



411798S-2026



河南元岐禾健康研究有限公司企业标准

Q/HYQH 0001S-2026

冲调谷物粉

2026-06-25 发布

2026-06-25 实施

河南元岐禾健康研究有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南元岐禾健康研究有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨艳毅。

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。

本标准适用于以熟制谷物粉（黑麦粉、燕麦粉、藜麦粉、青稞粉、苦荞粉、大米粉、小米粉、黑米粉、紫米粉、糙米粉中的一种或几种）、芝麻粉、藕粉中的一种或几种为主要原料，添加麦片、熟制豆粉（红豆粉、绿豆粉、豌豆粉、芸豆粉中的一种或几种）、熟制山药粉、熟制莲子粉、熟制芋头粉、熟制南瓜粉、玉米淀粉、坚果与籽类或其粉（板栗粉、葵花籽、南瓜籽粉、芝麻、亚麻籽粉、核桃、黄瓜籽粉中的一种或几种）、水果干（香蕉干、猕猴桃干、葡萄干、草莓干、西梅干、山楂干、红枣干、桂圆干中的一种或几种）、果蔬粉（刺梨粉、火龙果粉、葡萄干粉、蓝莓粉、西梅粉、蔓越莓粉、桑葚粉、黑枸杞粉、沙棘粉、人参果粉、木瓜粉、羽衣甘蓝粉、赤球甘蓝粉、秋葵粉中的一种或几种）、药食同源类原料【沙棘、枸杞、酸枣仁、紫苏、紫苏籽、罗汉果、人参（5年及5年以下人工种植）、玉竹、胖大海、茯苓、桑叶、黄精、蒲公英、橘皮（陈皮）、薤白、党参、肉苁蓉（荒漠）、葛根、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、杜仲叶、乌梢蛇、牡蛎、阿胶、鸡内金、蝮蛇中的一种或几种】、猴头菇粉、莱茵衣藻、蛹虫草、奇亚籽粉、蛋白核小球藻、玛咖粉、地龙蛋白、DHA藻油、蜂王浆冻干粉、燕窝、燕窝制品、白砂糖、食用盐、乳粉、调制乳粉、牛初乳粉、植脂末、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、乳清粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、蜂蜜、大豆分离蛋白、益生菌（植物乳植杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、干酪乳酪杆菌、嗜酸乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、动物双歧杆菌乳亚种、瑞士乳杆菌中的一种或几种）、木糖醇中的一种或几种，经熟制或不熟制、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装等工艺加工制成的直接冲调或冲调加热后食用的冲调谷物粉。

产品根据所用原辅料不同，可分为不同的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 熟制谷物粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.3 芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 藕粉应符合 GB 19640 和 GB/T 25733 的规定。

2.1.5 麦片应符合 QB/T 2762 和 GB 19640 的规定。

2.1.6 熟制豆粉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.7 熟制山药粉、熟制莲子粉、熟制芋头粉、熟制南瓜粉应符合 GB 19640 的规定。

- 2.1.8 玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 坚果与籽类或其粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 水果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.11 果蔬粉应符合 GH/T 1456 或 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.12 药食同源类原料应符合《中华人民共和国药典》2025 年版的規定。
- 2.1.13 猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.14 莱茵衣藻应符合国家卫生健康委《关于莱茵衣藻等 36 种“三新食品”的公告》（2022 年第 2 号）的规定。
- 2.1.15 蛹虫草、奇亚籽粉应符合原国家卫生计生委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.16 蛋白核小球藻应符合原卫生部《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》（2012 年第 19 号）的规定。
- 2.1.17 玛咖粉应符合原卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》（2011 年第 13 号）的规定。
- 2.1.18 地龙蛋白应符合原卫生部《关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告》（2009 年第 18 号）的规定。
- 2.1.19 DHA 藻油应符合原卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.20 蜂王浆冻干粉应符合 GB/T 21532 的规定。
- 2.1.21 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.22 燕窝制品应符合 QB/T 5916 的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.25 乳粉、调制乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.26 牛初乳粉应符合 RHB 602 的规定。
- 2.1.27 植脂末应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.28 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 的规定。
- 2.1.29 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.32 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.33 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.34 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.35 益生菌应符合 GB 31639 的规定。

2.1.36 木糖醇应符合 GB 1886.234 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口，冲调或冲调加热后品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
状态	无霉变，无正常视力可见外来异物。冲调后呈粘稠状或固液混合状	

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	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉 ^a （以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷 ^a （以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬 ^a （以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于以谷物为主，且不添加蔬菜、水果、坚果等加工制品的冲调谷物制品。

b 仅适用于添加了山楂干的产品检测。

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
霉菌/（CFU/g）	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	-	GB 4789.4

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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。

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；致病菌限量应符合 GB 29921 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、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以熟制谷物粉（黑麦粉、燕麦粉、藜麦粉、青稞粉、苦荞粉、大米粉、小米粉、黑米粉、紫米粉、糙米粉中的一种或几种）、芝麻粉、藕粉中的一种或几种为主要原料，添加麦片、熟制豆粉（红豆粉、绿豆粉、豌豆粉、芸豆粉中的一种或几种）、熟制山药粉、熟制莲子粉、熟制芋头粉、熟制南瓜粉、玉米淀粉、坚果与籽类或其粉（板栗粉、葵花籽、南瓜籽粉、芝麻、亚麻籽粉、核桃、黄瓜籽粉中的一种或几种）、水果干（香蕉干、猕猴桃干、葡萄干、草莓干、西梅干、山楂干、红枣干、桂圆干中的一种或几种）、果蔬粉（刺梨粉、火龙果粉、葡萄干粉、蓝莓粉、西梅粉、蔓越莓粉、桑葚粉、黑枸杞粉、沙棘粉、人参果粉、木瓜粉、羽衣甘蓝粉、赤球甘蓝粉、秋葵粉中的一种或几种）、药食同源类原料【沙棘、枸杞、酸枣仁、紫苏、紫苏籽、罗汉果、人参（5年及5年以下人工种植）、玉竹、胖大海、茯苓、桑叶、黄精、蒲公英、橘皮（陈皮）、薤白、党参、肉苁蓉（荒漠）、葛根、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、杜仲叶、乌梢蛇、牡蛎、阿胶、鸡内金、蝮蛇中的一种或几种】、猴头菇粉、莱茵衣藻、蛹虫草、奇亚籽粉、蛋白核小球藻、玛咖粉、地龙蛋白、DHA藻油、蜂王浆冻干粉、燕窝、燕窝制品、白砂糖、食用盐、乳粉、调制乳粉、牛初乳粉、植脂末、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、乳清粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、蜂蜜、大豆分离蛋白、益生菌（植物乳植杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、干酪乳酪杆菌、嗜酸乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、动物双歧杆菌乳亚种、瑞士乳杆菌中的一种或几种）、木糖醇中的一种或几种，经熟制或不熟制、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装等工艺加工制成的直接冲调或冲调加热后食用的冲调谷物粉。

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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。