



412617S-2026



鹤壁粮山好汉食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2026

即食冲调谷物制品

2026-09-04 发布

2026-09-04 实施

鹤壁粮山好汉食品有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁粮山好汉食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王保平。

本标准替代 Q/HLS 0001S-2021。

H N
Q B

即食冲调谷物制品

1 范围

本标准规定了即食冲调谷物制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦、大麦、荞麦、燕麦、麦片、藜麦、小麦胚芽、青稞、大米、小米、黑小米、黑米、红米、糙米、高粱、黍米、紫米、玉米、黑玉米、绿豆、红豆、赤小豆、鹰嘴豆、芸豆、白扁豆、蚕豆、豌豆、大豆、黑豆、薏苡仁、燕麦片、山药中的一种或几种为主要原料，加入或不加入黑芝麻或粉、坚果籽类或粉、食药物质或粉[芡实、山药、茯苓、葛根、枸杞、沙棘、酸枣仁、白果、决明子、火麻仁、黑胡椒、百合、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、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、青果、姜（生姜、干姜）、枳椇子、栀子、砂仁、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、淡豆豉、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、橘皮、薄荷、薤白、覆盆子、藿香、党参、肉苁蓉（荒漠）、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、化橘红中的一种或几种]、果蔬干或粉、食用菌（猴头菇、蛹虫草、银耳、香菇、红平菇、木耳、松茸、松露中的一种或几种）或粉、人参（人工种植五年以下）粉、魔芋粉、椰浆粉、磷虾油、大豆肽粉、纳豆粉、天贝、玉米低聚肽粉、地龙蛋白、雪莲培养物、茶叶茶氨酸、冬青科苦丁茶、五指毛桃、耳叶牛皮消、叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶、梨果仙人掌、茶叶籽油、酵母 β -葡聚糖、燕麦 β -葡聚糖、磷脂酰丝氨酸、植物甾醇、DHA 藻油、花生四烯酸油脂、鱼油提取物、玉米花粉、芝麻花粉、向日葵花粉、荞麦花粉、高粱花粉、紫云英花粉、油菜花粉、广东虫草子实体、蛹虫草、盐藻及提取物、蛋白核小球藻、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、裸藻、雨生红球藻、圆苞车前子壳、白砂糖、赤砂糖、冰糖、咖啡粉、绿咖啡、菊粉、乳粉、炼乳粉、乳清蛋白粉、豌豆蛋白粉、大豆蛋白粉、酵母抽提物、鱼胶原蛋白肽、食用盐、大麦苗粉、红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、糯米粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、麦芽糊精、海藻糖、食用葡萄糖、抗性糊精、乳糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚木糖、聚葡萄糖、麦芽糖、棉籽低聚糖、大豆低聚糖、结晶果糖、水苏糖、赤藓糖醇、L-阿拉伯糖、阿拉伯胶、小麦低聚肽、海洋鱼低聚肽、胶原蛋白肽、苦瓜肽、海洋鱼低聚肽粉、食品用香精中的一种或几种，经预处理或不预处理、熟制、粉碎（碾磨）或不粉碎（碾磨）、混合或不混合、包装加工而成的即食冲调谷物制品。

根据原辅料的不同分为：单一型冲调谷物制品、混合型冲调谷物制品。

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 小麦、大麦、荞麦、燕麦、麦片、藜麦、小麦胚芽、青稞、大米、小米、黑小米、黑米、红米、糙米、高粱、黍米、紫米、玉米、黑玉米、绿豆、红豆、赤小豆、鹰嘴豆、芸豆、白扁豆、蚕豆、豌豆、大豆、黑豆、薏苡仁、燕麦片、山药应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 黑芝麻或粉、坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 人参（人工种植五年以下）应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。

2.1.5 芡实、山药、茯苓、葛根、枸杞、沙棘、酸枣仁、白果、决明子、火麻仁、黑胡椒、百合、菊花、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、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、青果、姜（生姜、干姜）、枳椇子、栀子、砂仁、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、淡豆豉、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐花、蒲公英、榧子、橘皮、薄荷、薤白、覆盆子、藿香、党参、肉苁蓉（荒漠）、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》的规定。

2.1.6 食药物质粉、人参粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.8 果蔬干应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.9 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.10 食用菌或粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.11 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.12 椰浆粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.13 磷虾油应符合原卫计委关于公告（2013 年第 16 号）的规定。

2.1.14 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。

2.1.15 纳豆粉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.16 天贝、五指毛桃、耳叶牛皮消、梨果仙人掌、玫瑰花（重瓣红玫瑰）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.17 玉米低聚肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。

