



412713S-2026



河南福润德食品有限公司企业标准

Q/HFS 0005S-2026

方便冲调豆粉、豆浆粉及其制 品

2026-09-15 发布

2026-09-15 实施

河南福润德食品有限公司 发布

前 言

本标准附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由河南福润德食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王海勋、柴小婵、卢颖。

H N
Q B

方便冲调豆粉、豆浆粉及其制品

1 范围

本标准规定了方便冲调豆粉、豆浆粉及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆（熟）、黑豆（熟）、青豆（熟）、豆浆粉（黄豆浆粉、黑豆浆粉）中的一种或几种为原料，或以黄豆（熟）、黑豆（熟）、青豆（熟）中的一种为原料，经磨浆、灭酶、干燥，添加或不添加燕麦片、黑燕麦片、酶解燕麦粉、小麦、大麦、黑麦、藜麦、莜麦米（仁）、荞麦、山药、黑米、大米、小米、红米、紫米、糯米、粳米、籼米、糙米、黍米、玉米粉、玉米片、高粱、粟米、稷米、绿豆、红豆、芸豆（白芸豆、红芸豆）、鹰嘴豆、赤小豆、白扁豆、蚕豆、豌豆、刀豆、豇豆、荷兰豆、藕粉、铁棍山药粉、紫山药粉、芋头粉、香芋粉、马铃薯、紫薯粉、红薯粉、薏仁、马蹄全粉（熟）、青稞、燕麦麸皮、黑麦麸皮、小麦麸皮、马铃薯雪花全粉、芝麻、马铃薯淀粉、小麦胚芽、葛根粉、魔芋粉（熟）、小茴香、小蓟、山楂、马齿苋、乌梅、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、花椒、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、莲子、芡实、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊）、菊苣、黄精、黄芥子、紫苏、紫苏籽、黑胡椒、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、陈皮、薄荷、薤白、覆盆子、藿香、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、香辛料、油莎豆、核桃仁、花生仁、黑花生仁、腰果碎、扁桃仁、南瓜籽仁、榛子仁、松子仁、夏威夷果、碧根果、开心果仁、板栗仁、巴旦木仁、亚麻籽、西瓜籽仁、奇亚籽、甜菜根汁粉、南瓜粉、胡萝卜粉、木瓜粉、樱桃粉、草莓粉、石榴粉、苹果粉、猕猴桃粉、红枣粉、蓝莓粉、橙子粉、蔓越莓粉、椰子粉、百香果粉、雪梨果汁粉、枸杞粉、黑枸杞粉、羽衣甘蓝粉、柠檬粉、青梅粉、豆角粉、血橙粉、牛油果粉、葡萄粉、芒果粉、香蕉粉、金桔粉、菠菜粉、菠萝粉、柚子粉、火龙果粉、西蓝花粉、芹菜粉、荔枝粉、苦瓜粉、树莓粉、山楂粉、阿萨伊果粉、芭乐粉、菠萝蜜粉、杨梅粉、椰子片、红提干、青提干、红枣片、红枣粒、樱桃干、猕猴桃干、菠萝干、圣女果干、黑加仑干、苹果干、蓝莓干、芒果干、葡萄干、香蕉片、草莓干、蔓越莓干、树莓粒、银耳、黑木耳、双孢菇、猴头菇、香菇、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、刺梨、L-阿拉伯糖、库拉索芦荟凝胶、异麦芽酮糖醇、菊粉、乳矿物盐、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、酵母 β -葡聚糖、针叶樱桃果、雨生红球藻、表没食子儿茶素没食子酸酯、水苏糖、玛咖粉、大麦苗、抗性糊精、人参（人工种植 5 年以下）、蛋白核小球藻、水飞蓟籽油、圆苞车前子壳、蛹虫草、茶叶茶氨酸、燕麦 β -葡聚糖、

