



411243S-2026



濮阳庆丰农业科普示范园有限公司企业标准

Q/PYQF 0002S-2026

方便米稀

2026-05-13 发布

2026-05-13 实施

濮阳庆丰农业科普示范园有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳庆丰农业科普示范园有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵来娣。

H N

Q B

方便米稀

1 范围

本标准规定了方便米稀的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米为主要原料，经挤压膨化，添加或不添加白砂糖、赤砂糖、燕麦粉、玉米粉、黑米粉、小米粉、荞麦粉、高粱粉、糯米粉、黑麦粉、大麦粉、薏米粉、糙米粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、豌豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、红小豆粉、赤小豆粉、果蔬粉（红薯粉、紫薯粉、藕粉、魔芋粉、南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、红枣粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、番茄粉、胡萝卜粉、香芋粉、蓝莓粉、甜菜粉、猕猴桃粉、马齿苋粉、黄秋葵粉、香菜粉、红薯叶粉、红枣粉、蒲公英粉、青椒粉、尖椒粉、韭菜粉、芝麻叶粉、芥菜粉、山药粉、紫甘蓝粉、香椿粉、土豆粉、枸杞粉、橘子粉、桑葚粉、山楂粉、海棠果粉、柠檬粉、葡萄粉、桃粉、桂圆粉、木瓜粉、葛根粉、马蹄粉、芹菜粉、莲子粉、百合粉中的一种或多种）、坚果粉（花生粉、杏仁粉、核桃粉、桃仁粉、芝麻粉、葵花籽仁粉、南瓜籽仁粉、榛子粉、腰果粉、开心果粉、板栗粉中的一种或多种）、全脂乳粉、脱脂乳粉、大豆分离蛋白、乳清蛋白粉、银耳、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、麦芽糊精中的一种或几种，添加柠檬酸钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、海藻酸丙二醇酯、果胶、可得然胶、可溶性大豆多糖、决明胶、柠檬酸、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、DL-苹果酸、三氯蔗糖、赤藓糖醇、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、姜黄、红曲红、红曲黄色素、 β -胡萝卜素、辣椒红、D-异抗坏血酸、甘草抗氧化物、 β -环状糊精、食用香精中的一种或几种，经预处理、调配、熟制、灌装、杀菌制成的方便米稀。

根据原辅料不同，可将产品分为不同的种类。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.3 赤砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 35884 的规定。

2.1.4 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 燕麦粉、黑米粉、小米粉、红豆粉、绿豆粉、薏米粉、糙米粉、红豆粉、绿豆粉、豌豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、荞麦粉、糙米粉、高粱粉、糯米粉、红小豆粉、赤小豆粉应符合 LS/T 3302 的规定。

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

- 2.1.7 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.8 坚果粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 魔芋粉应符合 NY/T 494 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.11 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.12 全脂乳粉、脱脂乳粉、乳清蛋白应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.13 银耳应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.14 黑麦粉、大麦粉、黄豆粉、黑豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 麦芽糊精 应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.16 桂花应洁净、无变质、无污染，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.17 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.21 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定
- 2.1.22 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.23 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.24 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.25 决明胶应符合 GB 31619 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸应符合 GB1886.235 的规定。
- 2.1.27 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.28 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.29 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.30 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.31 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.32 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.33 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.34 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.35 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.36 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.37 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.38 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.39 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。

2.1.40 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。

2.1.41 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.42D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。

2.1.43 甘草抗氧化物应符合 GB 1886.89 的规定。

2.1.44 β -环状糊精应符合 GB 1886.352 的规定。

2.1.45 食用香精应符合 GB 30616 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	具有该产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽，有无外来杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味、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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	\leq 0.4	GB 5009.12
^a 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	\leq 3.0	GB 5009.229
^a 过氧化值（以脂肪计），g/100g	\leq 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ ， μ g/kg	\leq 10.0	GB 5009.22
^b 黄曲霉毒素 M ₁ ， μ g/kg	\leq 0.5	GB 5009.22
^c 米酵菌酸，mg/kg	\leq 0.25	GB 5009.189
^d 展青霉素， μ g/kg	\leq 50.0	GB 5009.185
^e 三氯蔗糖，g/kg	\leq 0.6	GB 5009.298
^e β -胡萝卜素，g/kg	\leq 1.0	GB 5009.83
^e 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	\leq 5.0	GB 5009.256

注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2、a 仅适用于添加坚果粉的产品检测。

3、b 仅适用于添加乳粉、乳清蛋白粉等产品检测。

- 4、c 仅适用于添加银耳的产品检测。
- 5、d 仅适用于添加苹果粉、山楂粉的产品检测。
- 6、e 仅适用于使用该添加剂的产品检测。

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
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

注 1: 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 生产加工过程中的卫生要求

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。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以大米为主要原料，经挤压膨化，添加或不添加白砂糖、赤砂糖、燕麦粉、玉米粉、黑米粉、小米粉、荞麦粉、高粱粉、糯米粉、黑麦粉、大麦粉、薏米粉、糙米粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、豌豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、红小豆粉、赤小豆粉、果蔬粉（红薯粉、紫薯粉、藕粉、魔芋粉、南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、红枣粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、番茄粉、胡萝卜粉、香芋粉、蓝莓粉、甜菜粉、猕猴桃粉、马齿苋粉、黄秋葵粉、香菜粉、红薯叶粉、红枣粉、蒲公英粉、青椒粉、尖椒粉、韭菜粉、芝麻叶粉、芥菜粉、山药粉、紫甘蓝粉、香椿粉、土豆粉、枸杞粉、橘子粉、桑葚粉、山楂粉、海棠果粉、柠檬粉、葡萄粉、桃粉、桂圆粉、木瓜粉、葛根粉、马蹄粉、芹菜粉、莲子粉、百合粉中的一种或多种）、坚果粉（花生粉、杏仁粉、核桃粉、桃仁粉、芝麻粉、葵花籽仁粉、南瓜籽仁粉、榛子粉、腰果粉、开心果粉、板栗粉中的一种或多种）、全脂乳粉、脱脂乳粉、大豆分离蛋白、乳清蛋白粉、银耳、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、麦芽糊精中的一种或几种，添加柠檬酸钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、海藻酸丙二醇酯、果胶、可得然胶、可溶性大豆多糖、决明胶、柠檬酸、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、DL-苹果酸、三氯蔗糖、赤藓糖醇、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、姜黄、红曲红、红曲黄色素、 β -胡萝卜素、辣椒红、D-异抗坏血酸、甘草抗氧化物、 β -环状糊精、食用香精中的一种或几种，经预处理、调配、熟制、灌装、杀菌制成的方便米稀。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品符合 GB 2760 中为方便米面制品（06.07）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳庆丰农业科普示范园有限公司