



412670S-2025



高年堂生物科技（河南）有限公司企业标准

Q/HGNT 0001S-2025

方便冲调谷物粉

2025-09-08 发布

2025-09-08 实施

高年堂生物科技（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由高年堂生物科技（河南）有限公司提出并起草。

本标准起草人：万聪坤。

H N

Q B

方便冲调谷物粉

1 范围

本标准规定了方便冲调谷物粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以（碎）大米、大米粉、（碎）小米、小米粉、玉米碴、玉米糝、糯玉米糝、玉米粉、糯玉米粉、红豆粉、绿豆粉、燕麦粉、糙米粉、小麦粉、复合麦片、燕麦片、薏米粉、黑米粉、紫米粉、荞麦粉、高粱粉、青稞粉、藜麦粉中的一种或几种为主要原料，以山药片、山药粉、藕粉、黄豆粉、黑豆粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯粉、黑芝麻、白芝麻、茯苓、莲子、芡实、燕窝、陈皮、亚麻籽、南瓜籽仁、南瓜粉、葛根粉、红枸杞粉、黑枸杞粉、黑桑椹粉、红枣粉、山楂粉、胡萝卜粉、核桃粉、乳粉、驼奶粉、植脂末（氢化植物油、葡萄糖浆、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、二氧化硅、 β -胡萝卜素、酪蛋白、食用香精）、鸡内金粉、白砂糖、食用葡萄糖、低聚果糖、赤藓糖醇、麦芽糖、麦芽糊精中的一种或几种为辅料，经配料或不配料、混合或不混合、膨化、烘干、粉碎、添加或不添加益生菌（动物双歧杆菌乳亚种、嗜酸乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、瑞士乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌中的一种或几种）、碳酸钙、磷酸氢钙、葡萄糖酸锌、富马酸亚铁、维生素 A（醋酸维生素 A）、维生素 B₁（盐酸硫胺）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 C（L-抗坏血酸）、维生素 D₂、维生素 D₃中的一种或几种，再经混合、包装而成的方便冲调谷物粉。

产品根据原辅料不同，可分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 大米粉、小米粉、薏米粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、高粱粉、黑豆粉、黑米粉、紫米粉、糙米粉、木薯粉、青稞粉、藜麦粉、山药粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 （碎）大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 （碎）小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 玉米碴应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 糯玉米粉、糯玉米糝应符合 NY/T 418 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。

2.1.11 山药片应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.12 复合麦片、燕麦片应符合 GB 19640 的规定。

2.1.13 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

- 2.1.14 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.15 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.16 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.17 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 茯苓、莲子、芡实、陈皮、鸡内金粉应符合《中华人民共和国药典》2020版第一部的规定。
- 2.1.19 燕窝应符合QB/T 5916 的规定。
- 2.1.20 亚麻籽应符合GB/T 15681 的规定。
- 2.1.21 乳粉、驼奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.22 植脂末应符合 QB/T 4791的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合GB/T 317 和GB 13104 的规定。
- 2.1.24 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880的规定。
- 2.1.25 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.26 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.27 麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.29 益生菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.30 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.31 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.32 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.33 富马酸亚铁应符合 GB 1903.46 的规定。
- 2.1.34 维生素A（醋酸维生素A）应符合GB 1903.31的规定。
- 2.1.35 维生素B₁（盐酸硫胺）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.36 维生素B₂（核黄素）应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.37 维生素C 应符合 GB 14754的规定。
- 2.1.38 维生素D₂ 应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.39 维生素D₃ 应符合 GB 1903.50 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	从样品中取出适量，置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，冲调后品其
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气滋味、无异味	

杂质	无肉眼可见外来异物	滋味
----	-----------	----

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	≤ 0.45	GB 5009.12
^a 维生素 A, μg/kg	2000~6000	GB 5009.82
^a 维生素 D, μg/kg	12.5~37.5	GB 5009.82 和 GB 5009.296
^a 维生素 B ₁ , mg/kg	7.5~17.5	GB 5009.84
^a 维生素 B ₂ , mg/kg	7.5~17.5	GB 5009.85
^a 维生素 C, mg/kg	300~750	GB 5009.86
^a 钙, mg/kg	2000~7000	GB 5009.92
^a 铁, mg/kg	35~80	GB 5009.90
^a 锌, mg/kg	37.5~112.5	GB 5009.14
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

^a仅适用于添加该食品营养强化剂的方便冲调谷物粉。

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
^c 乳酸菌, CFU/g	≥	10 ⁶			GB 4789.35
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: ^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

^b仅适用于未添加益生菌的方便冲调谷物粉。

^c仅适用于添加益生菌的方便冲调谷物粉。

n 为同一批次产品应采集的样品件数； c 为最大可允许超出 m 值的样品数； m 为微生物限量可接受水平的限量值； M 为微生物限量的最高安全限量值。

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

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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：净含量及允许短缺量、感官要求、水分、菌落总数(未添加益生菌的产品)、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（碎）大米、大米粉、（碎）小米、小米粉、玉米碴、玉米糝、糯玉米糝、玉米粉、糯玉米粉、红豆粉、绿豆粉、燕麦粉、糙米粉、小麦粉、复合麦片、燕麦片、薏米粉、黑米粉、紫米粉、荞麦粉、高粱粉、青稞粉、藜麦粉中的一种或几种为主要原料，以山药片、山药粉、藕粉、黄豆粉、黑豆粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯粉、黑芝麻、白芝麻、茯苓、莲子、芡实、燕窝、陈皮、亚麻籽、南瓜籽仁、南瓜粉、葛根粉、红枸杞粉、黑枸杞粉、黑桑椹粉、红枣粉、山楂粉、胡萝卜粉、核桃粉、乳粉、驼奶粉、植脂末（氢化植物油、葡萄糖浆、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、二氧化硅、 β -胡萝卜素、酪蛋白、食用香精）、鸡内金粉、白砂糖、食用葡萄糖、低聚果糖、赤藓糖醇、麦芽糖、麦芽糊精中的一种或几种为辅料，经配料或不配料、混合或不混合、膨化、烘干、粉碎、添加或不添加益生菌（动物双歧杆菌乳亚种、嗜酸乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、瑞士乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌中的一种或几种）、碳酸钙、磷酸氢钙、葡萄糖酸锌、富马酸亚铁、维生素 A（醋酸维生素 A）、维生素 B₁（盐酸硫胺）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 C（L-抗坏血酸）、维生素 D₂、维生素 D₃中的一种或几种，再经混合、包装而成的方便冲调谷物粉。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。

高年堂生物科技（河南）有限公司

QB