低聚木糖、柑橘纤维、玉米须、牛蒡根、中链甘油三酯、五指毛桃、黑果腺肋花楸果、(3R,3'R)-二羟基- β -胡萝卜素、速溶绿茶粉、速溶红茶粉、速溶抹茶粉、可可粉、速溶咖啡粉、低聚果糖、低聚异麦芽糖、低聚半乳糖、白砂糖、黑糖、冰糖、红糖、食用葡萄糖、结晶果糖、赤藓糖醇、木糖醇、壳寡糖、塔格糖、海藻糖、食用盐、椰子油粉、植脂末、脱脂奶粉、全脂奶粉、炼乳粉、浓缩牛奶蛋白、浓缩乳清蛋白、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、大豆肽、大豆低聚肽粉、人参低聚肽粉、鱼胶原蛋白肽、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽、冻干酸奶块、麦芽糊精、小麦膳食纤维粉、大豆膳食纤维粉、燕麦纤维粉、富硒麦芽粉（固体饮料）、桂花花瓣、果葡糖浆、麦芽糖浆、食品用香精中的一种或几种，经熟化或者部分熟化、粉碎或不粉碎、混合或不混合、过筛、包装加工而成的方便冲调豆粉、豆浆粉及其制品。

2 分类

根据原辅料和工艺不同，可将产品分为豆粉、豆粉制品（调制豆粉）、豆浆粉、豆浆粉制品（调制豆浆粉）。

2.1 豆粉：以黄豆（熟）、黑豆（熟）、青豆（熟）中的一种或几种为原料，经过熟化、粉碎，包装加工制成。

2.2 豆粉制品（调制豆粉）：以黄豆（熟）、黑豆（熟）、青豆（熟）中的一种或几种为主要原料，添加辅料，经过熟化或者部分熟化、粉碎，混合、过筛、包装加工制成。

2.3 豆浆粉：以黄豆（熟）、黑豆（熟）、青豆（熟）中的一种为原料，经磨浆、灭酶、干燥制成。

2.4 豆浆粉制品（调制豆浆粉）：以黄豆（熟）、黑豆（熟）、青豆（熟）中的一种为原料，经磨浆、灭酶、干燥，或以豆浆粉（黄豆浆粉、黑豆浆粉）中的一种为原料，添加辅料，经熟化或者部分熟化、粉碎或不粉碎、混合、过筛、包装加工制成。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 大米、糯米、粳米、粳米、红米、紫米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

3.1.3 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

3.1.4 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

3.1.5 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

3.1.6 黍米(大黄米)应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。

3.1.7 稷米应符合 GB/T 13358 和 GB 2715 的规定。

3.1.8 小麦、黑麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

3.1.9 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

3.1.10 藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

3.1.11 莜麦米(仁)应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。

- 3.1.12 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.13 大麦、青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.14 红豆应符合 GB/T 10461 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.15 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.16 黄豆、青豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.17 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.18 燕麦片、酶解燕麦粉、黑燕麦片、玉米片、紫米粉、糯米粉、藜麦粉、薏仁、小麦胚芽、紫薯粉、红薯粉、铁棍山药粉、紫山药粉、燕麦麸皮、黑麦麸皮、芋头粉、香芋粉应符合 GB 19640 的规定。
- 3.1.19 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.20 粟米、芸豆（白芸豆、红芸豆）、白扁豆、鹰嘴豆、荷兰豆、马铃薯、刀豆、豇豆、油莎豆应符合 GB 2715、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 3.1.21 果葡糖浆符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.22 麦芽糖浆符合 GB/T 20882.5 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.23 小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 3.1.24 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.25 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 3.1.26 银耳、黑木耳、双孢菇、猴头菇、香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.27 浓缩牛奶蛋白、浓缩乳清蛋白应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.28 椰子片、红提干、青提干、红枣片、红枣粒、樱桃干、猕猴桃干、菠萝干、圣女果干、黑加仑干、苹果干、蓝莓干、芒果干、葡萄干、香蕉片、草莓干、蔓越莓干、树莓粒应符合 GB 16325 的规定。
- 3.1.29 豆浆粉应符合 GB/T 18738 和 GB 2712 的规定。
- 3.1.30 核桃仁、花生仁、黑花生仁、腰果碎、扁桃仁、南瓜籽仁、榛子仁、松子仁、夏威夷果、碧根果、开心果仁、板栗仁、巴旦木仁、亚麻籽、西瓜籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.31 脱脂奶粉、全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.32 大豆分离蛋白、大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.33 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 3.1.34 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 3.1.35 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 3.1.36 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 3.1.37 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 3.1.38 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 3.1.39 甜菜根汁粉、南瓜粉、胡萝卜粉、木瓜粉、樱桃粉、草莓粉、石榴粉、苹果粉、猕猴桃粉、红枣粉、蓝莓粉、橙子粉、蔓越莓粉、椰子粉、百香果粉、雪梨果汁粉、枸杞粉、黑枸杞粉、羽衣甘蓝粉、

