



411199S-2026



河南广颐食品有限公司企业标准

Q/HGS 0001S-2026

冲调谷物粉

2026-05-11 发布

2026-05-11 实施

河南广颐食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南广颐食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市产品质量检验检测中心、河南广颐食品有限公司。

本标准主要起草人：王森、于金灏。

H N

Q B

冲调谷物粉

1 范围

本标准规定了冲调谷物粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以燕麦、糙米、小米、鹰嘴豆、黑豆、黄豆中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黑芝麻、亚麻籽、陈皮、山药、茯苓、西洋参中的一种或几种，经筛选、清洗、烘干、熟化、冷却、粉碎，添加或不添加食用盐，再经混合搅拌、包装而成的冲调谷物粉。

根据原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 鹰嘴豆应符合 LS/T 3127 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.6 黑芝麻、亚麻籽应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 陈皮、山药、茯苓应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.8 西洋参应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年 第 9 号）的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.10 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	粉末状、无结块	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味、品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无霉变，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

食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	8.0（仅适用于添加食用盐的产品）	GB 5009.44
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*该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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
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

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

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；新食品原料及食药物质的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以燕麦、糙米、小米、鹰嘴豆、黑豆、黄豆中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黑芝麻、亚麻籽、陈皮、山药、茯苓、西洋参中的一种或几种，经筛选、清洗、烘干、熟化、冷却、粉碎，添加或不添加食用盐，再经混合搅拌、包装而成的冲调谷物粉。

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、监督检查的依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南广颐食品有限公司

H N

Q B