



410493S-2026

河南智宸泽利生物科技有限公司企业标准

Q/ZCZL 0001S-2026

# 方便冲调谷物制品

2026-03-10 发布

2026-03-10 实施

河南智宸泽利生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准附录A、B、C、D、E、F、G、H、I、J为规范性附录。

本标准由河南智宸泽利生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：来海霞。

H N

Q B

# 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。

本标准适用于以熟制谷物或其粉【大米、糯米、雪糯米、糙米、紫米、黑米、粳米、小米、黍米（大  
黄米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、  
燕麦米（仁）、黑燕麦米（仁）、高粱米、苦荞麦米、甜荞麦米、黑麦米（仁）、薏仁米（薏苡仁）、  
玉米中的一种或几种】、燕麦片、玉米糝中的一种或几种为主要原料，添加熟制粮食或其粉【小麦胚芽、  
绿豆、红豆、芸豆、鹰嘴豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、扁豆、白扁豆、豌豆、蚕豆、豇豆、龙  
豆、青豆、鹰嘴豆、大豆中的一种或几种】、熟制薯类干或粉【紫薯、红薯、马铃薯、山药、芋头、地瓜  
中的一种或几种】、熟制坚果籽类仁或其粉【巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽、芝麻、开心果、夏  
威夷果、碧根果、核桃、杏仁、松籽、板栗、花生、西瓜籽、奇亚籽、亚麻籽、桃仁、扁桃仁、枳椇子中  
的一种或几种】、果蔬干制品或其粉【桂圆、香蕉、荔枝、橙、柠檬、柚、柑橘、菠萝、菠萝蜜、桑葚、  
无花果、苹果、梨、枣、芒果、杨梅、话梅、山楂、柿子、李子、桃、杨桃、石榴、枇杷、火龙果、木瓜、  
番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、  
椰子、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果、桔子、金桔、杏、血橙、乌梅、青梅、沙棘、  
金桔、菠菜、芹菜、青菜、香芹、上海青、生菜、莴苣、空心菜、苋菜、香菜、茼蒿、荠菜、木耳菜、苜  
蓿、油麦菜、白菜、甘蓝、花椰菜、西兰花、白萝卜、胡萝卜、黄瓜、冬瓜、南瓜、豆角、笋瓜、西葫  
芦、丝瓜、苦瓜、蛇瓜、佛手瓜、青椒、包菜、韭菜、韭黄、洋葱、西兰花、大葱、小葱、蒜黄、番茄（  
西红柿）、圣女果、甜菜、黄秋葵、茭白、姜、芦笋、莴苣、马铃薯、黑果枸杞中的一种或几种】、熟制  
干制食用菌或其粉【香菇、平菇、木耳、银耳、毛木耳、金耳、猴头菇、鸡腿菇、双孢蘑菇、松茸、白灵  
菇、草菇、花菇、白玉菇、茶树菇、灰树花、羊肚菌、竹荪、真姬菇、蒙古口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍  
菇、榛蘑、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】、熟制海藻粉【海  
苔、海带（昆布）、裙带菜、紫菜、羊栖菜中的一种或几种】、水提浓缩干燥粉【百合、沙棘、莲子、茯  
苓、决明子、芡实、刀豆、山楂、白芷、白果、龙眼肉（桂圆）、乌梅、佛手、牛蒡根、罗汉果、金银花  
、鸡内金、干姜、栀子、胖大海、益智仁、郁李仁、砂仁、桑葚、桑叶、荷叶、紫苏籽、葛根、槐米、槐  
花、蒲公英、玉竹、陈皮、甘草、罗汉果、枸杞、覆盆子、火麻仁、菊花（贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、  
滁菊的一种或几种）、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、玫瑰茄、蚕蛹、重瓣红玫瑰、人参（人工种植5年及5  
年以下）、乌药叶、辣木叶、玉米须、沙棘叶、裸藻、丹凤牡丹花、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、杜仲  
雄花、圆苞车前子壳、枇杷叶、球状念珠藻（葛仙米）、枇杷花、明日叶、关山樱花、桃胶、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、茶  
树花、库拉索芦荟凝胶、广东虫草子实体的一种或几种】、藕粉、豆乳粉、松花粉、油菜花粉、玉米花粉  
、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、蜂花粉、桂花、茉莉花、乳粉、驼奶粉、  
羊奶粉、乳清蛋白粉、酸奶粉、燕窝粉、黑枸杞粉、小麦膳食纤维粉、燕麦纤维粉、薄荷粉、椰浆粉、魔