2.1.18 地龙蛋白应符合原卫生部公告（2009 年第 18 号）的规定。

2.1.19 雪莲培养物应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。

2.1.20 茶叶茶氨酸应符合原卫计委公告（2014 年第 15 号）的规定。

2.1.21 冬青科苦丁茶应符合 NY/T 864 的规定。

- 2.1.22叶黄素酯应符合原卫计委公告（2008年第12号）的规定。
- 2.1.23库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告（2008年第12号）的规定。
- 2.1.24茶叶籽油应符合 GB/T 35026 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25酵母 β -葡聚糖应符合原卫生部公告（2010年第9号）的规定。
- 2.1.26燕麦 β -葡聚糖应符合原卫计委公告（2014年第20号）的规定。
- 2.1.27磷脂酰丝氨酸应符合原卫生部公告（2010年第15号）的规定。
- 2.1.28植物甾醇应符合原卫生部公告（2010年第3号）的规定。
- 2.1.29DHA 藻油应符合原卫生部公告（2010年第3号）的规定。
- 2.1.30花生四烯酸油脂应符合原卫生部公告（2010年第3号）的规定。
- 2.1.31鱼油提取物应符合原卫生部公告（2009年第18号）的规定。
- 2.1.32玉米花粉、芝麻花粉、向日葵花粉、荞麦花粉、高粱花粉、紫云英花粉、油菜花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.33广东虫草子实体应符合原卫计委公告（2013年第1号）的规定。
- 2.1.34蛹虫草应符合原卫计委公告（2014年第10号）的规定。
- 2.1.35盐藻及提取物应符合原卫生部公告（2009年第18号）的规定。
- 2.1.36蛋白核小球藻应符合原卫生部公告（2012年第19号）的规定。
- 2.1.37钝顶螺旋藻、极大螺旋藻应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.38裸藻应符合原卫计委公告（2013年第10号）的规定。
- 2.1.39雨生红球藻应符合原卫生部公告（2010年第17号）的规定。
- 2.1.40圆苞车前子壳应符合原卫计委公告（2014年第10号）的规定。
- 2.1.41白砂糖、赤砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.42咖啡粉、绿咖啡应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.43菊粉应符合原卫生部公告（2009年第5号）的规定。
- 2.1.44乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.45炼乳粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.46乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.47豌豆蛋白粉、大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.48酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.49鱼胶原蛋白肽、胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.50海洋鱼低聚肽粉应符合 QB/T 2879 的规定。
- 2.1.51食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.52大麦苗粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.53红茶粉、绿茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

- 2.1.54抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.55糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.56麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.57海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.58食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.59抗性糊精应符合原卫生部公告（2012 年第 16 号）的规定。
- 2.1.60乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.61低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.62低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.63低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.64聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.65麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.66棉籽低聚糖应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.67大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.68结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.69水苏糖应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。
- 2.1.70赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.71L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.72阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.73小麦低聚肽应符合 QB/T 5298 的规定。
- 2.1.74海洋鱼低聚肽应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.75苦瓜肽应符合 GB 31611 的规定。
- 2.1.76柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.77DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.78羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.79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	从样品中取出适量，倒入一白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产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
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
*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
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
霉菌, CFU/g	5	2	50	100	GB 4789.15
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

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；食品添加剂的使用符合 GB 2760 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数（仅限有此项目的产品）、大肠菌群。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以小麦、大麦、荞麦、燕麦、麦片、藜麦、小麦胚芽、青稞、大米、小米、黑小米、黑米、红米、糙米、高粱、黍米、紫米、玉米、黑玉米、绿豆、红豆、赤小豆、鹰嘴豆、芸豆、白扁豆、蚕豆、豌豆、大豆、黑豆、薏苡仁、燕麦片、山药中的一种或几种为主要原料，加入或不加入黑芝麻或粉、坚果籽类或粉、食药物质或粉[芡实、山药、茯苓、葛根、枸杞、沙棘、酸枣仁、白果、决明子、火麻仁、黑胡椒、百合、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、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、青果、姜（生姜、干姜）、枳椇子、栀子、砂仁、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、淡豆豉、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、橘皮、薄荷、薤白、覆盆子、藿香、党参、肉苁蓉（荒漠）、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、化橘红中的一种或几种]、果蔬干或粉、食用菌（猴头菇、蛹虫草、银耳、香菇、红平菇、木耳、松茸、松露中的一种或几种）或粉、人参（人工种植五年以下）粉、魔芋粉、椰浆粉、磷虾油、大豆肽粉、纳豆粉、天贝、玉米低聚肽粉、地龙蛋白、雪莲培养物、茶叶茶氨酸、冬青科苦丁茶、五指毛桃、耳叶牛皮消、叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶、梨果仙人掌、茶叶籽油、酵母 β -葡聚糖、燕麦 β -葡聚糖、磷脂酰丝氨酸、植物甾醇、DHA藻油、花生四烯酸油脂、鱼油提取物、玉米花粉、芝麻花粉、向日葵花粉、荞麦花粉、高粱花粉、紫云英花粉、油菜花粉、广东虫草子实体、蛹虫草、盐藻及提取物、蛋白核小球藻、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、裸藻、雨生红球藻、圆苞车前子壳、白砂糖、赤砂糖、冰糖、咖啡粉、绿咖啡、菊粉、乳粉、炼乳粉、乳清蛋白粉、豌豆蛋白粉、大豆蛋白粉、酵母抽提物、鱼胶原蛋白肽、食用盐、大麦苗粉、红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、糯米粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、麦芽糊精、海藻糖、食用葡萄糖、抗性糊精、乳糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚木糖、聚葡萄糖、麦芽糖、棉籽低聚糖、大豆低聚糖、结晶果糖、水苏糖、赤藓糖醇、L-阿拉伯糖、阿拉伯胶、小麦低聚肽、海洋鱼低聚肽、胶原蛋白肽、苦瓜肽、海洋鱼低聚肽粉、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经预处理或不预处理、熟制、粉碎（碾磨）或不粉碎（碾磨）、混合或不混合、灭菌或不灭菌、包装加工而成的即食冲调谷物制品。

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》的规定，参照 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》相关标准制订本标准，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。

鹤壁粮山好汉食品有限公司