



412717S-2025



河南博明食品有限公司企业标准

Q/HBM 0015S-2025

方便冲调谷物制品

2025-09-15 发布

2025-09-15 实施

河南博明食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南博明食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孟成、金洁。

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。

本标准适用于以熟制原料【小麦粉、大麦粉、全麦粉、燕麦粉、黑麦粉、荞麦粉、藜麦粉、莜麦粉、黑荞麦粉、黑藜麦粉、红藜麦粉、裸麦粉、褐麦粉、食用小麦麸粉、食用燕麦麸粉、黑青稞粉、青稞粉、苦荞粉、薏（米）仁粉、黑苦荞粉、大米粉、小米粉、糯米粉、血糯米粉、玉米粉、玉米粒、江米粉、粘米粉、粳米粉、糯米粉、黑米粉、紫米粉、红米粉、籼米粉、红线米粉、玉米胚芽粉、小麦胚芽粉、糙米粉、黍米粉、稷米粉、黍米粉（大黄米粉）、樱米粉（糜子面）、红豆粉、赤小豆粉、白扁豆粉、鹰嘴豆粉、白芸豆粉、红芸豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、豇豆粉、高粱粉】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加谷朊粉、熟制【速溶豆粉、豆奶粉、速溶黑豆豆浆粉、黑豆豆浆粉、豆浆粉、青豆粉、绿豆粉、黑豆粉、黄豆粉、大豆粉、红薯粉、紫薯粉、木薯粉、地瓜粉、马铃薯粉、甘薯粉、藕粉、芋头粉、香芋粉、马蹄全粉、荸荠粉、山药粉、铁棍山药粉、淮山药粉、怀山药粉、芝麻仁（碎）、黑芝麻（粉、碎）、白芝麻（粉、碎）、花生粉、核桃粉、杏仁粉、葛根粉、蕨根粉、莲子粉、栀子粉、芡实粉、甘草粉、陈皮粉、人参粉（人工种植五年及五年以下）、肉桂粉、党参粉、西洋参粉、黄芪粉、猴头菇粉、茯苓粉、决明子粉、鸡内金粉、黄精粉、菊花粉（贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊中的一种或几种）、金银花粉、百合粉、槐米粉、罗汉果粉、淡竹叶粉、玉竹粉、阿胶粉、紫苏粉、天麻粉、覆盆子粉、槐花粉、蒲公英粉、铁皮石斛粉、食用小麦淀粉、食用大米淀粉、食用玉米淀粉、食用高粱淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用豌豆淀粉、绿豆淀粉、芋头淀粉、蚕豆淀粉、豇豆淀粉、豌豆淀粉、藕淀粉】、乳粉、炼乳粉、烘焙专用乳味粉、调制乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、酸奶粉、牛奶粉、乳清粉、炼乳风味乳粉、浓缩牛奶蛋白、浓缩乳清蛋白、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、豆乳粉、羊奶粉、驼奶粉、D-阿洛酮糖、海藻糖、白砂糖、全糖粉、糖霜、麦芽糊精、赤砂糖、黑糖粉、食用葡萄糖、麦芽糖、菊粉、红糖、冰糖、低聚异葡萄糖、低聚果糖、赤藓糖醇、木糖醇、低聚异麦芽糖、抗性糊精、大豆低聚糖、茶粉（抹茶粉、凉茶粉、茉莉花茶粉、红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、龙井茶粉、大红袍茶粉、砖茶粉、普尔茶粉、白茶粉、黑茶粉、黄茶粉）、速溶凉茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶龙井茶粉、速溶大红袍茶粉、速溶普洱茶粉、速溶咖啡粉、咖啡粉、黑咖啡粉、冻干咖啡粉、速溶冻干咖啡粉、绿咖啡粉、熟制坚果及籽类（芝麻、山核桃、核桃仁、腰果仁、巴旦木仁、榛子仁、南瓜籽、葵花籽、松籽、夏威夷果、碧根果、亚麻籽、开心果、松子仁、杏仁、霹雳果、花生仁、板栗仁、豌豆、青豆、兰花豆、鲍鱼果仁、香榧子仁、小胡桃仁、大豆、白芸豆、白扁豆、红花生、黑花生、赤小豆、蚕豆、青豆、肾豆、红芸豆、鹰嘴豆、莲子、枳椇子、奇亚籽、腰果碎、花生碎中的一种或几种）、果蔬粉（香