芋粉、阿胶粉、玛咖粉、菊粉、雨生红球藻、磷脂酰丝氨酸、大豆肽粉、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽粉、阿胶低聚肽粉、清蛋白多肽粉、乳清肽粉、牡蛎肽粉、乌鸡肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、骨胶原肽粉、鸡肉肽、牛骨髓肽粉、人参肽(原料人参人工种植 5 年及 5 年以下)、牛骨胶原蛋白肽粉、海洋鱼低聚肽粉、乳肽、鸡内金低聚肽粉、弹性蛋白肽、大米肽粉、核桃肽粉、苦瓜肽粉、绿豆肽粉、豌豆肽粉、芝麻肽粉、花生肽粉、山药肽粉、火麻仁低聚肽粉、藜麦米低聚肽粉、山药低聚肽粉、小米低聚肽粉、中链甘油三酯、亚麻籽速溶粉、亚麻籽水溶粉、抹茶粉、红茶粉、绿茶粉、咖啡粉、食用盐、浓缩牛奶蛋白、浓缩乳清蛋白、分离乳清蛋白、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、大米蛋白粉、小麦蛋白粉、豌豆蛋白粉、豆浆粉、火麻蛋白、水果酵素粉、果蔬酵素粉、奶昔酵素粉、葛根粉中的一种或几种，添加白砂糖、黑糖、红糖、冰糖、蜂蜜、乳糖、食用葡萄糖、海藻糖、结晶果糖、木糖醇、酵母 $\beta$ -葡聚糖、低聚异麦芽糖、水苏糖、赤藓糖醇、低聚木糖、大豆低聚糖、棉籽低聚糖、低聚果糖、L-阿拉伯糖、麦芽糊精、植脂末、大豆膳食纤维粉、抗性糊精、乙基麦芽酚、甜菊糖苷、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)、烟酸、叶酸 (蝶酰谷氨酸)、食品用香精中的一种或几种，加入鼠李糖乳酪杆菌、干酪乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、短双歧杆菌、两歧双歧杆菌、格氏乳杆菌、卷曲乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、约氏乳杆菌、唾液联合乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、青春双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、混合或不混合、干燥或不干燥、包装加工而成的方便冲调谷物制品 (添加益生菌的产品用 45℃ 以下的温水冲调)。

根据原辅料不同，可将产品分为：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 熟制谷物粉、熟制粮食粉、熟制薯类粉、燕麦片、玉米糝应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.2 熟制薯类干应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.3 熟制坚果籽类仁或其粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 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。
- 2.1.5 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.6 熟制干制食用菌或其粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 熟制海藻粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.8 水提浓缩干燥粉、亚麻籽速溶粉、亚麻籽水溶粉、阿胶粉、酸奶粉、燕窝粉、黑枸杞粉、小麦膳食纤维粉、燕麦纤维粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.9 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.10 豆乳粉应符合 GB/T 18738 的规定。

- 2.1.11 松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉应符合原卫生部公告 2004 年第 17 号的规定。
- 2.1.12 蜂花粉应符合 GH/T 1014 和 GB 31636 的规定。
- 2.1.13 桂花、茉莉花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.14 乳粉、驼奶粉、羊奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.15 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.16 薄荷粉、椰浆粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.17 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.18 玛咖粉应符合原卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。
- 2.1.19 菊粉应符合原卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.20 雨生红球藻应符合原卫生部公告 2010 年第 17 号的规定。
- 2.1.21 玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸应符合原卫生部公告 2010 年第 15 号的规定。
- 2.1.22 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.23 小麦低聚肽粉应符合卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。
- 2.1.24 阿胶低聚肽粉应符合附录 A 的规定。
- 2.1.25 清蛋白多肽粉应符合附录 B 的规定。
- 2.1.26 牡蛎肽粉、乌鸡肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、骨胶原肽粉、鸡肉肽、牛骨髓肽粉、人参肽(原料人参为人工种植 5 年及 5 年以下)、牛骨胶原蛋白肽粉应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.27 海洋鱼低聚肽粉应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.28 乳清肽粉应符合附录 C 的规定。
- 2.1.29 乳肽应符合附录 D 的规定。
- 2.1.30 鸡内金低聚肽粉应符合附录 E 的规定。
- 2.1.31 弹性蛋白肽应符合附录 F 的规定。
- 2.1.32 大米肽粉、核桃肽粉、苦瓜肽粉、绿豆肽粉、豌豆肽粉、芝麻肽粉、花生肽粉、山药肽粉应符合 GB 31611 的规定。
- 2.1.33 火麻仁低聚肽粉应符合附录 G 的规定。
- 2.1.34 黍麦米低聚肽粉应符合附录 H 的规定。
- 2.1.35 山药低聚肽粉应符合附录 I 的规定。
- 2.1.36 小米低聚肽粉应符合附录 J 的规定。
- 2.1.37 中链甘油三酯(MCT) 应符合国卫办食品函(2013) 514 号、GB 2716 的规定。
- 2.1.38 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.39 红茶粉、绿茶粉应符合 QB/T4067 和 NY/T2672 的规定。
- 2.1.40 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。

