



411962 S-2026



河南饮养食品有限公司企业标准

Q/HNYY 0002S-2026

# 方便冲调谷物制品

2026-07-10 发布

2026-07-10 实施

河南饮养食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南饮养食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:柯延延。

HN  
QB

## 方便冲调谷物制品

### 1 范围

本标准规定了方便冲调谷物制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以熟制原料【小麦粉、大麦粉、全麦粉、燕麦粉、黑麦粉、荞麦粉、藜麦粉、苡麦粉、黑荞麦粉、黑藜麦粉、红藜麦粉、裸麦粉、褐麦粉、食用小麦麸粉、食用燕麦麸粉、黑青稞粉、青稞粉、苦荞粉、薏（米）仁粉、黑苦荞粉、大米粉、小米粉、糯米粉、血糯米粉、玉米粉、玉米粒、江米粉、粘米粉、粳米粉、黑米粉、紫米粉、红米粉、籼米粉、红线米粉、玉米胚芽粉、小麦胚芽粉、糙米粉、黍米粉、稷米粉、黍米粉（大黄米粉）、樱米粉（糜子面）、高粱粉】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加谷朊粉、熟制原料【速溶豆粉、豆奶粉、速溶黑豆豆浆粉、黑豆豆浆粉、豆浆粉、青豆粉、绿豆粉、黑豆粉、黄豆粉、大豆粉、红薯粉、紫薯粉、木薯粉、地瓜粉、马铃薯粉、甘薯粉、藕粉、芋头粉、香芋粉、马蹄全粉、荸荠粉、山药粉、铁棍山药粉、淮山药粉、怀山药粉、芝麻仁（碎）、黑芝麻（粉、碎）、白芝麻（粉、碎）、花生粉、核桃粉、杏仁粉、葛根粉、蕨根粉、莲子粉、栀子粉、芡实粉、甘草粉、陈皮粉、人参粉（人工种植五年及五年以下）、肉桂粉、党参粉、西洋参粉、黄芪粉、猴头菇粉、茯苓粉、决明子粉、鸡内金粉、黄精粉、菊花粉（贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊中的一种或几种）、金银花粉、百合粉、槐米粉、罗汉果粉、淡竹叶粉、玉竹粉、阿胶粉、紫苏粉、天麻粉、覆盆子粉、槐花粉、蒲公英粉、铁皮石斛粉、食用淀粉、红豆粉、赤小豆粉、白扁豆粉、鹰嘴豆粉、白芸豆粉、红芸豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、豇豆粉中的一种或几种】、乳粉、炼乳粉、调制乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、酸奶粉、牛奶粉、乳清粉、炼乳风味乳粉、浓缩牛奶蛋白、浓缩乳清蛋白、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、豆乳粉、羊奶粉、驼奶粉、D-阿洛酮糖、海藻糖、白砂糖、全糖粉、糖霜、麦芽糊精、赤砂糖、黑糖粉、食用葡萄糖、麦芽糖、菊粉、红糖、冰糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、赤藓糖醇、木糖醇、抗性糊精、大豆低聚糖、茶粉（抹茶粉、凉茶粉、茉莉花茶粉、红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、龙井茶粉、大红袍茶粉、砖茶粉、普洱茶粉、白茶粉、黑茶粉、黄茶粉）、速溶凉茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶龙井茶粉、速溶大红袍茶粉、速溶普洱茶粉、速溶咖啡粉、咖啡粉、黑咖啡粉、冻干咖啡粉、速溶冻干咖啡粉、绿咖啡粉、熟制坚果及籽类（芝麻、山核桃、核桃仁、腰果仁、巴旦木仁、榛子仁、南瓜籽、葵花籽、松籽、夏威夷果、碧根果、亚麻籽、开心果、松子仁、杏仁、霹雳果、花生仁、板栗仁、鲍鱼果仁、香榧子仁、小胡桃仁、红花生、黑花生、枳椇子、奇亚籽、腰果碎、花生碎中的一种或几种）、熟制豆类（豌豆、青豆、兰花豆、大豆、白芸豆、白扁豆、赤小豆、蚕豆、青豆、肾豆、红芸豆、鹰嘴豆中的一种或几种）、果蔬粉、果蔬粒、果蔬酵素粉、果蔬干制品、重瓣红玫瑰、茉莉花、菊花（贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊中的一种或几种）、莲子、百合、熟制干制食用菌或其粉【香菇、木耳、银耳、毛木耳、金耳、猴头菇、鸡腿菇、松茸、白灵菇、草

