



412835S-2025



汉正药业（河南）有限公司企业标准

Q/HZY 0003S-2025

谷物杂粮制品（糕点）

2025-09-23 发布

2025-09-23 实施

汉正药业（河南）有限公司 发布

前 言

本标准附录 A、B、C、D、E、F、G、H、I、J 为规范性附录。

本标准由汉正药业（河南）有限公司提出并起草。

本标准起草人：崔少谦。

H N

Q B

谷物杂粮制品（糕点）

1 范围

本标准规定了谷物杂粮制品（糕点）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟制谷物粉【大米、糯米、雪糯米、糙米、紫米、黑米、粳米、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）、黑燕麦米（仁）、高粱米、苦荞麦米、甜荞麦米、黑麦米（仁）、薏仁米（薏苡仁）、玉米中的一种或几种】、熟制粮食粉【小麦胚芽、绿豆、红豆、芸豆、鹰嘴豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、扁豆、白扁豆、豌豆、蚕豆、豇豆、龙豆、鹰嘴豆、大豆中的一种或几种】、燕麦片中的一种或几种为主要原料，辅以麦芽糖浆、蜂蜜、红糖、黑糖、白砂糖中的一种或几种，再添加或不添加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、夏威夷果、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】、黑豆粉、黄豆粉、青豆粉、熟制薯类粉【紫薯、红薯、马铃薯、山药、芋头、地瓜中的一种或几种】、果蔬粉【桂圆、香蕉、荔枝、橙、柠檬、柚、柑橘、菠萝、菠萝蜜、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、金桔、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、荠菜、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、豆角、笋瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、蛇瓜、佛手瓜、青椒、包菜、韭菜、韭黄、洋葱、西兰花、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、黑果枸杞中的一种或几种】、熟制食用菌粉【香菇、平菇、木耳、银耳、毛木耳、金耳、猴头菇、鸡腿菇、双孢蘑菇、松茸、白灵菇、草菇、花菇、白玉菇、茶树菇、灰树花、羊肚菌、竹荪、真姬菇、蒙古口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、榛蘑、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、沙棘、莲子、茯苓、决明子、芡实、刀豆、山楂、白芷、白果、龙眼肉（桂圆）、乌梅、佛手、牛蒡根、青果、罗汉果、金银花、鸡内金、牡蛎、乌梢蛇、蝮蛇、干姜、栀子、胖大海、益智仁、郁李仁、砂仁、桑葚、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、马齿苋、丹凤牡丹花、平卧菊三七、大麦苗、麦芽、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】、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、燕窝粉、黑枸杞粉、小麦膳食纤维粉、燕麦纤维粉、薄荷粉、椰浆粉、魔芋粉、阿胶粉、玛咖粉、菊粉、雨生红球藻、磷脂酰丝氨酸、大豆肽粉、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽粉、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、乳肽、鸡内金低聚肽粉、弹性蛋白肽、大米肽粉、核桃肽粉、苦瓜肽粉、绿豆肽粉、豌豆肽粉、芝麻肽粉、花生肽粉、山药肽粉、火麻仁低聚肽粉、藜麦米低聚肽粉、山药低聚肽粉、小米低聚肽粉、水果酵素粉、果蔬酵素粉、葛根粉、DHA 藻油、乳粉、驼奶粉、羊奶粉、梅花鹿鹿鞭粉(人工养殖)、抗性糊精、针叶樱桃果粉、低聚木糖、L-阿拉伯糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、麦芽糖浆、异麦芽酮糖醇、低聚异麦芽糖、低聚果糖、食用盐、经加水熬糖或(和)蜂蜜、冷却、加入或不加入青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、长双歧杆菌长亚种、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液联合乳杆菌中的一种或几种, 搅拌混合、成型、包装加工而成的谷物杂粮制品(糕点)。

根据原辅料不同, 产品可分为: 谷物制品(糕点)、杂粮制品(糕点)、复合谷物杂粮制品(糕点)。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 熟制谷物粉、熟制粮食粉、熟制薯类粉、燕麦片、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.2 熟制坚果籽类仁或其粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 麦芽糖浆应符合 GB 15203 和 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.5 红糖、黑糖、白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.7 熟制食用菌粉应符合 GB 7096 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、阿胶粉、燕窝粉、黑枸杞粉、小麦膳食纤维粉、燕麦纤维粉、梅花鹿鹿鞭粉(人工养殖)、针叶樱桃果粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.10 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、高粱花粉应符合原卫生部公告 2004 年第 17 号的规定。
- 2.1.11 蜂花粉应符合 GH/T 1014 和 GB 31636 的规定。
- 2.1.12 桂花、茉莉花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.13 薄荷粉、椰浆粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.14 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.15 玛咖粉应符合原卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。