- 2.1.41 食用盐应符合GB 2721 和GB/T 5461 的规定。
- 2.1.42 浓缩牛奶蛋白、浓缩乳清蛋白、分离乳清蛋白应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.43 大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、大米蛋白粉、小麦蛋白粉、豌豆蛋白粉、火麻蛋白应符合 GB 20371的规定。
- 2.1.44 豆浆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.45 水果酵素粉、食用果蔬酵素粉、奶昔酵素粉应符合GB/T 29602 的规定。
- 2.1.46 葛根粉应符合GB/T30637 的规定。
- 2.1.47 白砂糖应符合 GB/T 317 和GB 13104 的规定。
- 2.1.48 黑糖应符合 QB/T 4567 和GB 13104 的规定。
- 2.1.49 红糖应符合 QB/T 4561 和GB 13104 的规定。
- 2.1.50 冰糖应符合 GB/T 35883 和GB 13104 的规定。
- 2.1.51 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.52 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.53 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.54 海藻糖应符合国家卫生计生委《关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料等的公告》(2014 年第 15 号)的规定。
- 2.1.55 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.56 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.57 酵母 $\beta$ -葡聚糖应符合卫生部公告 2010 年第 9 号的规定。
- 2.1.58 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.59 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.60 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.61 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.62大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.63 棉籽低聚糖应符合卫生部2010 年第 3 号公告和 GH/T 1063 的规定。
- 2.1.64 低聚果糖应符合GB/T 23528 的规定。
- 2.1.65 L-阿拉伯糖应符合卫生部2018 年第 12 号公告。
- 2.1.66 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和GB 15203 的规定。
- 2.1.67 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.68 大豆膳食纤维粉应符合GB/T 22494 的规定。
- 2.1.69 抗性糊精应符合QB/T 5029 的规定。
- 2.1.70 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.71 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。

- 2.1.72 维生素A（醋酸视黄酯）应符合GB 14750 的规定。
- 2.1.73 维生素D<sub>2</sub>（麦角钙化醇）应符合GB 14755 的规定。
- 2.1.74 维生素B<sub>2</sub>（核黄素）应符合GB 14752 的规定。
- 2.1.75 维生素B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）应符合GB 14753 的规定。
- 2.1.76 维生素B<sub>12</sub>（氰钴胺）应符合GB 1903.43 的规定。
- 2.1.77 维生素C（L-抗坏血酸）应符合GB 14754 的规定。
- 2.1.78 烟酸应符合GB 14757 的规定。
- 2.1.79 叶酸（蝶酰谷氨酸）应符合GB 15570 的规定。
- 2.1.80 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.81 鼠李糖乳酪杆菌、干酪乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、短双歧杆菌、两歧双歧杆菌、格氏乳杆菌、卷曲乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、约氏乳杆菌、唾液联合乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、青春双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种应符合 QB/T 4575 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	具有本品应有的性状	取出适量样品，倒入洁净的白瓷盘内，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，冲调或冲调加热后品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

## 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	≤ 12.0（纯燕麦片） 10.0（其他）	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（其他） 20.0（仅适用于以玉米为主料的产品）	GB 5009.22

