



412872S-2025

河南星补堂食品有限公司企业标准

Q/HXBT 0002S-2025

即食冲调谷物制品

2025-09-28 发布

2025-09-28 实施

河南星补堂食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南星补堂食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：姚海洋。

H N

Q B

即食冲调谷物制品

1 范围

本标准规定了即食冲调谷物制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、小米、黑米、红米、糙米、糯米、玉米、燕麦、荞麦、小麦、小麦胚芽粉、大麦苗、薏苡仁、米粉、黄豆、黑豆、绿豆、红豆、赤小豆、扁豆、白扁豆、鹰嘴豆、豆粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加核桃仁、腰果仁、碧根果仁、开心果、松子仁、夏威夷果仁、杏仁（甜）、葵花籽仁、南瓜籽、芝麻、黑芝麻、火麻仁、奇亚籽、圆苞车前子壳、蛹虫草、榧子、莱菔子、黄芥子、枳椇子、枸杞、红枣、桂圆、无花果、葡萄干、山楂、紫薯粉、魔芋粉、荔枝粉、苹果粉、香蕉粉、提子粉、桃子粉、芒果粉、猕猴桃粉、梨子粉、草莓粉、蓝莓、乌梅、柠檬、金桔干、蔓越莓干、凤梨干、哈密瓜干、杏干、胡萝卜干、冬瓜、香芋干、芹菜粉、洋葱粉、蕨菜粉、西兰花粉、黄秋葵、西红柿、黄瓜、莲藕、银耳、香菇、茯苓、甘草、白果、桑叶、干薄荷、蒲公英、百合、胖大海、决明子、肉桂、砂仁、桑葚、紫苏、紫苏籽、桔红、香橼、白芷、木瓜、覆盆子、玉竹、鲜芦根、酸枣仁、橘皮、桔梗、黄精、葛根、薤白、栀子、麦芽、肉豆蔻、余甘子、沙棘、芡实、刀豆、高良姜、菊苣、白扁豆花、佛手、鲜白茅根、小蓟、菊花（杭白菊）、金银花、代代花、槐花、茉莉花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、丹凤牡丹花、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、玫瑰茄、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、广东虫草子实体、阿萨伊果、茶树花、雪莲培养物、金花茶、针叶樱桃果、海藻糖、低聚果糖、抗性糊精、大麦苗、平卧菊三七、乌药叶、辣木叶、梨果仙人掌、酸角、蜂蜜、食用葡萄糖、麦芽糊精、麦芽糖、食糖（冰糖、红糖、白砂糖、黑糖中的一种或多种）、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、乳清粉、白砂糖）、速溶咖啡粉、可可粉、木糖醇、果葡糖浆中的一种或多种，经配料、熟制、制粒或不制粒、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装等工艺制成的即食冲调谷物制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米、小米、黑米、红米、糙米、糯米、玉米、燕麦、荞麦、小麦、小麦胚芽粉、大麦苗、薏苡仁、米粉、黄豆、黑豆、绿豆、红豆、赤小豆、扁豆、白扁豆、鹰嘴豆、豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 核桃仁、腰果仁、碧根果仁、开心果、松子仁、夏威夷果仁、杏仁（甜）、葵花籽仁、南瓜籽、芝麻、黑芝麻、火麻仁、奇亚籽、无花果应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 圆苞车前子壳、蛹虫草应符合国家卫生计生委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）》的规定。

2.1.4 榧子、莱菔子、黄芥子、枳椇子、乌梅、茯苓、白果、桑叶、蒲公英、百合、胖大海、决明子、肉桂、砂仁、桑葚、紫苏、紫苏籽、桔红、香橼、白芷、木瓜、覆盆子、玉竹、鲜芦根、酸枣仁、橘皮、桔梗、黄精、葛根、薤白、栀子、麦芽、余甘子、沙棘、芡实、刀豆、高良姜、菊苣、白扁豆花、佛手、鲜白茅根、小蓟、应符合国家原卫生部《关于进一步规范保健食品原料管理的通知（卫法监发〔2002〕51 号）》中既是食品又是药品的物品名单的规定。

