



412886S-2025



河南康味达生物科技有限公司企业标准

Q/HKS 0001S-2025

方便冲调谷物制品

2025-09-28 发布

2025-09-28 实施

河南康味达生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南康味达生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙庆、沈娟。

本标准自实施日起替代 Q/HKS 0001S-2024（备案号：412513S-2024）。

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粮食（片、粒、粉、膨化颗粒或片）【大米、糯米、糙米、粳米、红米、江米、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（裸大麦）米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞米、甜荞米、黑麦仁、薏仁米（薏苡仁）、小麦胚芽、玉米、金丝豆、扁豆、豌豆、青豆、绿豆、红豆、红小豆、芸豆、赤小豆、刀豆、鹰嘴豆、豇豆、大豆（熟制）、黑豆（熟制）中的一种或几种】、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】、藕粉、燕麦片中的一种或几种为主要原料，添加或不添加脱水畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉中的一种或几种）、水产干制品或其粉【虾米、瑶柱（干贝）、海参、鱿鱼、海水鱼（可食用）、鲍鱼、蟹黄中的一种或几种】、脱水皮蛋、脱水紫薯、脱水山药、脱水红薯、脱水芋头、果蔬干制品（片、丁、颗粒）或其粉【苹果、葡萄、芒果、木瓜、菠萝、香蕉、柠檬、猕猴桃、番茄、提子、红枣、无花果、山楂、桃、草莓、蔓越莓、蓝莓、樱桃、黑加仑、桑葚、乌梅、枇杷、荔枝、梨、圣女果、萝卜、胡萝卜、番茄、菠菜、葱、生姜、大蒜、洋葱、香菜、南瓜、青梗菜、高丽菜、青菜中的一种或几种】、蜜饯【枣、山楂、乌梅、青梅、苹果、香蕉、桂圆、荔枝、西柚、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、菠萝蜜、桑葚、无花果、芒果、杨梅、柿子、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、枸杞中的一种或几种】、干制食用菌或其粉【香菇、黑木耳、猴头菇、银耳、鲍鱼菇、羊肚菌、白灵菇、口蘑、松茸、鸡腿蘑、鹿茸菇中的一种或几种】、海苔、海带、裙带菜、紫菜、熟制坚果籽类或其粉【花生碎、奇亚籽、亚麻籽、黑芝麻、腰果仁、巴旦木（扁桃）仁、核桃仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、板栗仁、杏仁、松子仁中的一种或几种】、药食同源原料物质或其粉【薏苡仁、茯苓、桔梗、甘草、栀子、陈皮（橘皮）、荷叶、桑叶、决明子、砂仁、鸡内金、阿胶、黄精、白芷、白果、小蓟、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、金银花、代代花、玫瑰茄、槐花、薄荷、蒲公英、姜、莲子、百合、龙眼肉（桂圆）、大麦苗、人参（人工种植5年以下）、火麻仁、酸枣仁、槐米、榧子、枣（大枣、酸枣、黑枣）、玛咖粉、蛹虫草、玉米须、柑橘纤维、圆苞车前子壳、沙棘、刀豆、玉竹、肉桂、肉豆蔻、胡椒、余甘子、牡蛎、芡实、佛手、麦芽、罗汉果、郁李仁、青果、鱼腥草、枳椇子、胖大海、香橼、香薷、桔红、益智仁、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、紫苏、薤白、覆盆子、藿香、辣木叶、杜仲雄花、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、化橘红中的一种或几种】、天贝、耳叶牛皮消、五指毛桃、松花粉、金花茶、桂花、茶树花、丹凤牡丹花、小麦低聚肽、葛根粉、可可粉、速溶咖啡粉、茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、普洱茶、抹茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种）、小麦胚芽粉中的一种或几种，添加或不添加食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、食用盐、食用葡萄糖、麦芽糊精、味精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、香辛料粉【辣椒、花椒、八角、胡椒、干姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拔、砂仁、圆叶当归、高良姜、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、猪骨粉、排骨粉、鸡骨粉、骨素、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种，经原料验收、预处理或不预处理、配料或不配料、混合或不混合、粉碎或不粉碎、熟制或不熟制、包装加工而成的方便冲调谷物制品。

根据原辅料不同分为不同产品：单一型冲调谷物制品、混合型冲调谷物制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 烘焙粮食（片、粒、粉、膨化颗粒或片）、熟制薯类粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.2 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.3 燕麦片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.4 脱水畜禽肉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.5 水产干制品或其粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.6 脱水皮蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 脱水紫薯、脱水山药、脱水红薯、脱水芋头应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.8 果蔬干制品或其粉应清洁卫生、干燥、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.9 蜜饯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.10 干制食用菌或其粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 海苔、海带、裙带菜、紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.12 熟制坚果籽类或其粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 药食同源原料物质或其粉应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.14 杜仲雄花应符合原国家卫计委 2014 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.15 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会2023年第9号公告的规定。
- 2.1.16 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会 2024年第 4 号公告的规定。
- 2.1.17 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。

