



412968S-2025



河南辉芝堂生物药业有限公司企业标准

Q/HHZT 0001S-2025

冲调谷物制品

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

河南辉芝堂生物药业有限公司 发布

前 言

本标准由河南辉芝堂生物药业有限公司提出。

本标准由河南辉芝堂生物药业有限公司起草。

本标准主要起草人：段雨辰、岳金辉。

HN

QB

冲调谷物制品

1 范围

本标准规定了冲调谷物制品的分类、要求、检验方法、检验规则

本标准适用于以红豆粉、绿豆粉、大麦粉、大米粉、小麦粉、糙米粉、小米粉、黑米粉、红米粉、藜麦粉、蚕豆粉、黑藜麦粉、高粱粉、青稞米粉、糯米粉、珍珠米粉、黑麦粉、豌豆粉、豇豆粉、芸豆粉、赤小豆粉、燕麦粉、薏仁粉、玉米粉、小麦麸中的一种或几种为主要原料，加入或不加入黄豆粉、黑豆粉、藕粉、蔬菜粉（青木瓜粉、苦瓜粉、南瓜粉、甜菜根粉、荸荠粉、菠菜粉、胡萝卜粉、黄秋葵粉中的一种或几种）、坚果及籽类粉（芝麻粉、花生粉、巴旦木粉、腰果粉、开心果粉、碧根果粉、扁桃仁粉、夏威夷果粉、核桃粉、郁李仁粉、西瓜籽粉、松籽粉、鹰嘴豆粉、板栗粉、榛子仁粉、葵花籽粉、南瓜子粉、桃仁粉中的一种或几种）、水果粉（柠檬粉、草莓粉、椰子粉、榴莲粉、菠萝粉、蓝莓粉、芒果粉、香蕉粉、葡萄粉、红枣粉、蔓越莓粉、黑加仑粉、乌梅粉、梨粉、苹果粉、甜橙粉、樱桃粉、水蜜桃粉、猕猴桃粉、火龙果粉、柚子粉、椰肉粉中的一种或几种）、果蔬酵素粉（以蓝莓、石榴、木瓜、枇杷、柳橙、乌梅、山药中的一种或几种为原料，经除杂、清洗、切碎、混合、自然发酵、过滤、干燥制成）、果干（红枣、山楂干、提子干、柠檬干、苹果干、葡萄干、菠萝干、黑加仑干、蓝莓、猕猴桃干、桂圆干、无花果干、哈密瓜干、柚子干、凤梨干、杏干、雪梨干、李子干、香蕉干、桃子干、草莓干、芒果干、蔓越莓干、金橘干、圣女果干、乌梅干、橙子干、樱桃干、火龙果干、百香果干、杨桃干、番石榴干、西瓜干中的一种或几种）、番薯干、紫薯干、马铃薯干、芋头干、红薯干、白薯干、甘薯粉、魔芋粉、紫薯粉、香芋粉、小麦胚芽粉、大麦苗粉、马铃薯粉、奇亚籽粉、红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、可可粉、亚麻籽粉、食用盐、白砂糖、冰糖、木糖醇、低聚木糖、低聚异麦芽糖、乳糖醇、燕麦膳食纤维、乳清蛋白粉、全脂奶粉、脱脂奶粉、驼奶粉、羊奶粉、炼乳粉、豆奶粉、大豆蛋白粉、脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、大豆膳食纤维粉、菊粉、大豆肽粉、燕窝、燕窝粉、麦芽糊精、海藻糖、食用葡萄糖、抗性糊精、L-阿拉伯糖、低聚果糖、乳糖、棉籽低聚糖、大豆低聚糖、结晶果糖、水苏糖、赤藓糖醇、玉米低聚肽粉、维生素 A（醋酸视黄酯）、维生素 D₂（麦角钙化醇）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、维生素 C（L-抗坏血酸）、烟酸、叶酸（蝶酰谷氨酸）、植脂末（精炼植物油、麦芽糖浆、酪氨酸钠、微晶纤维素）、食品用香精、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、甜菊糖苷中的一种或几种，经原料预处理或不预处理、熟制或不熟制、粉碎或不粉碎、混合，加入或不加入乳酸菌（动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌长亚种、德氏乳杆菌保加利亚亚种中的一种或几种），经混合、包装加工而成的冲调谷物制品。