- 2.1.16 菊粉应符合原卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.17 雨生红球藻应符合原卫生部公告 2010 年第 17 号的规定。
- 2.1.18 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。
- 2.1.19 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.20 小麦低聚肽粉应符合卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。
- 2.1.21 阿胶低聚肽粉应符合附录 A 的规定。
- 2.1.22 清蛋白多肽粉应符合附录 B 的规定。
- 2.1.23 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。
- 2.1.24 海洋鱼低聚肽粉应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.25 乳清肽粉应符合附录 C 的规定。
- 2.1.26 乳肽应符合附录 D 的规定。
- 2.1.27 鸡内金低聚肽粉应符合附录 E 的规定。
- 2.1.28 弹性蛋白肽应符合附录 F 的规定。
- 2.1.29 大米肽粉、核桃肽粉、苦瓜肽粉、绿豆肽粉、豌豆肽粉、芝麻肽粉、花生肽粉、山药肽粉应符合 GB 31611 的规定。
- 2.1.30 火麻仁低聚肽粉应符合附录 G 的规定。
- 2.1.31 黍麦米低聚肽粉应符合附录 H 的规定。
- 2.1.32 山药低聚肽粉应符合附录 I 的规定。
- 2.1.33 小米低聚肽粉应符合附录 J 的规定。
- 2.1.34 水果酵素粉、食用果蔬酵素粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.35 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.36 DHA 藻油应符合 LS/T 3243 的规定。
- 2.1.37 乳粉、驼奶粉、羊奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.38 抗性糊精应符合 QB/T 5029 的规定。
- 2.1.39 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.40 L-阿拉伯糖应符合卫生部 2008 年第 12 号。
- 2.1.41 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.42 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.43 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.44 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.45 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.46 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 2.1.47 青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双

歧杆菌婴儿亚种、长双歧杆菌长亚种、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液联合乳杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。

2.1.48 生产用水应符合 GB 5749 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	软固态，圆球形	从样品中取出适量，倒入一洁净白色瓷盘中，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	具有本品应具有色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、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	≤ 30	GB 5009.3
总糖, g/100g	≤ 45	GB/T 20977
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注 *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a指标仅适用于以熟制坚果籽类粉为主要原料的产品; b指标仅适用于添加(苹果、山楂及其制品的)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	
^b 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	≤	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
°乳酸菌, CFU/g	≥	1.0×10 ⁶			GB 4789.35
<p>注: a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行;</p> <p>b仅适用于未添加益生菌的谷物杂粮制品;</p> <p>c仅适用于添加益生菌且未杀菌的谷物杂粮制品。</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 和 GB 8957 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, 新食品原料和药食同源物质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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A
(规范性要求)

阿胶低聚肽粉的质量要求

A.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。

A.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	浅黄色或浅棕色				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 22729		
	相对分子质量分布在 1000Da1 以下的比例, %	≥	75.0		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 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	100	1000	GB 4789.10
	沙门氏菌, /25g		5	0	0	-	GB 4789.4

附录 B

(规范性要求)

清蛋白多肽粉(白蛋白肽) 的质量要求

B.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)。

B.2 指标要求

指标要求应符合 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	黄色或浅黄色				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	粉末状或颗粒状、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 22729	
	相对分子质量小于 1000Da1 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 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 C

(规范性要求)

乳清肽粉的质量要求

C.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。

C.2 指标要求

指标要求应符合 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	白色或浅黄色粉末				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	疏松粉末状或颗粒状、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 22729		
	肽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 M ₁ , 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	GB 4789.10
	霉菌, CFU/g	≤	25				GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤						

附录 D

(规范性要求)

乳肽的质量要求

D.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。

D.2 指标要求

指标要求应符合 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	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	5×10^4	2×10^5	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	2	10	100	GB 4789.10
	沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4

附录 E

(规范性要求)

鸡内金低聚肽粉的质量要求

E.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。

E.2 指标要求

指标要求应符合 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	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				
微生物限量	铅(以 Pb 计), mg/kg \leq	0.45				GB 5009.12
	镉(以 Cd 计), mg/kg \leq	0.1				GB 5009.15
	总砷(以 As 计), mg/kg \leq	0.5				GB 5009.11
	铬(以 Cr 计), mg/kg \leq	1.0				GB 5009.123
	N-二甲基亚硝铵, $\mu\text{g}/\text{kg}$ \leq	3.0				GB 5009.26
	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 \leq	50				GB 4789.15	