蕉粉、苹果粉、草莓粉、蓝莓粉、葡萄粉、芭乐粉、橙子粉、椰子粉、西瓜粉、橘子粉、芒果粉、红甜菜粉、梨果仙人掌果粉、香芋粉、石榴粉、水蜜桃粉、桂圆粉、柠檬粉、山楂粉、香草粉、椰果粉、薄荷粉、乌梅粉、木瓜粉、西梅粉、猕猴桃粉、樱桃粉、桑葚粉、哈密瓜粉、梨粉、桃粉、蔓越莓粉、南瓜粉、芹菜粉、冬瓜粉、黄瓜粉、土豆粉、金瓜粉、胡萝卜粉、大麦苗粉、红枣粉、紫甘蓝粉、菠萝粉、韭菜粉、火龙果粉、榴莲粉、番茄粉、菠菜粉、青椒粉、豆角粉、包菜粉、白萝卜粉、丝瓜粉、白菜粉、西芹粉、芹菜粉、洋葱粉、香葱粉、西兰花粉、黄秋葵粉、羽衣甘蓝粉、荷叶粉、莴笋粉、苦瓜粉、荠菜粉、茼蒿粉中的一种或几种)、重瓣红玫瑰粉、重瓣玫瑰花瓣、茉莉花、菊花(贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊中的一种或几种)、百合花、果蔬粒【香葱粒、番茄粒、菠菜粒、绿甘蓝粒、紫甘蓝粒、高丽菜粒、紫薯粒、红薯粒、豌豆粒、青萝卜粒、红萝卜粒、胡萝卜粒、南瓜粒、黄秋葵粒、土豆粒、青刀豆粒、西兰花粒、莲藕粒、香蕉粒、草莓粒、菠萝蜜粒、猕猴桃粒、黄桃粒、无花果粒(粉)、苹果粒、红枣粒、香芋粒、芭蕉粒中的一种或几种】、果树酵素粉(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、凤梨酵素粉中的一种或几种)、果蔬干制品(葡萄干、苹果干、芒果干、菠萝干、番茄干、提子干、圣女果干、蓝莓干、蔓越莓干、樱桃干、山楂干、桑葚干、火龙果干、草莓干、紫薯干、黄桃干、猕猴桃干、榴莲干、梨干、乌梅干、香蕉片、红枣干、枸杞干、番木瓜干、胡萝卜干、黄秋葵干、南瓜干、黄瓜干中的一种或几种)、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】、食用盐、植物油、蛋黄粉、蛋白粉、全蛋粉、魔芋粉、植脂末、金桔丁、芝士粉、酸枣仁粉、大豆膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、竹笋膳食纤维粉、椰浆粉、亚麻籽速溶粉、可可粉、黑枸杞粉、红枸杞粉、黑桑葚粉、麦芽粉、圆苞车前子壳粉、鸡肉粉、凉粉草粉(固体饮料)、黑凉粉(含仙草)、燕窝粉、烟酸、泛酸(D-泛酸钙)、碳酸钙、乳酸锌、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、阿拉伯胶、琼脂、柠檬酸、阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)、DL-苹果酸、丁基羟基茴香醚、 β -胡萝卜素、姜黄、焦糖色、三氯蔗糖、氯化钾、磷酸酯双淀粉、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、低聚木糖、乳糖、低聚甘露糖、结晶果糖、乙基麦芽酚、甜菊糖苷、安赛蜜(又名乙酰磺胺酸钾)、茶多酚(又名维多酚)、茶黄素、二丁基羟基甲苯、番茄红素、抗坏血酸棕榈酸酯、聚甘油脂肪酸酯、焦磷酸二氢二钠、柠檬黄、纽甜(又名N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯)、维生素E、胭脂虫红、葡萄糖酸钙、香兰素、结冷胶、槐豆胶(又名刺槐豆胶)、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸钠、柠檬酸钾、氯化钾、单、双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、甜菜红、食品用香精中的一种或几种,经配料或不配料、混合或不混合、包装加工而成的直接冲调或冲调加热后食用的方便冲调谷物制品(粉、粒、碎、