展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	20(仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品)	GB 5009.185
甜菊糖苷 <sup>a</sup> (以甜菊醇当量计) <sup>a</sup> , $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	0.17	SN/T 3854
维生素A <sup>b</sup> , $\mu\text{g}/\text{kg}$		2000~6000	GB 5009.82
叶酸 <sup>b</sup> , $\mu\text{g}/\text{kg}$		1000~2500	GB 5009.211
维生素D <sup>b</sup> , $\mu\text{g}/\text{kg}$		12.5~37.5	GB 5009.82
维生素B <sub>2</sub> <sup>b</sup> , $\text{mg}/\text{kg}$		7.5~17.5	GB 5009.85
维生素B <sub>6</sub> <sup>b</sup> , $\text{mg}/\text{kg}$		10~25	GB 5009.154
维生素B <sub>12</sub> <sup>b</sup> , $\mu\text{g}/\text{kg}$		5~10	GB 5009.285
烟酸 <sup>b</sup> , $\text{mg}/\text{kg}$		75~218	GB 5009.89
维生素C <sup>b</sup> , $\text{mg}/\text{kg}$		300~750	GB 5009.86
氰化物 <sup>c</sup> (以HCN计), $\text{mg}/\text{kg}$	$\leq$	0.05	GB 5009.36
脲酶试验 <sup>d</sup>		阴性	GB 5009.183
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定; a 仅适用于添加该食品添加剂的产品; b 仅适用于添加该食品营养强化剂的产品; c 仅适用于以杏仁为原料的产品; d 仅适用于以黄豆、黑豆为原料的产品。			

## 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 <sup>b</sup> , 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
乳酸菌 <sup>c</sup> , CFU/g $\geq$	1×10 <sup>6</sup>				GB 4789.35
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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; b 不适用于添加益生菌的产品检测; c 仅适用于添加益生菌的产品检测。					

## 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；食品营养强化剂的使用应符合GB 14880 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（不适用于添加益生菌的产品）、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 附录A

## (规范性要求)

## 阿胶低聚肽粉的质量要求

## A.1 原料来源

本规定适用于以阿胶为原料，经打粉、加水、加温、添加蛋白酶酶解、酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制成的阿胶低聚肽粉。

## A.2 指标要求

指标要求应符合A.1的规定。

表A.1 指标要求

项目		指标				检验方法	
感官要求	色泽	浅黄色或浅棕色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味	
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅					
	组织形态	疏松粉末状、色泽均匀、无结块、无吸潮					
	杂质	无正常视力可见外来杂质					
理化指标	水分, g/100g	≤	7.0		GB 5009.3		
	灰分(以干基计), g/100g	≤	8.0		GB 5009.4		
	蛋白质(以干基计), g/100g	≥	80.0		GB 5009.5		
	肽含量(以干基计), g/100g	≥	75.0		GB/T 22729		
	相对分子质量分布在 1000Da1 以下的比例, %	≥	75.0		GB/T 22492 附录 A 的规定		
	铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	1.0		GB 5009.12		
	总砷(以 As 计), mg/kg	≤	1.0		GB 5009.11		
	总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.1		GB 5009.17		
	镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1		GB 5009.15		
	铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0		GB 5009.123		
微生物限量			n	c	m	M	
	菌落总数, CFU/g		5	2	$3 \times 10^4$	$10^5$	GB 4789.2
	大肠菌群, CFU/g		5	1	10	100	GB 4789.3
	金黄色葡萄球菌, CFU/g		5	1	100	1000	GB 4789.10
	沙门氏菌, /25g		5	0	0	-	GB 4789.4

## 附录 B

(规范性要求)

## 清蛋白多肽粉(白蛋白肽) 的质量要求

## B.1 原料来源

本规定适用于以新鲜鸡卵清蛋白或鸡蛋清粉为原料, 经加水、匀浆、加温, 添加碱性蛋白酶酶解、灭酶、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装工艺制得的清蛋白多肽粉(白蛋白肽)。

## B.2 指标要求

指标要求应符合B.1 的规定。

表 B.1 指标要求

项目		指标				检验方法	
感官要求	色泽	黄色或浅黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中, 在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质, 并嗅其气味, 温开水漱口, 品其滋味	
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味, 无异味、异嗅					
	组织形态	粉末状或颗粒状、色泽均匀、无结块、无吸潮					
	杂质	无正常视力可见外来杂质					
理化指标	水分, g/100g	≤	7.0		GB 5009.3		
	灰分(以干基计), g/100g	≤	8.0		GB 5009.4		
	蛋白质(以干基计), g/100g	≥	75.0		GB 5009.5		
	肽含量(以干基计), g/100g	≥	60.0		GB/T 22729		
	相对分子质量小于 1000Da1的比例, %	≥	80.0		GB/T 22492 附录 A 的规定		
	铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.19		GB 5009.12		
	镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.4		GB 5009.15		
	总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.04		GB 5009.17		
微生物限量			n	c	m	M	
	菌落总数, CFU/g		5	2	$3 \times 10^4$	$10^5$	GB 4789.2
	大肠菌群, CFU/g		5	1	10	100	GB 4789.3
	沙门氏菌, /25g		5	0	0	-	GB 4789.4
	霉菌及酵母, CFU/g	≤	50				GB 4789.15