菇、茶树菇、羊肚菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、蒙古口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、肺形侧耳、鹿茸菇、糙皮侧耳、灵芝中的一种或几种】、食用盐、植物油、蛋黄粉、蛋白粉、全蛋粉、魔芋粉、植脂末、金桔丁、芝士粉、酸枣仁粉、大豆膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、竹笋膳食纤维粉、椰浆粉、亚麻籽速溶粉、可可粉、黑枸杞粉、红枸杞粉、黑桑葚粉、麦芽粉、圆苞车前子壳粉、鸡肉粉、凉粉草粉（固体饮料）、黑凉粉（仙草、食用淀粉）、燕窝粉、果蔬干或粉[葡萄、柠檬、苹果、蓝莓、菠萝、芒果、金橘、桔子、雪梨、香蕉、凤梨、哈密瓜、桃干、蔓越莓、西梅、樱桃、火龙果、杏、草莓、桑葚（椹）、水蜜桃、黑醋栗、木瓜、海棠果、黑加仑、干西番莲、猕猴桃、枣、桂圆、荔枝、柚子、李子、无花果、乌梅、蓝莓、椰子、橙子、莴笋、南瓜、黄瓜、芹菜、大白菜、洋葱、香芋、山药、马铃薯、青豆、芋艿、毛豆、芥菜、花菜、胡萝卜、白萝卜、蕨菜、薇菜、马齿苋、水芹、香椿、竹笋、豇豆、四季豆、茄子、荷兰豆、青刀豆、藕、西葫芦、豌豆、黄秋葵中的一种或几种]、维生素 A（醋酸视黄酯）、维生素 D<sub>2</sub>（麦角钙化醇）、维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、维生素 C（L-抗坏血酸）、叶酸（蝶酰谷氨酸）、烟酸、泛酸（D-泛酸钙）、维生素 E（dl- $\alpha$ -生育酚）、碳酸钙、葡萄糖酸钙、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、乳酸锌、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、阿拉伯胶、琼脂、柠檬酸、阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、DL-苹果酸、丁基羟基茴香醚、 $\beta$ -胡萝卜素、姜黄、焦糖色、三氯蔗糖、氯化钾、磷酸酯双淀粉、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、低聚木糖、乳糖、低聚甘露糖、结晶果糖、乙基麦芽酚、甜菊糖苷、安赛蜜（又名乙酰磺胺酸钾）、茶多酚（又名维多酚）、茶黄素、二丁基羟基甲苯、番茄红素、抗坏血酸棕榈酸酯、聚甘油脂肪酸酯、焦磷酸二氢二钠、柠檬黄、纽甜（又名 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯）、胭脂虫红、香兰素、结冷胶、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸钠、柠檬酸钾、氯化钾、单、双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、甜菜红、食品用香精中的一种或几种，经配料或不配料、混合或不混合、包装加工而成的直接冲调或冲调加热后食用的方便冲调谷物制品。

根据所用原辅料不同，产品分类为：单一型方便冲调谷物制品、混合型方便冲调谷物制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 熟制原料【小麦粉、大麦粉、全麦粉、燕麦粉、黑麦粉、荞麦粉、藜麦粉、苋麦粉、黑荞麦粉、黑藜麦粉、红藜麦粉、裸麦粉、褐麦粉、食用小麦麸粉、食用燕麦麸粉、黑青稞粉、青稞粉、苦荞粉、薏（米）仁粉、黑苦荞粉、大米粉、小米粉、糯米粉、血糯米粉、玉米粉、玉米粒、江米粉、粘米粉、粳米粉、黑米粉、紫米粉、红米粉、籼米粉、红线米粉、玉米胚芽粉、小麦胚芽粉、糙米粉、黍米粉、稷米粉、黍米粉（大黄米粉）、樱米粉（糜子面）、红豆粉、赤小豆粉、白扁豆粉、鹰嘴豆粉、白芸豆粉、红芸豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、豇豆粉、高粱粉】应符合 GB 19640 的规定。