根据原辅料不同，产品可分为：冲调谷物制品、乳酸菌型冲调谷物制品（益生菌冲调谷物制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红豆粉、黄豆粉、绿豆粉、黑豆粉、大麦粉、大米粉、小麦粉、糙米粉、小米粉、黑米粉、红米粉、藜麦粉、蚕豆粉、黑藜麦粉、高粱粉、青稞米粉、糯米粉、珍珠米粉、黑麦粉、豌豆粉、豇豆粉、芸豆粉、赤小豆粉、燕麦粉、薏仁粉、奇亚籽粉、亚麻籽粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.2 玉米粉、玉米糝应符合 GB/T 22496 和 LS/T 3302 的规定。

2.1.3 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.4 小麦麸应符合 GB/T 42225 的规定。

2.1.5 蔬菜粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 坚果及籽类粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 水果粉、果蔬酵素粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.8 果干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.9 番薯干、紫薯干、马铃薯干、芋头干、红薯干、白薯干应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.10 甘薯粉、紫薯粉、香芋粉、马铃薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.11 小麦胚芽粉应符合 DB34/T 3759 的规定。

2.1.12 大麦苗粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.13 红茶粉、绿茶粉、抹茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.14 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

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

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

2.1.18 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.19 低聚木糖 QB/T 2984 和关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告（2014 年第 20 号）的规定。

2.1.20 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

2.1.21 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。

2.1.22 燕麦膳食纤维应符合 QB/T 5028 的规定。

2.1.23 乳清蛋白粉、浓缩乳清蛋白粉、脱盐乳清粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.24 全脂奶粉、脱脂奶粉、驼奶粉、羊奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.25 炼乳粉应符合 GB 13102 的规定。

2.1.26 豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。

- 2.1.27 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.28 乳清蛋白粉、浓缩乳清蛋白粉、脱盐乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.29 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.30 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号的规定。
- 2.1.31 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.32 燕窝、燕窝粉应符合 QB/T 5916 的规定。
- 2.1.33 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.34 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.35 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。
- 2.1.37 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 和卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告（卫生部公告 2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.38 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.39 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.40 棉籽低聚糖应符合 GH/T 1063 的规定。
- 2.1.41 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.42 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.43 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.44 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.45 玉米低聚肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。
- 2.1.46 维生素 A（醋酸视黄酯）应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.47 维生素 D₂（麦角钙化醇）应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.48 维生素 B₂（核黄素）应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.59 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.50 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.51 维生素 C（L-抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.52 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.53 叶酸（蝶酰谷氨酸）应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.54 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.55 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.56 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.57 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.58 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。

2.1.59 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。

2.1.60 动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌长亚种、德氏乳杆菌保加利亚亚种应符合 QB/T 4575 的规定。

2.1.61 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	具有产品应有的性状	取样品取出适量，置于白色瓷盘中，在室内自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，温开水漱口后，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来异物	

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	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
展青毒素 ^a , μ g/kg	≤ 20.0	GB 5009.185
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜) ^b , g/kg	≤ 0.16	GB 5009.247
甜菊糖苷(以甜菊醇当量计) ^b , g/kg	≤ 0.17	SN/T 3854
维生素A ^c , μ g/kg	2000~6000	GB 5009.82
叶酸 ^c , μ g/kg	1000~2500	GB 5009.211
维生素D ^c , μ g/kg	12.5~37.5	GB 5009.82
维生素B ₂ ^c , mg/kg	7.5~17.5	GB 5009.85
维生素B ₆ ^c , mg/kg	10~25	GB 5009.154
维生素B ₁₂ ^c , μ g/kg	5~10	GB 5009.285

烟酸 ^c , mg/kg		75~218	GB 5009.89
维生素 C ^c , mg/kg		300~750	GB 5009.86
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品。 b 仅适用于添加该食品添加剂的产品； c 仅适用于添加该食品营养强化剂的产品。			