片、籽)。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉、大麦粉、全麦粉、燕麦粉、黑麦粉、荞麦粉、藜麦粉、莜麦粉、黑荞麦粉、黑藜麦粉、红藜麦粉、裸麦粉、褐麦粉、食用小麦麸粉、食用燕麦麸粉、黑青稞粉、青稞粉、苦荞粉、黑苦荞粉、薏(米)仁粉、大米粉、小米粉、糯米粉、血糯米粉、玉米粉、玉米粒、江米粉、粘米粉、粳米粉、糯米粉、黑米粉、紫米粉、红米粉、籼米粉、红线米粉、玉米胚芽粉、小麦胚芽粉、糙米粉、黍米粉、稷米粉、黍米粉(大黄米粉)、樱米粉(糜子面)、红豆粉、绿豆粉、黑豆粉、黄豆粉、大豆粉、赤小豆粉、白扁豆粉、鹰嘴豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、白芸豆粉、红芸豆粉、豇豆粉、青豆粉、藕粉、高粱粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.3 速溶豆粉、豆奶粉应符合 GB 18738 的规定。

2.1.4 速溶黑豆豆浆粉、黑豆豆浆粉、豆浆粉应符合 T/CNFIA 159 的规定。

2.1.5 山药粉、铁棍山药粉、淮山药粉、怀山药粉、葛根粉、莲子粉、栀子粉、芡实粉、甘草粉、陈皮粉、人参粉、肉桂粉、党参粉、西洋参粉、黄芪粉、猴头菇粉、茯苓粉、决明子粉、鸡内金粉、黄精粉、菊花粉、金银花粉、百合粉、罗汉果粉、淡竹叶粉、玉竹粉、阿胶粉、紫苏粉、天麻粉、覆盆子粉、槐花粉、蒲公英粉、铁皮石斛粉应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定，所用的山药、葛根、莲子、栀子、芡实、甘草、陈皮、人参、肉桂、党参、西洋参、黄芪、猴头菇、茯苓、决明子、鸡内金、黄精、金银花、百合、罗汉果、淡竹叶、玉竹、阿胶、紫苏、天麻、覆盆子、槐花、蒲公英、铁皮石斛应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.6 杏仁粉、花生粉、熟制坚果及籽类、芝麻仁(碎)、黑芝麻(粉、碎)、白芝麻(粉、碎)应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用大米淀粉、食用高粱淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用豌豆淀粉、绿豆淀粉、芋头淀粉、蚕豆淀粉、豇豆淀粉、豌豆淀粉、藕淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.8 乳粉、牛奶粉、调制乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、酸奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.9 炼乳粉、烘焙专用乳味粉、炼乳风味乳粉、速溶咖啡粉、咖啡粉、黑咖啡粉、冻干咖啡粉、速溶冻干咖啡粉、绿咖啡粉、重瓣红玫瑰粉、果蔬酵素粉、小麦膳食纤维粉、竹笋膳食纤维粉、椰浆粉、槐米粉、豆乳粉、黑枸杞粉、红枸杞粉、黑桑葚粉、圆苞车前子壳粉、凉花草粉(固体饮料)、燕窝粉、速溶咖啡粉、咖啡粉、黑咖啡粉、冻干咖啡粉、速溶冻干咖啡粉、绿咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.10 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。

- 2.1.11 浓缩牛奶蛋白、浓缩乳清蛋白应符合 GB 11674 的规定
- 2.1.12 大豆分离蛋白、大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.13 羊奶粉、驼奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.14 D-阿洛酮糖应符合 Q/WYHC 0001S 的规定。
- 2.1.15 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 全糖粉应符合 QB/T 4565 的规定。
- 2.1.18 糖霜应符合 QB/T 4092 的规定。
- 2.1.19 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 黑糖粉应符合 QB/T 4567 和 GB13104 的规定。
- 2.1.22 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.25 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.26 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 低聚异葡萄糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.28 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.29 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.30 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.31 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.32 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.33 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.34 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.35 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.36 速溶凉茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶红茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶绿茶粉、速溶龙井茶粉、速溶大红袍茶粉、速溶普洱茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.37 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.38 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.39 重瓣红玫瑰花瓣、茉莉花、菊花、百合花应符合 GH/T 1091 的规定。
- 2.1.40 果蔬粒应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.41 果蔬干制品应无腐烂、无霉变、无虫蛀，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.42 熟制干制食用菌或其粉应符合 GB 7096 的规定。