2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.3 速溶豆粉、豆奶粉应符合 GB 18738 的规定。

2.1.4 速溶黑豆豆浆粉、黑豆豆浆粉、豆浆粉应符合 GB 18738 的规定。

2.1.5 山药粉、铁棍山药粉、淮山药粉、怀山药粉、葛根粉、蕨根粉、莲子粉、栀子粉、芡实粉、甘草粉、陈皮粉、人参粉、肉桂粉、党参粉、西洋参粉、黄芪粉、猴头菇粉、茯苓粉、决明子粉、鸡内金粉、黄精粉、菊花粉、金银花粉、百合粉、罗汉果粉、淡竹叶粉、玉竹粉、阿胶粉、紫苏粉、天麻粉、覆盆子粉、槐花粉、蒲公英粉、铁皮石斛粉应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定，所用的山药、葛根、莲子、栀子、芡实、甘草、陈皮、人参、肉桂、党参、西洋参、黄芪、猴头菇、茯苓、决明子、鸡内金、黄精、金银花、百合、罗汉果、淡竹叶、玉竹、阿胶、紫苏、天麻、覆盆子、槐花、蒲公英、铁皮石斛应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.6 杏仁粉、花生粉、熟制坚果及籽类、芝麻仁（碎）、黑芝麻（粉、碎）、白芝麻（粉、碎）应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.8 乳粉、牛奶粉、调制乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、酸奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.9 炼乳粉、炼乳风味乳粉、速溶咖啡粉、咖啡粉、黑咖啡粉、冻干咖啡粉、速溶冻干咖啡粉、绿咖啡粉、果蔬酵素粉、小麦膳食纤维粉、竹笋膳食纤维粉、椰浆粉、槐米粉、豆乳粉、黑枸杞粉、红枸杞粉、黑桑葚粉、圆苞车前子壳粉、凉粉草粉（固体饮料）、燕窝粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.10 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.11 浓缩牛奶蛋白、浓缩乳清蛋白应符合 GB 11674 的规定。

2.1.12 大豆分离蛋白、大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.13 羊奶粉、驼奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.14 D-阿洛酮糖应符合国家卫生健康委员会公告（2025 年第 4 号）的规定。

2.1.15 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。

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

2.1.17 全糖粉应符合 QB/T 4565 的规定。

2.1.18 糖霜应符合 QB/T 4092 的规定。

2.1.19 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

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

2.1.21 黑糖粉应符合 QB/T 4567 和 GB13104 的规定。

2.1.22 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。

2.1.23 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 和 GB 15203 的规定。

2.1.24 菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。

2.1.25 红糖应符合 GB 13104 的规定。

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

2.1.27 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 的规定。

- 2.1.28 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.29 葡萄糖酸亚铁应符合 GB1903.10 的规定。
- 2.1.30 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.31 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.32 熟制豆类应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.33 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。
- 2.1.34 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.35 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.36 速溶凉茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶红茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶绿茶粉、速溶龙井茶粉、速溶大红袍茶粉、速溶普洱茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.37 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.38 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.39 重瓣红玫瑰应符合卫生部公告 2010 年 3 号(关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告) 的规定。
- 2.1.40 果蔬粒、果蔬干制品应清洁卫生、无腐烂、无污染, 并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.41 茉莉花、菊花、莲子应清洁卫生、无污染, 并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.42 熟制干制食用菌或其粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.43 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.44 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.45 蛋黄粉、蛋白粉、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.46 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.47 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.48 金桔丁应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.49 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.50 酸枣仁粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.51 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.52 亚麻籽速溶粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.53 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.54 麦芽粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.55 鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.56 仙草应符合原卫健委公告 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.57 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.58 泛酸(D-泛酸钙)应符合 GB 1903.53 的规定。

- 2.1.59 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.60 乳酸锌应符合 GB 1903.11 的规定。
- 2.1.61 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.62 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.63 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.64 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.65 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.66 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.67 阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.68 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.69 丁基羟基茴香醚应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.70  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.71 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.72 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.73 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.74 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.75 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.76 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.77 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.78 低聚木糖应符合 GB 23528.3 的规定。
- 2.1.79 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.80 低聚甘露糖、结晶果糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.81 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.82 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.83 安赛蜜（又名乙酰磺胺酸钾）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.84 茶多酚应符合 GB 31740 的规定。
- 2.1.85 茶黄素应符合 GB 1886.378 的规定。
- 2.1.86 二丁基羟基甲苯应符合 GB 1900 的规定。
- 2.1.87 番茄红素应符合 GB 1886.78 的规定。
- 2.1.88 抗坏血酸棕榈酸酯应符合 GB 1886.230 的规定。
- 2.1.89 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.90 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.91 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