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 ^b , 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
乳酸菌, (CFU/g) (仅适用于添加乳酸菌的产品) ≥	1×10 ⁶				GB 4789.35
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：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。 b 不适用于添加了乳酸菌的产品。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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，食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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。

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（不适用于添加了乳酸菌的产品）、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

冲调谷物制品是以红豆粉、绿豆粉、大麦粉、大米粉、小麦粉、糙米粉、小米粉、黑米粉、红米粉、藜麦粉、蚕豆粉、黑藜麦粉、高粱粉、青稞米粉、糯米粉、珍珠米粉、黑麦粉、豌豆粉、豇豆粉、芸豆粉、赤小豆粉、燕麦粉、薏仁粉、玉米粉、小麦麸中的一种或几种为主要原料，加入或不加入黄豆粉、黑豆粉、藕粉、蔬菜粉（青木瓜粉、苦瓜粉、南瓜粉、甜菜根粉、荸荠粉、菠菜粉、胡萝卜粉、黄秋葵粉中的一种或几种）、坚果及籽类粉（芝麻粉、花生粉、巴旦木粉、腰果粉、开心果粉、碧根果粉、扁桃仁粉、夏威夷果粉、核桃粉、郁李仁粉、西瓜籽粉、松籽粉、鹰嘴豆粉、板栗粉、榛子仁粉、葵花籽粉、南瓜子粉、桃仁粉中的一种或几种）、水果粉（柠檬粉、草莓粉、椰子粉、榴莲粉、菠萝粉、蓝莓粉、芒果粉、香蕉粉、葡萄粉、红枣粉、蔓越莓粉、黑加仑粉、乌梅粉、梨粉、苹果粉、甜橙粉、樱桃粉、水蜜桃粉、猕猴桃粉、火龙果粉、柚子粉、椰肉粉中的一种或几种）、果蔬酵素粉（以蓝莓、石榴、木瓜、枇杷、柳橙、乌梅、山药中的一种或几种为原料，经除杂、清洗、切碎、混合、自然发酵、过滤、干燥制成）、果干（红枣、山楂干、提子干、柠檬干、苹果干、葡萄干、菠萝干、黑加仑干、蓝莓、猕猴桃干、桂圆干、无花果干、哈密瓜干、柚子干、凤梨干、杏干、雪梨干、李子干、香蕉干、桃子干、草莓干、芒果干、蔓越莓干、金橘干、圣女果干、乌梅干、橙子干、樱桃干、火龙果干、百香果干、杨桃干、番石榴干、西瓜干中的一种或几种）、番薯干、紫薯干、马铃薯干、芋头干、红薯干、白薯干、甘薯粉、魔芋粉、紫薯粉、香芋粉、小麦胚芽粉、大麦苗粉、马铃薯粉、奇亚籽粉、红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、可可粉、亚麻籽粉、食用盐、白砂糖、冰糖、木糖醇、低聚木糖、低聚异麦芽糖、乳糖醇、燕麦膳食纤维、乳清蛋白粉、全脂奶粉、脱脂奶粉、驼奶粉、羊奶粉、炼乳粉、豆奶粉、大豆蛋白粉、脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、大豆膳食纤维粉、菊粉、大豆肽粉、燕窝、燕窝粉、麦芽糊精、海藻糖、食用葡萄糖、抗性糊精、L-阿拉伯糖、低聚果糖、乳糖、棉籽低聚糖、大豆低聚糖、结晶果糖、水苏糖、赤藓糖醇、玉米低聚肽粉、维生素A（醋酸视黄酯）、维生素D₂（麦角钙化醇）、维生素B₂（核黄素）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、维生素C（L-抗坏血酸）、烟酸、叶酸（蝶酰谷氨酸）、植脂末（精炼植物油、麦芽糖浆、酪氨酸钠、微晶纤维素）、食品用香精、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）、甜菊糖苷中的一种或几种，经原料预处理或不预处理、熟制或不熟制、粉碎或不粉碎、混合，加入或不加入乳酸菌（动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌长亚种、德氏乳杆菌保加利亚亚种中的一种或几种），经混合、包装加工而成的冲调谷物制品。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。