- 2.1.43 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.44 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.45 蛋黄粉、蛋白粉、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定
- 2.1.46 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.47 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.48 金桔丁应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.49 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.50 酸枣仁粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.51 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.52 亚麻籽速溶粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.53 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.54 麦芽粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.55 鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.56 黑凉粉应符合 DBS 45/013 的规定。
- 2.1.57 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.58 泛酸（D-泛酸钙）应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.59 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.60 乳酸锌应符合 GB 1903.11 的规定。
- 2.1.61 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.62 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.63 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.64 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定
- 2.1.65 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定
- 2.1.66 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.67 阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.68 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.69 丁基羟基茴香醚应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.70 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.71 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.72 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.73 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.74 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.75 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。

- 2.1.76 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.77 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.78 低聚木糖应符合 QB/T2984 的规定。
- 2.1.79 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.80 低聚甘露糖、结晶果糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.81 乙基麦芽酚应符合 GB1886.208 的规定。
- 2.1.82 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.83 安赛蜜(又名乙酰磺胺酸钾)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.84 茶多酚应符合 GB 31740 的规定。
- 2.1.85 茶黄素应符合 GB 1886.378 的规定。
- 2.1.86 二丁基羟基甲苯应符合 GB 1900 的规定。
- 2.1.87 番茄红素应符合 GB 1886.78 的规定。
- 2.1.88 抗坏血酸棕榈酸酯应符合 GB 1886.230 的规定。
- 2.1.89 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.90 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.91 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.92 纽甜(又名N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯)应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.93 维生素E应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.94 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.95 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.96 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.97 木薯粉、甘薯粉、紫薯粉、红薯粉、地瓜粉、马铃薯粉、芋头粉、香芋粉、荸荠粉、马蹄全粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.98 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.99 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.100 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.101 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.102 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.103 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.104 柠檬酸钠符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.105 柠檬酸钾符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.106 氯化钾符合 GB 25585 的规定。

2.1.107 单，双甘油脂肪酸酯符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.108 羧甲基纤维素钠符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.109 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

2.1.110 食品用香精符合 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	粉状或粒状或片状	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，用温开水漱口，冲调后品尝其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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	≤ 10.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	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, μg/kg	≤ 20 (仅适用于添加苹果、山楂制品的产 品)	GB 5009.185
烟酸 ^a , mg/kg	75-218	GB 5009.89
泛酸 ^a , mg/kg	30-50	GB 5009.210
钙 ^a , mg/kg	2000-7000	GB 5009.92
锌 ^a , mg/kg	37.5-112.5	GB 5009.14
阿斯巴甜 ^b , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
丁基羟基茴香醚 ^b (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
β-胡萝卜素 ^b , g/kg	≤ 0.4	GB 5009.83
姜黄 ^b (以姜黄素计), g/kg	≤ 0.03	SN/T 4890
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.298

磷酸盐 ^b (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
甜菊糖苷 ^b (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.17	SN/T 3854
安赛蜜 ^b , g/kg	≤	0.8	GB 5009.140
茶多酚 ^b (以油脂中儿茶素计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3848
二丁基羟基甲苯 ^b (以油脂中的含量计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
柠檬黄 ^b , g/kg	≤	0.08	GB 5009.35
纽甜 ^b , g/kg	≤	0.16	GB 5009.247
维生素 E ^b , g/kg	≤	0.085	GB 5009.82
胭脂虫红 ^b (以胭脂红酸计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.288
<p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 仅适用于添加该食品营养强化剂的产品；</p> <p>b 仅适用于添加该食品添加剂的产品；</p> <p>同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不得超过 1。</p>			

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
<p>注 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。</p>					