2.1.5 枸杞 应符合 GB/T 18672 的规定。

- 2.1.6 红枣 应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.7 桂圆、葡萄干、金桔干、蔓越莓干、凤梨干、哈密瓜干、杏干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.8 山楂 应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.9 紫薯粉、魔芋粉、荔枝粉、苹果粉、香蕉粉、提子粉、桃子粉、芒果粉、猕猴桃粉、梨子粉、草莓粉、芹菜粉、洋葱粉、蕨菜粉、西兰花粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.10 蓝莓 应符合 GB/T 27658 的规定。
- 2.1.11 柠檬 应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.12 胡萝卜干、香芋干 应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.13 冬瓜 应符合 NY/T 777 的规定。
- 2.1.14 西红柿 应符合 T/TFHT C007 的规定。
- 2.1.15 黄瓜 应符合 NY/T 578 的规定。
- 2.1.16 莲藕 应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.17 银耳 应符合 NT/T 834 的规定。
- 2.1.18 香菇 应符合 GB/T 38581 的规定。
- 2.1.19 甘草 应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.20 干薄荷 应符合 GB/T 32736 的规定。
- 2.1.21 肉豆蔻 应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.22 菊花（杭白菊）、金银花、代代花、槐花、茉莉花、桂花、丹凤牡丹花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.23 玫瑰花（重瓣红玫瑰） 应符合国家原卫生部《关于批准 DHA 藻油、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（2010 年第 3 号）》的规定。
- 2.1.24 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、高粱花粉应符合国家原卫生部《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（2004 年第 17 号）》的规定。
- 2.1.25 广东虫草子实体、阿萨伊果、茶树花 应符合国家原卫生部《关于批准茶树花第 7 种新资源食品的公告（2013 年第 1 号）》的规定。
- 2.1.26 雪莲培养物、金花茶、针叶樱桃果 应符合 应符合国家原卫生部《关于批准金花茶、显脉旋覆花（小黑药）等 5 种物品为新资源食品的公告（2010 年第 9 号）》的规定。
- 2.1.27 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。
- 2.1.28 低聚果糖 应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.29 抗性糊精 应符合 QB/T 5947 的规定。
- 2.1.30 大麦苗、平卧菊三七 应符合国家原卫生部《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》的公告 2012 年第 8 号）的规定。
- 2.1.31 乌药叶、辣木叶、梨果仙人掌 应符合国家原卫生部《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告（2012 年第 19 号）》的规定。

2.1.32 酸角 应符合国家原卫生部《关于批准茶叶籽油等7种物品为新资源食品的公告（2009年第18号）》的规定。

2.1.33 蜂蜜 应符合 GH/T 18796 的规定。

2.1.34 食用葡萄糖 应符合 GB/T 20880 的规定。

2.1.35 麦芽糊精 应符合 GB/T 20882.6 的规定。

2.1.36 麦芽糖 应符合 GB/T 20883 的规定。

2.1.37 食糖（冰糖、红糖、白砂糖、黑糖）应符合 GB 13104 的规定。

2.1.38 植脂末 应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.39 速溶咖啡粉应 符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.40 可可粉 应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.41 木糖醇 应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.42 果葡糖浆 应符合 GB/T 20882.4 的规定。

2.1.43 钝顶螺旋藻、极大螺旋藻应符合GB/T 16919 的规定。

2.1.44 玫瑰茄 应符合GB 28312 的规定。

2.1.45 黄秋葵 应符合NY/T 1326 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	取样品1份，置于白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，样品用开水冲调后，用温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气、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
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
展青霉素, μg/kg	≤ 20（仅使用于添加苹果、山楂的产品）	GB 5009.185

注：带*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 ^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 第二法

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

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 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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。

编制说明

本标准适用于以大米、小米、黑米、红米、糙米、糯米、玉米、燕麦、荞麦、小麦、小麦胚芽粉、大麦苗、薏苡仁、米粉、黄豆、黑豆、绿豆、红豆、赤小豆、扁豆、白扁豆、鹰嘴豆、豆粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加核桃仁、腰果仁、碧根果仁、开心果、松子仁、夏威夷果仁、杏仁（甜）、葵花籽仁、南瓜籽、芝麻、黑芝麻、火麻仁、奇亚籽、圆苞车前子壳、蛹虫草、榧子、莱菔子、黄芥子、枳椇子、枸杞、红枣、桂圆、无花果、葡萄干、山楂、紫薯粉、魔芋粉、荔枝粉、苹果粉、香蕉粉、提子粉、桃子粉、芒果粉、猕猴桃粉、梨子粉、草莓粉、蓝莓、乌梅、柠檬、金桔干、蔓越莓干、凤梨干、哈密瓜干、杏干、胡萝卜干、冬瓜、香芋干、芹菜粉、洋葱粉、蕨菜粉、西兰花粉、黄秋葵、西红柿、黄瓜、莲藕、银耳、香菇、茯苓、甘草、白果、桑叶、干薄荷、蒲公英、百合、胖大海、决明子、肉桂、砂仁、桑葚、紫苏、紫苏籽、桔红、香橼、白芷、木瓜、覆盆子、玉竹、鲜芦根、酸枣仁、橘皮、桔梗、黄精、葛根、薤白、栀子、麦芽、肉豆蔻、余甘子、沙棘、芡实、刀豆、高良姜、菊苣、白扁豆花、佛手、鲜白茅根、小蓟、菊花（杭白菊）、金银花、代代花、槐花、茉莉花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、丹凤牡丹花、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、玫瑰茄、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、广东虫草子实体、阿萨伊果、茶树花、雪莲培养物、金花茶、针叶樱桃果、海藻糖、低聚果糖、抗性糊精、大麦苗、平卧菊三七、乌药叶、辣木叶、梨果仙人掌、酸角、蜂蜜、食用葡萄糖、麦芽糊精、麦芽糖、食糖（冰糖、红糖、白砂糖、黑糖中的一种或多种）、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、乳清粉、白砂糖）、速溶咖啡粉、可可粉、木糖醇、果葡糖浆中的一种或多种，经配料、熟制、制粒或不制粒、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装等工艺制成的即食冲调谷物制品。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《其他方便食品生产许可证审查细则》和 GB 19640 《食品安全国家标准冲调谷物制品》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。