## 附录C

### (规范性要求)

#### 乳清肽粉的质量要求

##### C.1 原料来源

本规定适用于以乳清蛋白粉为主要原料，加水调浆、添加蛋白酶酶解、酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装工艺制得的乳精肽粉。

##### C.2 指标要求

指标要求应符合C.1的规定。

表C.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	白色或浅黄色粉末				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织形态	疏松粉末状或颗粒状、色泽均匀、无结块、无吸潮				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	水分, g/100g	≤	7.0		GB 5009.3	
	灰分(以干基计), g/100g	≤	8.0		GB 5009.4	
	蛋白质(以干基计), g/100g	≥	75.0		GB 5009.5	
	肽含量(以干基计), g/100g	≥	65.0		GB/T 22729	
	肽相对分子质量分布在 2000Dal 以下的比例, %	≥	90.0		GB/T 22492 附录 A 的规定	
	铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.12	
	总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11	
	总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.01		GB 5009.17	
	铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.5		GB 5009.123	
	黄曲霉毒素 M1, μg/kg	≤	0.5		GB 5009.24	
	亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤	2.0		GB 5009.33	
微生物限度		n	c	m	M	
	菌落总数, CFU/g	5	2	3×10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
	大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	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 ≤	25				GB 4789.15
	酵母, CFU/g ≤					

附录 D  
(规范性要求)

乳肽的质量要求

D.1 原料来源

本规定适用于以牛、羊乳来源的乳清蛋白或全乳蛋白为原料，加水调浆、添加蛋白酶酶解，酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装工艺制成的乳肽。

D.2 指标要求

指标要求应符合D.1 的规定。

指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	白色或淡黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织形态	疏松粉末状、色泽均匀、无结块、无吸潮				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	水分, g/100g	≤	7.0		GB 5009.3	
	灰分 (以干基计), g/100g	≤	8.0		GB 5009.4	
	蛋白质(以干基计), g/100g	≥	牛乳清蛋白为原料	75.0		GB 5009.5
			羊乳清蛋白为原料	45.0		
			牛全乳蛋白为原料	75.0		
	肽含量(以干基计), g/100g	≥	牛乳清蛋白为原料	65.0		GB/T 22492 附录 B 的规定
			羊乳清蛋白为原料	35.0		
			牛全乳蛋白为原料	50.0		
	铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12	
	总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.4		GB 5009.11	
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.01		GB 5009.17		
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.5		GB 5009.123		
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数, CFU/g	5	2	$5 \times 10^4$	$2 \times 10^5$	GB 4789.2
	大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3

金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4

## 附录 E

(规范性要求)

### 鸡内金低聚肽粉的质量要求

#### E.1 原料来源

本规定适用于以鸡内金为原料，经清洗、粉碎、蒸煮、酶解、提纯、干燥、包装等工艺加工而成的鸡内金低聚肽粉。

#### E.2 指标要求

指标要求应符合E.1 的规定。

表 E.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	白色或淡黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味				
	组织形态	粉末状固体、无霉变				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.45				GB 5009.12
	镉(以 Cd 计), mg/kg ≤	0.1				GB 5009.15
	总砷(以 As 计), mg/kg ≤	0.5				GB 5009.11
	铬(以 Cr 计), mg/kg ≤	1.0				GB 5009.123
	N-二甲基亚硝铵, μg/kg ≤	3.0				GB 5009.26
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
	大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
	霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15

## 附录 F

(规范性要求)

### 弹性蛋白肽的质量要求

#### F.1 原料来源

本规定适用于以牛心管为主要原料，添加木瓜蛋白酶为加工助剂，经清洗、粉碎、酶解、过滤、浓缩、喷雾干燥等工艺加工制成的弹性蛋白肽。

#### F.2 指标要求

指标要求应符合F.1 的规定。

表 F.1 指标要求

项目		指标				检验方法	
感官要求	色泽	淡黄色至浅褐色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味	
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味					
	组织形态	粉末或颗粒状、无结块					
	杂质	无正常视力可见外来杂质					
理化指标	水分, g/100g	≤	7.0		GB 5009.3		
	蛋白质(以干基计), g/100g	≥	90.0		GB 5009.5		
	灰分(以干基计), g/100g	≤	3.0		GB 5009.4		
	铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.12		
	镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.15		
	总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11		
	总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.05		GB 5009.17		
	铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0		GB 5009.123		
微生物限量	菌落总数, CFU/g	≤	1000		GB 4789.2		
	大肠菌群, CFU/g	≤	10		GB 4789.3		
	霉菌, CFU/g	≤	10		GB 4789.15		
	酵母, CFU/g	≤	10				
			n	c	m	M	
	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