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，兽药残留限量应符合国家有关规定及公告，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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以熟制原料【小麦粉、大麦粉、全麦粉、燕麦粉、黑麦粉、荞麦粉、藜麦粉、莜麦粉、黑荞麦粉、黑藜麦粉、红藜麦粉、裸麦粉、褐麦粉、食用小麦麸粉、食用燕麦麸粉、黑青稞粉、青稞粉、苦荞粉、薏（米）仁粉、黑苦荞粉、大米粉、小米粉、糯米粉、血糯米粉、玉米粉、玉米粒、江米粉、粘米粉、粳米粉、糯米粉、黑米粉、紫米粉、红米粉、籼米粉、红线米粉、玉米胚芽粉、小麦胚芽粉、糙米粉、黍米粉、稷米粉、黍米粉（大黄米粉）、樱米粉（糜子面）、红豆粉、赤小豆粉、白扁豆粉、鹰嘴豆粉、白芸豆粉、红芸豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、豇豆粉、高粱粉】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加谷朊粉、熟制【速溶豆粉、豆奶粉、速溶黑豆豆浆粉、黑豆豆浆粉、豆浆粉、青豆粉、绿豆粉、黑豆粉、黄豆粉、大豆粉、红薯粉、紫薯粉、木薯粉、地瓜粉、马铃薯粉、甘薯粉、藕粉、芋头粉、香芋粉、马蹄全粉、荸荠粉、山药粉、铁棍山药粉、淮山药粉、怀山药粉、芝麻仁（碎）、黑芝麻（粉、碎）、白芝麻（粉、碎）、花生粉、核桃粉、杏仁粉、葛根粉、蕨根粉、莲子粉、栀子粉、芡实粉、甘草粉、陈皮粉、人参粉（人工种植五年及五年以下）、肉桂粉、党参粉、西洋参粉、黄芪粉、猴头菇粉、茯苓粉、决明子粉、鸡内金粉、黄精粉、菊花粉（贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊中的一种或几种）、金银花粉、百合粉、槐米粉、罗汉果粉、淡竹叶粉、玉竹粉、阿胶粉、紫苏粉、天麻粉、覆盆子粉、槐花粉、蒲公英粉、铁皮石斛粉、食用小麦淀粉、食用大米淀粉、食用玉米淀粉、食用高粱淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用豌豆淀粉、绿豆淀粉、芋头淀粉、蚕豆淀粉、豇豆淀粉、豌豆淀粉、藕淀粉】、乳粉、炼乳粉、烘焙专用乳味粉、调制乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、酸奶粉、牛奶粉、乳清粉、炼乳风味乳粉、浓缩牛奶蛋白、浓缩乳清蛋白、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、豆乳粉、羊奶粉、驼奶粉、D-阿洛酮糖、海藻糖、白砂糖、全糖粉、糖霜、麦芽糊精、赤砂糖、黑糖粉、食用葡萄糖、麦芽糖、菊粉、红糖、冰糖、低聚异葡萄糖、低聚果糖、赤藓糖醇、木糖醇、低聚异麦芽糖、抗性糊精、大豆低聚糖、茶粉（抹茶粉、凉茶粉、茉莉花茶粉、红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、龙井茶粉、大红袍茶粉、砖茶粉、普尔茶粉、白茶粉、黑茶粉、黄茶粉）、速溶凉茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶龙井茶粉、速溶大红袍茶粉、速溶普洱茶粉、速溶咖啡粉、咖啡粉、黑咖啡粉、冻干咖啡粉、速溶冻干咖啡粉、绿咖啡粉、熟制坚果及籽类（芝麻、山核桃、核桃仁、腰果仁、巴旦木仁、榛子仁、南瓜籽、葵花籽、松籽、夏威夷果、碧根果、亚麻籽、开心果、松子仁、杏仁、霹雳果、花生仁、板栗仁、豌豆、青豆、兰花豆、鲍鱼果仁、香榧子仁、小胡桃仁、大豆、白芸豆、白扁豆、红花生、黑花生、赤小豆、蚕豆、青豆、肾豆、红芸豆、鹰嘴豆、莲子、枳椇子、奇亚籽、腰果碎、花生碎中的一种或几种）、果蔬粉（香蕉粉、苹果粉、草莓粉、蓝莓粉、葡萄粉、芭乐粉、橙子粉、椰子粉、西瓜粉、橘子粉、芒果粉、红甜菜粉、梨果仙人掌果粉、香芋粉、石榴粉、水蜜桃粉、桂圆粉、柠檬粉、山楂粉、

