



412555S-2026



商丘市海创食品有限公司企业标准

Q/SHC 0010S-2026

冲调谷物制品

2026-08-31 发布

2026-08-31 实施

商丘市海创食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市海创食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫丹、施红霞。

H N
Q B

冲调谷物制品

1 范围

本标准规定了冲调谷物制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷物【大米、糙米、留胚米、高粱米、黍米、稷米、小米、黑米、紫米、红米（红线米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、裸大麦（青稞）米（仁）、莜麦（燕麦）米（仁）、荞麦米（仁）、薏仁米、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、苦荞米、小麦胚芽、玉米、薏苡仁中的一种或几种】或其熟制品/粉或其膨化谷物制品、麦片中的一种或几种为主要原料，添加或不添加薯类【紫薯、红薯、马铃薯、山药、芋头、地瓜中的一种或几种】或其熟制品/粉、藕粉、豆类【红豆、绿豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆、豇豆、扁豆、鹰嘴豆、刀豆、大豆中的一种或几种】或其熟制品/粉、豆浆粉、果蔬干制品/粉/蜜饯、干制食用菌或其粉、坚果籽类仁或其粉、食糖、淀粉糖、乳粉、茶粉、抹茶粉、速溶咖啡粉、可可粉、食用盐、食用淀粉、植脂末中的一种或几种，添加或不添加葡萄糖酸- δ -内酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、海藻酸钠、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、酶解大豆磷脂、柠檬酸脂肪酸甘油酯、碳酸钠、碳酸氢钠、果胶、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、结冷胶、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、磷脂、 β -胡萝卜素、柠檬黄、姜黄、焦糖色（加氨生产或普通法或亚硫酸铵法）、胭脂虫红、胭脂树橙、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、甜菜红、氯化钾、半乳甘露聚糖、甜菊糖苷、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、纽甜、乙基麦芽酚、香兰素、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、乳糖醇、食品用香精中的一种或几种，经拣选、预处理或不预处理、熟制或不熟制、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的冲调谷物制品。

根据所用原辅料不同，产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 谷物或其粉、薯类或其粉、豆类或其粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 谷物熟制品、薯类熟制品、豆类熟制品、麦片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.3 膨化谷物制品应符合 GB 17401 的规定。
- 2.1.4 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.5 豆浆粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.6 果蔬干制品应符合 GB/T 23787 或 GB 16325 或 QB/T 2076 或 GH/T 1326 的规定。
- 2.1.7 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.8 果蔬蜜饯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.9 干制食用菌或其粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 坚果籽类仁或其粉应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.11 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.13 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.14 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.15 速溶咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.16 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.18 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.20 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.21 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.22 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.23 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.24 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.25 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.26 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.27 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.28 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.29 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.30 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.31 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.32 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.33 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.34 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.35 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.37 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.38 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.39 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.40 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.41 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.42 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.43 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。

- 2.1.44D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.45D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.46抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.47抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.48磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.49β-胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.50柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.51姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.52焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.53胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.54胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.55天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.56甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.57高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.58柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.59氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.60半乳甘露聚糖应符合 GB 1886.301 的规定。
- 2.1.61甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.62三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.63乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.64天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.65纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.66乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.67香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.68赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.69罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.70木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.71乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.72食品用香精应符合 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	具有产品应有的性状	取适量试样置于洁净的白瓷盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察其性状、色泽及有无异物，闻其气味，用温开水漱口，冲调或冲调加热后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有滋味与气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

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	≤ 0.49	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0（其它） 20.0（仅适用于以玉米为主料的产品）	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
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤ 0.4	GB 5009.83
^a 柠檬黄（以柠檬黄计）, g/kg	≤ 0.08	GB 5009.35
^a 姜黄（以姜黄素计）, g/kg	≤ 0.03	SN/T 4890
^a 胭脂虫红（以胭脂红酸计）, g/kg	≤ 0.2	GB 5009.288
^a 胭脂树橙, g/kg	≤ 0.07	GB 5009.287
^a 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计）, g/kg	≤ 0.17	SN/T 3854
^a 三氯蔗糖, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.298
^a 乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.8	GB 5009.140
^a 阿斯巴甜, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
^a 纽甜, g/kg	≤ 0.16	GB 5009.247
注1：a仅适用于添加该种添加剂的产品； 注2：同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760最大使用量的比例之和不应超过1； 注 3：*铅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
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。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，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。

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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以谷物【大米、糙米、留胚米、高粱米、黍米、稷米、小米、黑米、紫米、红米（红线米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、裸大麦（青稞）米（仁）、莠麦（燕麦）米（仁）、荞麦米（仁）、薏仁米、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、苦荞米、小麦胚芽、玉米、薏苡仁中的一种或几种】或其熟制品/粉或其膨化谷物制品、麦片中的一种或几种为主要原料，添加或不添加薯类【紫薯、红薯、马铃薯、山药、芋头、地瓜中的一种或几种】或其熟制品/粉、藕粉、豆类【红豆、绿豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆、豇豆、扁豆、鹰嘴豆、刀豆、大豆中的一种或几种】或其熟制品/粉、豆浆粉、果蔬干制品/粉/蜜饯、干制食用菌或其粉、坚果籽类仁或其粉、食糖、淀粉糖、乳粉、茶粉、抹茶粉、速溶咖啡粉、可可粉、食用盐、食用淀粉、植脂末中的一种或几种，添加或不添加葡萄糖酸- δ -内酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、海藻酸钠、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、酶解大豆磷脂、柠檬酸脂肪酸甘油酯、碳酸钠、碳酸氢钠、果胶、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、结冷胶、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、磷脂、 β -胡萝卜素、柠檬黄、姜黄、焦糖色（加氨生产或普通法或亚硫酸铵法）、胭脂虫红、胭脂树橙、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、甜菜红、氯化钾、半乳甘露聚糖、甜菊糖苷、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、纽甜、乙基麦芽酚、香兰素、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、乳糖醇、食品用香精中的一种或几种，经拣选、预处理或不预处理、熟制或不熟制、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的冲调谷物制品。

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，参照GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》的要求，制订本企业标准，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。

商丘市海创食品有限公司