柠檬粉、青梅粉、豆角粉、血橙粉、牛油果粉、葡萄粉、芒果粉、香蕉粉、金桔粉、菠菜粉、菠萝粉、柚子粉、火龙果粉、西蓝花粉、芹菜粉、荔枝粉、苦瓜粉、树莓粉、山楂粉、阿萨伊果粉、芭乐粉、菠萝蜜粉、杨梅粉、椰子油粉应符合 GB/T 29602 的规定。

3.1.40 小麦膳食纤维粉、燕麦纤维粉、速溶咖啡粉、冻干酸奶块应符合 GB/T 29602 的规定。

3.1.41 葛根粉（熟）应符合 GB/T 30637 的规定。

3.1.42 鱼胶原蛋白肽、人参低聚肽粉、大豆低聚肽粉应符合 GB 31645 的规定。

3.1.43 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

3.1.44 速溶绿茶粉、速溶红茶粉、速溶抹茶粉应符合 GB/T 31740.1 的规定。

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

3.1.46 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

3.1.47 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。

3.1.48 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。

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

3.1.50 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 和 GB 15203 的规定。

3.1.51 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB15203 的规定。

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

3.1.53 炼乳粉应符合 GB 13102 的规定。

3.1.54 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.55 大豆肽应符合 GB/T 22492 的规定。

3.1.56 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。

3.1.57 魔芋粉（熟）应符合 NY/T 494 的规定。

3.1.58 植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）应符合 QB/T 4791 的规定。

3.1.59 桂花花瓣应符合 DBS 41/010-2016 的规定。

3.1.60 小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊）、菊苣、黄精、黄芥子、紫苏、紫苏籽、芝麻、黑胡椒、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、陈皮、薄荷、薤白、覆盆子、藿香、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

- 3.1.61 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.62 马铃薯雪花全粉应符合 SB/T 10752 的规定。
- 3.1.63 油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、刺梨应符合原卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。
- 3.1.64L-阿拉伯糖、库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 3.1.65 低聚半乳糖、异麦芽酮糖醇应符合原卫生部 2008 年第 20 号公告的规定。
- 3.1.66 菊粉应符合原卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 3.1.67 乳矿物盐应符合原卫生部 2009 年第 18 号公告的规定。
- 3.1.68 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 3.1.69 酵母 β -葡聚糖、针叶樱桃果应符合原卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。
- 3.1.70 玉米低聚肽粉应符合原卫生部 2010 年第 15 号公告的规定。
- 3.1.71 雨生红球藻、表没食子儿茶素没食子酸酯、水苏糖应符合原卫生部 2010 年第 17 号公告的规定。
- 3.1.72 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 3.1.73 大麦苗应符合原卫生部 2012 年第 8 号公告的规定。
- 3.1.74 小麦低聚肽、抗性糊精应符合原卫生部 2012 年第 16 号公告的规定。
- 3.1.75 人参（人工种植 5 年以下）应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 3.1.76 蛋白核小球藻应符合原卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。
- 3.1.77 水飞蓟籽油、壳寡糖应符合原卫生部 2014 年第 6 号公告的规定。
- 3.1.78 奇亚籽、圆苞车前子壳、蛹虫草、塔格糖应符合原卫生部 2014 年第 10 号公告的规定。
- 3.1.79 茶叶茶氨酸应符合原卫生部 2014 年第 15 号公告的规定。
- 3.1.80 燕麦 β -葡聚糖、低聚木糖应符合原卫生部 2014 年第 20 号公告的规定。
- 3.1.81 牛蒡根应符合国卫食品函[2012]83 号的规定。
- 3.1.82 柑橘纤维应符合卫生部卫办监督[2012]262 号的规定。
- 3.1.83 玉米须应符合《卫生部关于玉米须有关问题的批复》卫监督函[2012]306 号的规定。
- 3.1.84 中链甘油三酯（MCT）应符合国卫办食品函[2013]514 号、GB2716 的规定。
- 3.1.85 五指毛桃应符合国卫办食品函[2014]205 号的规定。
- 3.1.86 (3R,3'R)-二羟基- β -胡萝卜素应符合国家卫生计生委《关于乳木果油等 10 种新食品原料的公告》（2017 年第 7 号）的规定。
- 3.1.87 黑果腺肋花楸果应符合国家卫生计生委《关于黑果腺肋花楸果等 2 种新食品原料的公告》（2018 年第 10 号）的规定。
- 3.1.88 富硒麦芽粉（固体饮料）应符合 Q/BCKZ 0415S（见附录 B）的规定。
- 3.1.89 马蹄全粉（熟）应符合 Q/LYSP 0001S（见附录 A）的规定。