香草粉、椰果粉、薄荷粉、乌梅粉、木瓜粉、西梅粉、猕猴桃粉、樱桃粉、桑葚粉、哈密瓜粉、梨粉、桃粉、蔓越莓粉、南瓜粉、芹菜粉、冬瓜粉、黄瓜粉、土豆粉、金瓜粉、胡萝卜粉、大麦苗粉、红枣粉、紫甘蓝粉、菠萝粉、韭菜粉、火龙果粉、榴莲粉、番茄粉、菠菜粉、青椒粉、豆角粉、包菜粉、白萝卜粉、丝瓜粉、白菜粉、西芹粉、芹菜粉、洋葱粉、香葱粉、西兰花粉、黄秋葵粉、羽衣甘蓝粉、荷叶粉、莴笋粉、苦瓜粉、芥菜粉、茼蒿粉中的一种或几种)、重瓣红玫瑰粉、重瓣玫瑰花瓣、茉莉花、菊花(贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊中的一种或几种)、百合花、果蔬粒【香葱粒、番茄粒、菠菜粒、绿甘蓝粒、紫甘蓝粒、高丽菜粒、紫薯粒、红薯粒、豌豆粒、青萝卜粒、红萝卜粒、胡萝卜粒、南瓜粒、黄秋葵粒、土豆粒、青刀豆粒、西兰花粒、莲藕粒、香蕉粒、草莓粒、菠萝蜜粒、猕猴桃粒、黄桃粒、无花果粒(粉)、苹果粒、红枣粒、香芋粒、芭蕉粒中的一种或几种】、果树酵素粉(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、凤梨酵素粉中的一种或几种)、果蔬干制品(葡萄干、苹果干、芒果干、菠萝干、番茄干、提子干、圣女果干、蓝莓干、蔓越莓干、樱桃干、山楂干、桑葚干、火龙果干、草莓干、紫薯干、黄桃干、猕猴桃干、榴莲干、梨干、乌梅干、香蕉片、红枣干、枸杞干、番木瓜干、胡萝卜干、黄秋葵干、南瓜干、黄瓜干中的一种或几种)、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】、食用盐、植物油、蛋黄粉、蛋白粉、全蛋粉、魔芋粉、植脂末、金桔丁、芝士粉、酸枣仁粉、大豆膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、竹笋膳食纤维粉、椰浆粉、亚麻籽速溶粉、可可粉、黑枸杞粉、红枸杞粉、黑桑葚粉、麦芽粉、圆苞车前子壳粉、鸡肉粉、凉粉草粉(固体饮料)、黑凉粉(含仙草)、燕窝粉、烟酸、泛酸(D-泛酸钙)、碳酸钙、乳酸锌、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、阿拉伯胶、琼脂、柠檬酸、阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)、DL-苹果酸、丁基羟基茴香醚、 β -胡萝卜素、姜黄、焦糖色、三氯蔗糖、氯化钾、磷酸酯双淀粉、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、低聚木糖、乳糖、低聚甘露糖、结晶果糖、乙基麦芽酚、甜菊糖苷、安赛蜜(又名乙酰磺胺酸钾)、茶多酚(又名维多酚)、茶黄素、二丁基羟基甲苯、番茄红素、抗坏血酸棕榈酸酯、聚甘油脂肪酸酯、焦磷酸二氢二钠、柠檬黄、纽甜(又名N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯)、维生素E、胭脂虫红、葡萄糖酸钙、香兰素、结冷胶、槐豆胶(又名刺槐豆胶)、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸钠、柠檬酸钾、氯化钾、单,双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、甜菜红、食品用香精中的一种或几种,经配料或不配料、混合或不混合、包装加工而成的直接冲调或冲调加热后食用的方便冲调谷物制品(粉、粒、碎、片、籽)。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》制定本企业标准,作为组织生产、质量

控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南博明食品有限公司

H N

Q B