- 2.1.92 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.93 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.94 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.95 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.96 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.97 木薯粉、甘薯粉、紫薯粉、红薯粉、地瓜粉、马铃薯粉、芋头粉、香芋粉、荸荠粉、马蹄全粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.98 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.99 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.100 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.101 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.102 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.103 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.104 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.105 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.106 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.107 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.108 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.109 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.110 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.111 维生素 A（醋酸视黄酯）应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.112 维生素 D<sub>2</sub>（麦角钙化醇）应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.113 维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.114 维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.115 维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.116 维生素 C（L-抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.117 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.118 叶酸（蝶酰谷氨酸）应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.119 果蔬干或粉应符合 GB 16325 和 NY/T 1884 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 | 具有本品特有性状       | 取10g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，将样品置于透明玻璃烧杯内热水冲泡，立即嗅其气味，静置2min后，看烧杯底部有无外来杂质 |
| 色泽 | 具有本品特有色泽       |                                                                                      |
| 气味 | 具有该产品特有的气味，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        |
|------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------|
| 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                                         | ≤0.45                   | GB 5009.12  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg                               | ≤5.0                    | GB 5009.22  |
| 展青霉素, μg/kg                                                | ≤20（仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品） | GB 5009.185 |
| 烟酸 <sup>a</sup> , mg/kg                                    | 75~218                  | GB 5009.89  |
| 泛酸 <sup>a</sup> , mg/kg                                    | 30~50                   | GB 5009.210 |
| 钙 <sup>a</sup> , mg/kg                                     | 2000~7000               | GB 5009.92  |
| 锌 <sup>a</sup> , mg/kg                                     | 37.5~112.5              | GB 5009.14  |
| 铁 <sup>a</sup> , mg/kg                                     | 35~80                   | GB 5009.90  |
| 维生素 A <sup>a</sup> , μg/kg                                 | 2000~6000               | GB 5009.82  |
| 叶酸 <sup>a</sup> , μg/kg                                    | 1000~2500               | GB 5009.211 |
| 维生素 D <sup>a</sup> , μg/kg                                 | 12.5~37.5               | GB 5009.82  |
| 维生素 B <sub>6</sub> <sup>a</sup> , mg/kg                    | 10~25                   | GB 5009.154 |
| 维生素 B <sub>12</sub> <sup>a</sup> , μg/kg                   | 5~10                    | GB 5009.285 |
| 维生素 C <sup>a</sup> , mg/kg                                 | 300~750                 | GB 5009.86  |
| 维生素 E <sup>a</sup> , mg/kg                                 | 50~125                  | GB 5009.82  |
| 阿斯巴甜 <sup>b</sup> , g/kg                                   | ≤1.0                    | GB 5009.263 |
| 丁基羟基茴香醚 <sup>b</sup> （以油脂中的含量计）, g/kg                      | ≤0.2                    | GB 5009.32  |
| β-胡萝卜素 <sup>b</sup> , g/kg                                 | ≤0.4                    | GB 5009.83  |
| 姜黄 <sup>b</sup> （以姜黄素计）, g/kg                              | ≤0.03                   | SN/T 4890   |
| 三氯蔗糖 <sup>b</sup> , g/kg                                   | ≤1.0                    | GB 5009.298 |
| 磷酸盐 <sup>b</sup> （以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计）, g/kg | ≤5                      | GB 5009.256 |