3.2 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	从样品中取出 1 份，置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察组织形态、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，冲调后品其滋味
气、滋味	具有产品特有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来异物	
组织形态	呈干燥、疏松的粉末状或微粒状（片状或颗粒状），无霉变和结块	

3.3 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
		5.0 ^c	
		6.0 ^d	
蛋白质/（g/100g）	≥	36.0 ^c	GB 5009.5
		15.0 ^d	
脂肪/（g/100g）	≥	15.0 ^c	GB 5009.6
		6.0 ^d	
灰分/（g/100g）	≤	7.0 ^{cd}	GB 5009.4
总糖（以蔗糖计）（g/100g）	≤	56.0 ^d	GB/T 18738 附录 A
氰化物 ^a （以 HCN 计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.36
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脲酶试验		阴性	GB 5009.183
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

^a仅适用于添加杏仁粉的产品；

^b仅适用于添加苹果粉、苹果干、山楂、山楂粉的产品；

^c仅适用于纯豆浆粉

^d仅适用于调制豆浆粉

3.4 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。 n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量。					

3.5 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。

3.6 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。

3.7 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；新食品原料和食药物质的使用应符合国家相关公告的规定。

4 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。型式检验按国家相关规定执行。

CCS

Q/LYSP

平乐县乐瑶食品有限公司企业标准

Q/LYSP 0001S—2024
代替 Q/LYSP0001S-2021



方便代餐粉

食品安全企业标准备案号
45**0665** S-2024
有效期至 2029年05月23日

2024-04-30 发布

2024-06-10 实施



平乐县乐瑶食品有限公司 发布

Q/LYSP 0001S—2024

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替Q/LYSP 0001S-2021。

本文件与Q/LYSP 0001S-2021相比，主要变化如下：

——更新了引用文件；

——删除了产品分类。

本文件由平乐县乐瑶食品有限公司提出并归口。

本文件起草单位：平乐县乐瑶食品有限公司。

本文件主要起草人：庾琳静、唐彪。

Q/LYSP 0001S—2024

方便代餐粉

1 范围

本文件规定了方便代餐粉的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本文件适用于以(山药、葛根、芋头、紫薯、马铃薯、食用木薯、板栗、莲藕、南瓜、玉米、大米、绿豆、红豆中的一种或多种)为主要原料,添加或不添加辅料(冰糖、山楂、绿茶、食用香精),经原料预处理、干燥、熟化、粉碎、调配、包装等工艺加工制成的冲调类方便食品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
- GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
- GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
- GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精
- GB/T 35883 冰糖
- GB/T 14456.1 绿茶 第1部分:基本要求

Q/LYSP 0001S—2024

GH/T 1159 山楂

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 山药、葛根、芋头、紫薯、南瓜、马铃薯、木薯、板栗、莲藕、玉米

应新鲜良好、无腐败、无霉烂变质，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.2 大米、绿豆、红豆

应符合GB 2715的规定。

4.1.3 冰糖

应符合GB/T 35883的规定。

4.1.4 山楂

应符合GH/T 1159的规定。

4.1.5 绿茶

应符合GB/T 14456.1的规定。

4.1.6 食用酒精

应符合GB 31640的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该品种产品应有的色泽
组织形态	疏松粉末状或颗粒状，无结块
滋味及气味	具有该品种产品应有的滋味及气味，无异味
杂 质	无杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