- 2.1.18 辣木叶应符合卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。
- 2.1.19 玉米须应符合卫监督函（2012）306 号公告的规定。
- 2.1.20 蛹虫草应符合原国家卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.21 五指毛桃应符合国卫办食品函（2014）205 号公告的规定。
- 2.1.22 松花粉应符合GB 31636的规定。
- 2.1.23 人参(人工种植 5 年及 5 年以下)应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.24 天贝应符合原卫计委《关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告》的规定。
- 2.1.25 耳叶牛皮消应符合《关于“耳叶牛皮消”有关问题的复函》（国卫办食品函（2014）427 号）的规定。
- 2.1.26 金花茶应符合原卫生部2010年第9号公告的规定。
- 2.1.27 丹凤牡丹花应符合原卫计委2013年第10号公告的规定。
- 2.1.28 小麦低聚肽应符合原卫生部2012年第16号公告的规定。
- 2.1.29 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.30 速溶咖啡粉应符合NY/T 605的规定。
- 2.1.31 茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、普洱茶、抹茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种）应符合 NY/T 2672和QB/T 4067 的规定。
- 2.1.32 小麦胚芽粉应符合LS/T 3210的规定。
- 2.1.33 大麦苗应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号的规定。
- 2.1.34 桂花应清洁卫生、干燥、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.35 茶树花应符合原卫生部公告2013年第1号的规定。
- 2.1.36 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.37 白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.38 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.39 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.40 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.41 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.42 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料应符合GB 31644 的规定。
- 2.1.43 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.44 猪骨粉、排骨粉、鸡骨粉、骨素应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.45 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.46 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.47 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.48 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.49 葛根粉应符合 GB/T 30637 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，允许有颗粒	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
展青霉素， μg/kg（适用于添加苹果、山楂及其制品的产品）	≤ 20	GB 5009.185
氰化物（以 HCN 计）， mg/L（仅适用于添加杏仁及其制品的产品）	≤ 0.05	GB 5009.36
脲酶试验（仅适用于添加大豆及其制品的产品）	阴性	GB 5009.183
黄曲霉毒素 B ₁ ， μg/kg	≤ 20	GB 5009.22
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a 仅适用于使用该食品添加剂的产品； 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

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

注 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

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。

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 GB 31650 的规定, 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。

编制说明

本标准适用于以烘焙粮食（片、粒、粉、膨化颗粒或片）【大米、糯米、糙米、粳米、红米、江米、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（裸大麦）米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞米、甜荞米、黑麦仁、薏仁米（薏苡仁）、小麦胚芽、玉米、金丝豆、扁豆、豌豆、青豆、绿豆、红豆、红小豆、芸豆、赤小豆、刀豆、鹰嘴豆、豇豆、大豆（熟制）、黑豆（熟制）中的一种或几种】、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】、藕粉、燕麦片中的一种或几种为主要原料，添加或不添加脱水畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉中的一种或几种）、水产干制品或其粉【虾米、瑶柱（干贝）、海参、鱿鱼、海水鱼（可食用）、鲍鱼、蟹黄中的一种或几种】、脱水皮蛋、脱水紫薯、脱水山药、脱水红薯、脱水芋头、果蔬干制品（片、丁、颗粒）或其粉【苹果、葡萄、芒果、木瓜、菠萝、香蕉、柠檬、猕猴桃、番茄、提子、红枣、无花果、山楂、桃、草莓、蔓越莓、蓝莓、樱桃、黑加仑、桑葚、乌梅、枇杷、荔枝、梨、圣女果、萝卜、胡萝卜、番茄、菠菜、葱、生姜、大蒜、洋葱、香菜、南瓜、青梗菜、高丽菜、青菜中的一种或几种】、蜜饯【枣、山楂、乌梅、青梅、苹果、香蕉、桂圆、荔枝、西柚、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、菠萝蜜、桑葚、无花果、芒果、杨梅、柿子、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、枸杞中的一种或几种】、干制食用菌或其粉【香菇、黑木耳、猴头菇、银耳、鲍鱼菇、羊肚菌、白灵菇、口蘑、松茸、鸡腿蘑、鹿茸菇中的一种或几种】、海苔、海带、裙带菜、紫菜、熟制坚果籽类或其粉【花生碎、奇亚籽、亚麻籽、黑芝麻、腰果仁、巴旦木（扁桃）仁、核桃仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、板栗仁、杏仁、松子仁中的一种或几种】、药食同源原料物质或其粉【薏苡仁、茯苓、桔梗、甘草、栀子、陈皮（橘皮）、荷叶、桑叶、决明子、砂仁、鸡内金、阿胶、黄精、白芷、白果、小蓟、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、金银花、代代花、玫瑰茄、槐花、薄荷、蒲公英、姜、莲子、百合、龙眼肉（桂圆）、大麦苗、人参（人工种植5年以下）、火麻仁、酸枣仁、槐米、榧子、枣（大枣、酸枣、黑枣）、玛咖粉、蛹虫草、玉米须、柑橘纤维、圆苞车前子壳、沙棘、刀豆、玉竹、肉桂、肉豆蔻、胡椒、余甘子、牡蛎、芡实、佛手、麦芽、罗汉果、郁李仁、青果、鱼腥草、枳椇子、胖大海、香橼、香薷、桔红、益智仁、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、紫苏、薤白、覆盆子、藿香、辣木叶、杜仲雄花、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、化橘红中的一种或几种】、天贝、耳叶牛皮消、五指毛桃、松花粉、金花茶、桂花、茶树花、丹凤牡丹花、小麦低聚肽、葛根粉、可可粉、速溶咖啡粉、茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、普洱茶、抹茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种）、小麦胚芽粉中的一种或几种，添加或不添加食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、食用盐、食用葡萄糖、麦芽糊精、味精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、香辛料粉【辣椒、花椒、八角、胡椒、干姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拔、砂仁、圆叶当归、高良姜、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、猪骨粉、排骨粉、鸡

骨粉、骨素、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种，经原料验收、预处理或不预处理、配料或不配料、混合或不混合、粉碎或不粉碎、熟制或不熟制、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》制订本企业标准，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。

H N
Q B

河南康味达生物科技有限公司