|                                                                                                                                                 |          |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------|
| 甜菊糖苷 <sup>b</sup> （以甜菊醇当量计），g/kg                                                                                                                | ≤0.17    | SN/T 3854   |
| 安赛蜜 <sup>b</sup> ，g/kg                                                                                                                          | ≤0.8     | GB 5009.140 |
| 茶多酚 <sup>b</sup> （以油脂中儿茶素计），g/kg                                                                                                                | ≤0.2     | SN/T 3848   |
| 二丁基羟基甲苯 <sup>b</sup> （以油脂中的含量计），g/kg                                                                                                            | ≤0.2     | GB 5009.32  |
| 柠檬黄 <sup>b</sup> ，g/kg                                                                                                                          | ≤0.08    | GB 5009.35  |
| 纽甜 <sup>b</sup> ，g/kg                                                                                                                           | ≤0.16    | GB 5009.247 |
| 胭脂虫红 <sup>b</sup> （以胭脂红酸计），g/kg                                                                                                                 | ≤0.2     | GB 5009.288 |
| 维生素 B <sub>2</sub> <sup>a</sup> ，mg/kg                                                                                                          | 7.5-17.5 | GB 5009.85  |
| 注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；<br>a 仅适用于添加该食品营养强化剂的产品；<br>b 仅适用于添加该食品添加剂的产品；<br>同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。 |          |             |

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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法       |
|-----------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|------------|
|                             | n                     | c | m               | M               |            |
| 菌落总数，CFU/g                  | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2  |
| 大肠菌群，CFU/g                  | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3  |
| 霉菌，CFU/g                    | 5                     | 2 | 50              | 10 <sup>2</sup> | 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。 |                       |   |                 |                 |            |

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，兽药残留限量应符合国家有关规定及公告，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，食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880。

### 3 检验

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

---

HN  
QB

## 编制说明

本标准适用于以熟制原料【小麦粉、大麦粉、全麦粉、燕麦粉、黑麦粉、荞麦粉、藜麦粉、苡麦粉、黑荞麦粉、黑藜麦粉、红藜麦粉、裸麦粉、褐麦粉、食用小麦麸粉、食用燕麦麸粉、黑青稞粉、青稞粉、苦荞粉、薏（米）仁粉、黑苦荞粉、大米粉、小米粉、糯米粉、血糯米粉、玉米粉、玉米粒、江米粉、粘米粉、粳米粉、黑米粉、紫米粉、红米粉、籼米粉、红线米粉、玉米胚芽粉、小麦胚芽粉、糙米粉、黍米粉、稷米粉、泰米粉（大黄米粉）、樱米粉（糜子面）、高粱粉】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加谷朊粉、熟制原料【速溶豆粉、豆奶粉、速溶黑豆豆浆粉、黑豆豆浆粉、豆浆粉、青豆粉、绿豆粉、黑豆粉、黄豆粉、大豆粉、红薯粉、紫薯粉、木薯粉、地瓜粉、马铃薯粉、甘薯粉、藕粉、芋头粉、香芋粉、马蹄全粉、荸荠粉、山药粉、铁棍山药粉、淮山药粉、怀山药粉、芝麻仁（碎）、黑芝麻（粉、碎）、白芝麻（粉、碎）、花生粉、核桃粉、杏仁粉、葛根粉、蕨根粉、莲子粉、栀子粉、芡实粉、甘草粉、陈皮粉、人参粉（人工种植五年及五年以下）、肉桂粉、党参粉、西洋参粉、黄芪粉、猴头菇粉、茯苓粉、决明子粉、鸡内金粉、黄精粉、菊花粉（贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊中的一种或几种）、金银花粉、百合粉、槐米粉、罗汉果粉、淡竹叶粉、玉竹粉、阿胶粉、紫苏粉、天麻粉、覆盆子粉、槐花粉、蒲公英粉、铁皮石斛粉、食用淀粉、红豆粉、赤小豆粉、白扁豆粉、鹰嘴豆粉、白芸豆粉、红芸豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、豇豆粉中的一种或几种】、乳粉、炼乳粉、调制乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、酸奶粉、牛奶粉、乳清粉、炼乳风味乳粉、浓缩牛奶蛋白、浓缩乳清蛋白、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、豆乳粉、羊奶粉、驼奶粉、D-阿洛酮糖、海藻糖、白砂糖、全糖粉、糖霜、麦芽糊精、赤砂糖、黑糖粉、食用葡萄糖、麦芽糖、菊粉、红糖、冰糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、赤藓糖醇、木糖醇、抗性糊精、大豆低聚糖、茶粉（抹茶粉、凉茶粉、茉莉花茶粉、红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、龙井茶粉、大红袍茶粉、砖茶粉、普洱茶粉、白茶粉、黑茶粉、黄茶粉）、速溶凉茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶龙井茶粉、速溶大红袍茶粉、速溶普洱茶粉、速溶咖啡粉、咖啡粉、黑咖啡粉、冻干咖啡粉、速溶冻干咖啡粉、绿咖啡粉、熟制坚果及籽类（芝麻、山核桃、核桃仁、腰果仁、巴旦木仁、榛子仁、南瓜籽、葵花籽、松籽、夏威夷果、碧根果、亚麻籽、开心果、松子仁、杏仁、霹雳果、花生仁、板栗仁、鲍鱼果仁、香榧子仁、小胡桃仁、红花生、黑花生、枳椇子、奇亚籽、腰果碎、花生碎中的一种或几种）、熟制豆类（豌豆、青豆、兰花豆、大豆、白芸豆、白扁豆、赤小豆、蚕豆、青豆、肾豆、红芸豆、鹰嘴豆中的一种或几种）、果蔬粉、果蔬粒、果蔬酵素粉、果蔬干制品、重瓣红玫瑰、茉莉花、菊花（贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊中的一种或几种）、莲子、百合、熟制干制食用菌或其粉【香菇、木耳、银耳、毛木耳、金耳、猴头菇、鸡腿菇、松茸、白灵菇、草菇、茶树菇、羊肚菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、蒙古口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、肺形侧耳、鹿茸菇、糙皮侧耳、灵芝中的一种或几种】、食用盐、植物油、蛋黄粉、蛋白粉、全蛋粉、魔芋粉、植脂末、金桔丁、芝士粉、酸枣仁粉、大豆膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、竹笋膳食纤维粉、椰浆粉、亚麻籽速溶粉、可可粉、黑枸杞粉、红枸杞粉、黑桑葚粉、麦芽粉、圆苞车前子壳粉、鸡肉粉、凉粉草粉（固体饮料）、黑凉粉（仙草、食用淀粉）、燕窝粉、果蔬干或粉[葡萄、柠檬、苹果、蓝莓、