Q/LYSP 0001S—2024

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤10.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤0.4
氰氢酸 ^a (以HCN计)/(mg/kg)	≤10.0
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤20 ^b (10) ^c
赭曲霉毒素A/(μg/kg)	≤5.0
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 ^b /(μg/kg)	≤1000
玉米赤霉烯酮 ^b /(μg/kg)	≤60
其他污染物限量	符合GB 2762的规定
其他真菌毒素限量	符合GB 2761的规定
^a 仅适用于以食用木薯为主要原料的产品。	
^b 仅适用于以玉米为主要原料的产品。	
^c 仅适用于以大米为主要原料的产品。	

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ³
霉菌/(CFU/g)	5	2	50	10 ²
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³

5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

Q/LYSP 0001S—2024

7.1 感官要求

取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光下用正常视力观测色泽、组织形态、杂质，闻其气味，用温开水漱口，按食用方法冲调后品尝其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按GB 5009.3的规定执行。

7.2.2 铅

按GB 5009.12的规定执行。

7.2.3 氰氢酸

按GB 5009.36的规定执行。

7.2.4 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22的规定执行。

7.2.5 赭曲霉毒素 A

按GB 5009.96的规定执行。

7.2.6 脱氧雪腐镰刀菌烯醇

按GB 5009.111的规定执行。

7.2.7 玉米赤霉烯酮

按GB 5009.209的规定执行。

7.2.8 其他污染物限量

按GB 2762的规定执行。

7.2.9 其他真菌毒素

按GB 2761的规定执行。

7.3 微生物限量

7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.3.3 霉菌

按GB 4789.15规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

Q/LYSP 0001S—2024

7.3.4 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)

分别按GB 4789.4和GB4789.10平板计数法规定的方法测定,样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 检验分类

产品应经本企业质检部门检验合格,并附有检验合格证或盖有合格章后方准出厂,检验分出厂检验与型式检验。

8.2 组批

以同一原料品种、同一工艺、同一生产日期,在同一条生产线上加工的同一包装规格的产品为检验批。

8.3 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样,抽样数量应满足检验要求。

8.4 出厂检验

每批产品均应进行出厂检验,检验项目为感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

8.5 型式检验

8.5.1 正常生产时每年应进行二次型式检验,有下列情况之一时也应进行型式检验:

- a) 正式生产后,如原料、工艺有可能影响产品质量时;
- b) 产品长期停产后,恢复生产时;
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 国家食品安全监管部门提出要求时。

8.5.2 型式检验项目:包括本文件中4.2、4.3、4.4和5规定的项目。

8.6 判定规则

8.6.1 全部项目检验结果符合本文件要求时,判定该批产品合格。

8.6.2 微生物项目检验结果有不符合本文件要求时,即判定该批产品为不合格,不得复检。除微生物项目外,其他项目检验结果若有不符合本文件要求时,可重新从该批产品中抽取两倍样品进行复检。复检结果全部符合本文件要求时,该批产品判为合格。如果复检结果仍有不符合本文件要求时,则判定该批产品为不合格。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签标志

9.1.1 产品预包装标签应符合GB 7718和GB 28050的相关规定。

Q/LYSP 0001S—2024

9.1.2 外包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

9.2 包装

9.2.1 产品内包装材料应无毒、无害、无异味，符合国家食品安全要求。

9.2.2 产品包装应密封、牢固、产品不得散漏。

9.2.3 外包装材料应符合国家有关规定。

9.2.4 净含量应符合国家相关规定。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、无污染，不得与有毒、有害、有异味的物品混装混运。

9.3.2 运输途中应注意防潮、防雨、防曝晒。

9.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风干燥、无异味、无污染的室内，离地、离墙存放，不得与有毒、有害、有腐蚀性易挥发或有异味的物品同库贮存。

9.5 保质期

企业可根据自身工艺确定保质期。

Q/BCKZ

陕西百川康泽生物科技有限公司企业标准

Q/BCKZ 0415S—2025



富硒麦芽粉(固体饮料)

2025 - 07 - 21发布

2025 - 07 - 28实施

陕西百川康泽生物科技有限公司 发布

Q/BCKZ 0415S—2025

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行编写。

本标准由陕西百康泽生物科技有限公司提出

本标准由陕西百康泽生物科技有限公司起草

本标准起草人：杨小军

本标准批准人：柳小军

本标准属首次发布。



富硒麦芽粉（固体饮料）

1 范围

本标准规定了富硒麦芽粉（固体饮料）的技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以富硒麦芽为主要原料，选用麦芽糊精为辅料，经水提、过滤、浓缩、配料、干燥、粉碎、混合、包装工艺制成的富硒麦芽粉（固体饮料）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.93	食品安全国家标准 食品中硒的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7101	食品安全国家标准 饮料
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 14187	包装容器 纸桶
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB/T 20882.6	淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29602	固体饮料
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 技术要求

