肽粉、芝麻肽粉、花生肽粉、阿胶低聚肽粉、清蛋白多肽粉、乳清肽粉、牡蛎肽粉、乌鸡肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、骨胶原肽粉、鸡肉肽、牛骨髓肽粉、人参肽（原料人参为人工种植，5年及5年以下）、牛骨胶原蛋白肽粉、海洋鱼低聚肽粉、山药肽、乳肽、火麻仁低聚肽粉、鸡内金低聚肽粉、藜麦米低聚肽粉、山药低聚肽粉、小米低聚肽粉、弹性蛋白肽、浓缩牛奶蛋白、浓缩乳清蛋白、分离乳清蛋白、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、大米蛋白粉、小麦蛋白粉、豌豆蛋白粉、豆浆粉、火麻蛋白、鼠李糖乳酪杆菌、干酪乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、短双歧杆菌、两歧双歧杆菌、格氏乳杆菌、卷曲乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、约氏乳杆菌、唾液联合乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、青春双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、格氏乳杆菌冻干粉、苹果酵素粉、蓝莓酵素粉、青梅酵素粉、乌梅酵素粉、芒果酵素粉、菠萝酵素粉、凤梨酵素粉、果蔬酵素粉〔复合酵素粉（凤梨、芒果、乌梅、蓝莓、青梅）、复合果蔬粉（乌梅、蓝莓、青梅、蔓越莓、葡萄）、维生素C、凤梨蛋白酵素、木瓜蛋白酵素、长双歧杆菌、低聚果糖、乳酸、嗜酸乳杆菌、无花果蛋

白酵素、氨基肽酵素]、奶昔酵素粉、麦芽糊精、黑枸杞粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅）、酸奶粉、中链甘油三酯（MCT）、亚麻籽速溶粉、亚麻籽水溶粉、抹茶粉、红茶粉、绿茶粉、茉莉花茶粉、乌龙茶粉、咖啡粉、白砂糖、黑糖、红糖、冰糖、蜂蜜、乳糖、食用葡萄糖、聚葡萄糖、海藻糖、结晶果糖、木糖醇、酵母β-葡聚糖、低聚异麦芽糖、水苏糖、赤藓糖醇、低聚木糖、大豆低聚糖、棉籽低聚糖、低聚果糖、L-阿拉伯糖、抗性糊精、大豆膳食纤维粉、食用盐中的一种或多种，经粉碎或不粉碎、熟制（或不熟制）、混合或不混合、干燥或不干燥、包装等工艺生产的颗粒状或片状或粉末状，供冲调直接食用或作为食品原料的制品。

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 GB19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》的要求制定了本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南大树食品科技有限公司

Q B