菠萝、芒果、金橘、桔子、雪梨、香蕉、凤梨、哈密瓜、桃干、蔓越莓、西梅、樱桃、火龙果、杏、草莓、桑葚（椹）、水蜜桃、黑醋栗、木瓜、海棠果、黑加仑、干西番莲、猕猴桃、枣、桂圆、荔枝、柚子、李子、无花果、乌梅、蓝莓、椰子、橙子、莴笋、南瓜、黄瓜、芹菜、大白菜、洋葱、香芋、山药、马铃薯、青豆、芋艿、毛豆、芥菜、花菜、胡萝卜、白萝卜、蕨菜、薇菜、马齿苋、水芹、香椿、竹笋、豇豆、四季豆、茄子、荷兰豆、青刀豆、藕、西葫芦、豌豆、黄秋葵中的一种或几种]、维生素 A（醋酸视黄酯）、维生素 D<sub>2</sub>（麦角钙化醇）、维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、维生素 C（L-抗坏血酸）、叶酸（蝶酰谷氨酸）、烟酸、泛酸（D-泛酸钙）、维生素 E（d1- $\alpha$ -生育酚）、碳酸钙、葡萄糖酸钙、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、乳酸锌、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、阿拉伯胶、琼脂、柠檬酸、阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、DL-苹果酸、丁基羟基茴香醚、 $\beta$ -胡萝卜素、姜黄、焦糖色、三氯蔗糖、氯化钾、磷酸酯双淀粉、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、低聚木糖、乳糖、低聚甘露糖、结晶果糖、乙基麦芽酚、甜菊糖苷、安赛蜜（又名乙酰磺胺酸钾）、茶多酚（又名维多酚）、茶黄素、二丁基羟基甲苯、番茄红素、抗坏血酸棕榈酸酯、聚甘油脂肪酸酯、焦磷酸二氢二钠、柠檬黄、纽甜（又名 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯）、胭脂虫红、香兰素、结冷胶、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸钠、柠檬酸钾、氯化钾、单、双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、甜菜红、食品用香精中的一种或几种，经配料或不配料、混合或不混合、包装加工而成的直接冲调或冲调加热后食用的方便冲调谷物制品。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》的有关规定的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南饮养食品有限公司