3.1 原、辅料要求

Q/BCKZ 0415S—2025

- 3.1.1 富硒麦芽：应符合附录 A 的规定。
- 3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有该产品的固有色泽
气味和滋味	具有本品特有的气味与滋味、无异味
组织形态	粉末状，无结块
杂质	无肉眼可见外来杂质
冲调性	冲调后呈均匀的澄清溶液，允许有少量沉淀

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。



表 2 理化指标

项 目	指 标
水分，g/100g	≤ 7.0
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9
硒（以 Se 计），mg/kg	0.15--0.3

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10000	≤0000
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100
霉菌/（CFU/g）	≤	50		
a.样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。				

Q/BCKZ 0415S—2025

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 原料及食品添加剂

3.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

3.7 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

4 检验方法

4.1 感官要求

取 5g 左右被测样品于洁净的烧杯中，在明亮的自然光下用肉眼观察其外观色泽和组织形态，检查有无杂质。加入 80℃左右的温水 150ml 冲溶稀释后，立即嗅其气味，辨其滋味，静置 2min 后，观察烧杯底部有无沉淀。

4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.2.2 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.3 硒：按 GB 5009.93 规定的方法测定。

4.3 微生物限量

4.3.1 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法测定。

4.3.2 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法测定。

4.3.3 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法测定。

4.3.4 霉菌：按 GB 4789.15 规定的方法测定。

4.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

Q/BCKZ 0415S—2025

以同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

在每批产品中随机进行抽样。抽样基数不得少于 200 袋，抽样数量不得少于 8 袋，抽样量不得少于 1kg。

5.3 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

5.3.1 出厂检验

每批产品出厂前必须经过本企业质检部门检验合格，并签发合格证方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目，一般每年进行一次，遇有下列情况之一须进行型式检验：

- a) 原料、配方、设备或工艺发生较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 停产 3 个月或以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

检验项目全部符合本标准规定为合格品；当某一项指标或多项指标不符合要求时，可以加倍抽样复检，复检结果如有一项或多项不符合规定判为不合格品。复检项目全部合格，判本批产品合格。微生物限量有一项不合格，整批产品判定为不合格且不得进行复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

6.1.1 标签内容应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，外包装箱标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.1.2 不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童不宜食用。

6.1.3 最大食用量：≤100 克/天。

6.2 包装

包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准要求，成品内包装材料应符合 GB 4806.7 的规定，外包装材料应符合 GB/T 14187 的规定。其他包装材料应符合食品安全国家相关标准的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、无异味。不得与其他有害、有异味及有污染的物品混装混运。在运输中应注意轻装、轻卸、防雨、防晒。

6.4 贮存

Q/BCKZ 0415S—2025

包装后的产品应储存在阴凉、通风、干燥的仓库内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得同有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。本产品应离地 20cm 以上，离墙 20cm 以上，按不同品项分类堆码整齐。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期不少于 24 个月。



Q/BCKZ 0415S—2025

附录 A
(规范性附录)
富硒麦芽质量要求

A.1 感官要求

应符合表A.1 的规定。

表 A.1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有本产品应有的色泽
气味和滋味	具有本产品应有的滋味和气味，无异味
组织形态 杂质	呈梭形 无肉眼可见外来杂质

A.2 理化指标

应符合表A.2 的规定。

表 A.2 理化指标

项 目	指 标
水分, g/100g	≤ 12.0
灰分, g/100g	≤ 4.0
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9
硒 (以 Se 计), mg/kg	≥ 0.3