附录 F

(规范性要求)

弹性蛋白肽的质量要求

F.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。

F.2 指标要求

指标要求应符合 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, CFU/g	≤	10		GB 4789.15		
	酵母, CFU/g	≤	10				
			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

附录 G

(规范性要求)

火麻仁低聚肽粉的质量要求

G.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。

G.2 指标要求

指标要求应符合 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	粉末状固体、无霉变				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18		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 H

(规范性要求)

藜麦米低聚肽粉的质量要求

H.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。

H.2 指标要求

指标要求应符合 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	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				
理化指标	铅(以 Pb 计), mg/kg \leq	0.18				GB 5009.12
	镉(以 Cd 计), mg/kg \leq	0.1				GB 5009.15
	总砷(以 As 计), mg/kg \leq	0.5				GB 5009.11
	铬(以 Cr 计), mg/kg \leq	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 \leq	50				GB 4789.15

附录 I

(规范性要求)

山药低聚肽粉的质量要求

I.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。

I.2 指标要求

指标要求应符合 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	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				
理化指标	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 J

(规范性要求)

小米低聚肽粉的质量要求

J.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聚肽粉。

J.2 指标要求

指标要求应符合 R.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	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				
理化指标	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

编制说明

本标准适用于以熟制谷物粉【大米、糯米、雪糯米、糙米、紫米、黑米、粳米、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）、黑燕麦米（仁）、高粱米、苦荞麦米、甜荞麦米、黑麦米（仁）、薏仁米（薏苡仁）、玉米中的一种或几种】、熟制粮食粉【小麦胚芽、绿豆、红豆、芸豆、鹰嘴豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、扁豆、白扁豆、豌豆、蚕豆、豇豆、龙豆、鹰嘴豆、大豆中的一种或几种】、燕麦片中的一种或几种为主要原料，辅以麦芽糖浆、蜂蜜、红糖、黑糖、白砂糖中的一种或几种，再添加或不添加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、夏威夷果、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】、黑豆粉、黄豆粉、青豆粉、熟制薯类粉【紫薯、红薯、马铃薯、山药、芋头、地瓜中的一种或几种】、果蔬粉【桂圆、香蕉、荔枝、橙、柠檬、柚、柑橘、菠萝、菠萝蜜、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、金桔、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、豆角、笋瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、蛇瓜、佛手瓜、青椒、包菜、韭菜、韭黄、洋葱、西兰花、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、黑果枸杞中的一种或几种】、熟制食用菌粉【香菇、平菇、木耳、银耳、毛木耳、金耳、猴头菇、鸡腿菇、双孢蘑菇、松茸、白灵菇、草菇、花菇、白玉菇、茶树菇、灰树花、羊肚菌、竹荪、真姬菇、蒙古口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、榛蘑、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、沙棘、莲子、茯苓、决明子、芡实、刀豆、山楂、白芷、白果、龙眼肉（桂圆）、乌梅、佛手、牛蒡根、青果、罗汉果、金银花、鸡内金、牡蛎、乌梢蛇、蝮蛇、干姜、栀子、胖大海、益智仁、郁李仁、砂仁、桑葚、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、马齿苋、丹凤牡丹花、平卧菊三七、大麦苗、麦芽、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】、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、燕窝粉、黑枸杞粉、小麦膳食纤维粉、燕麦纤维粉、薄荷粉、椰浆粉、魔芋粉、阿胶粉、玛咖粉、菊粉、雨生红球藻、磷脂酰丝氨酸、大豆肽粉、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽粉、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、乳肽、鸡内金低聚肽粉、弹性蛋白肽、大米肽粉、核桃肽粉、苦瓜肽粉、绿豆肽粉、豌豆肽粉、芝麻肽粉、花生肽粉、山药肽粉、火麻仁低聚肽粉、藜麦米低聚肽粉、山药低聚肽粉、小米低聚肽粉、水果酵素粉、果蔬酵素粉、葛根粉、DHA 藻油、乳粉、驼奶粉、羊奶粉、梅花鹿鹿鞭粉(人工养殖)、抗性糊精、针叶樱桃果粉、低聚木糖、L-阿拉伯糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、麦芽糖浆、异麦芽酮糖醇、低聚异麦芽糖、低聚果糖、食用盐、经加水熬糖或(和)蜂蜜、冷却、加入或不加入青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、长双歧杆菌长亚种、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液联合乳杆菌中的一种或几种, 搅拌混合、成型、包装加工而成的谷物杂粮制品(糕点)。

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 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》制订本标准, 作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

汉正药业(河南)有限公司