编制说明

本标准适用于以黄豆（熟）、黑豆（熟）、青豆（熟）、豆浆粉（黄豆浆粉、黑豆浆粉）中的一种或几种为原料，或以黄豆（熟）、黑豆（熟）、青豆（熟）中的一种为原料，经磨浆、灭酶、干燥，添加或不添加燕麦片、黑燕麦片、酶解燕麦粉、小麦、大麦、黑麦、藜麦、莜麦米（仁）、荞麦、山药、黑米、大米、小米、红米、紫米、糯米、粳米、籼米、糙米、黍米、玉米粉、玉米片、高粱、粟米、稷米、绿豆、红豆、芸豆（白芸豆、红芸豆）、鹰嘴豆、赤小豆、白扁豆、蚕豆、豌豆、刀豆、豇豆、荷兰豆、藕粉、铁棍山药粉、紫山药粉、芋头粉、香芋粉、马铃薯、紫薯粉、红薯粉、薏仁、马蹄全粉（熟）、青稞、燕麦麸皮、黑麦麸皮、小麦麸皮、马铃薯雪花全粉、芝麻、马铃薯淀粉、小麦胚芽、葛根粉、魔芋粉（熟）、小茴香、小蓟、山楂、马齿苋、乌梅、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、花椒、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、莲子、芡实、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊）、菊苣、黄精、黄芥子、紫苏、紫苏籽、黑胡椒、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、陈皮、薄荷、薤白、覆盆子、藿香、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、香辛料、油莎豆、核桃仁、花生仁、黑花生仁、腰果碎、扁桃仁、南瓜籽仁、榛子仁、松子仁、夏威夷果、碧根果、开心果仁、板栗仁、巴旦木仁、亚麻籽、西瓜籽仁、奇亚籽、甜菜根汁粉、南瓜粉、胡萝卜粉、木瓜粉、樱桃粉、草莓粉、石榴粉、苹果粉、猕猴桃粉、红枣粉、蓝莓粉、橙子粉、蔓越莓粉、椰子粉、百香果粉、雪梨果汁粉、枸杞粉、黑枸杞粉、羽衣甘蓝粉、柠檬粉、青梅粉、豆角粉、血橙粉、牛油果粉、葡萄粉、芒果粉、香蕉粉、金桔粉、菠菜粉、菠萝粉、柚子粉、火龙果粉、西蓝花粉、芹菜粉、荔枝粉、苦瓜粉、树莓粉、山楂粉、阿萨伊果粉、芭乐粉、菠萝蜜粉、杨梅粉、椰子片、红提干、青提干、红枣片、红枣粒、樱桃干、猕猴桃干、菠萝干、圣女果干、黑加仑干、苹果干、蓝莓干、芒果干、葡萄干、香蕉片、草莓干、蔓越莓干、树莓粒、银耳、黑木耳、双孢菇、猴头菇、香菇、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、刺梨、L-阿拉伯糖、库拉索芦荟凝胶、异麦芽酮糖醇、菊粉、乳矿物盐、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、酵母 β -葡聚糖、针叶樱桃果、雨生红球藻、表没食子儿茶素没食子酸酯、水苏糖、玛咖粉、大麦苗、抗性糊精、人参（人工种植 5 年以下）、蛋白核小球藻、水飞蓟籽油、圆苞车前子壳、蛹虫草、茶叶茶氨酸、燕麦 β -葡聚糖、低聚木糖、柑橘纤维、玉米须、牛蒡根、中链甘油三酯、五指毛桃、黑果腺肋花楸果、(3R,3'R)-二羟基- β -胡萝卜素、速溶绿茶粉、速溶红茶粉、速溶抹茶粉、可可粉、速溶咖啡粉、低聚果糖、低聚异麦芽糖、低聚半乳糖、白砂糖、黑糖、冰糖、红糖、食用葡萄糖、结晶果糖、赤藓糖醇、木糖醇、壳寡糖、

塔格糖、海藻糖、食用盐、椰子油粉、植脂末、脱脂奶粉、全脂奶粉、炼乳粉、浓缩牛奶蛋白、浓缩乳清蛋白、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、大豆肽、大豆低聚肽粉、人参低聚肽粉、鱼胶原蛋白肽、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽、冻干酸奶块、麦芽糊精、小麦膳食纤维粉、大豆膳食纤维粉、燕麦纤维粉、富硒麦芽粉（固体饮料）、桂花花瓣、果葡糖浆、麦芽糖浆、食品用香精中的一种或几种，经熟化或者部分熟化、粉碎或不粉碎、混合或不混合、过筛、包装加工而成的方便冲调豆粉、豆浆粉及其制品。

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，制订本企业标准，作为组织生产、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。

河南福润德食品有限公司