## 附录 G

(规范性要求)

### 火麻仁低聚肽粉的质量要求

#### G.1 原料来源

本规定适用于以火麻仁蛋白粉为原料，经酶解、提纯、干燥、包装等工艺加工而成的火麻仁低聚肽粉。

#### G.2 指标要求

指标要求应符合 G.1 的规定。

#### 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	淡黄色或黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织形态	粉末状固体、无霉变				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.18				GB 5009.12
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
	大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
	霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15

## 附录 H

(规范性要求)

### 藜麦米低聚肽粉的质量要求

#### H.1 原料来源

本规定适用于以藜麦米为原料，经脱脂、粉碎、酶解、提纯、干燥、包装等工艺加工而成的藜麦米低聚肽粉。

#### H.2 指标要求

指标要求应符合H.1 的规定。

表 H.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	白色或淡黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味				
	组织形态	粉末状固体、无霉变				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.18				GB 5009.12
	镉(以 Cd 计), mg/kg ≤	0.1				GB 5009.15
	总砷(以 As 计), mg/kg ≤	0.5				GB 5009.11
	铬(以 Cr 计), mg/kg ≤	1.0				GB 5009.123
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
	大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
	霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15

## 附录 I

(规范性要求)

### 山药低聚肽粉的质量要求

#### 1.1 原料来源

本规定适用于以山药为原料，经粉碎、酶解、提纯、干燥、包装等工艺加工而成的山药低聚肽粉。

#### 1.2 指标要求

指标要求应符合 I.1 的规定。

表 1.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	白色或灰白色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味				
	组织形态	粉末状固体、无霉变				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.8				GB 5009.12
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
	大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
	霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15

## 附录 J

(规范性要求)

### 小米低聚肽粉的质量要求

#### J.1 原料来源

本规定适用于以小米为原料，经脱脂、粉碎、酶解、提纯、干燥、包装等工艺加工而成的小米聚肽粉。

#### J.2 指标要求

指标要求应符合R.1 的规定。

表J.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	白色或淡黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味				
	组织形态	粉末状固体、无霉变				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.18				GB 5009.12
	镉(以 Cd 计), mg/kg ≤	0.1				GB 5009.15
	总砷(以 As 计), mg/kg ≤	0.5				GB 5009.11
	铬(以 Cr 计), mg/kg ≤	1.0				GB 5009.123
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
	大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
	霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15

## 编制说明

本标准适用于以熟制谷物或其粉【大米、糯米、雪糯米、糙米、紫米、黑米、粳米、小米、黍米（大黃米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、黑燕麦米（仁）、高粱米、苦荞麦米、甜荞麦米、黑麦米（仁）、薏仁米（薏苡仁）、玉米中的一种或几种】、燕麦片、玉米糝中的一种或几种为主要原料，添加熟制粮食或其粉【小麦胚芽、绿豆、红豆、芸豆、鹰嘴豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、扁豆、白扁豆、豌豆、蚕豆、豇豆、龙豆、青豆、鹰嘴豆、大豆中的一种或几种】、熟制薯类干或粉【紫薯、红薯、马铃薯、山药、芋头、地瓜中的一种或几种】、熟制坚果籽类仁或其粉【巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽、芝麻、开心果、夏威夷果、碧根果、核桃、杏仁、松籽、板栗、花生、西瓜籽、奇亚籽、亚麻籽、桃仁、扁桃仁、枳椇子中的一种或几种】、果蔬干制品或其粉【桂圆、香蕉、荔枝、橙、柠檬、柚、柑橘、菠萝、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、梨、枣、芒果、杨梅、话梅、山楂、柿子、李子、桃、杨桃、石榴、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果、桔子、金桔、杏、血橙、乌梅、青梅、沙棘、金桔、菠菜、芹菜、青菜、香芹、上海青、生菜、莴苣、空心菜、苋菜、香菜、茼蒿、芥菜、木耳菜、苜蓿、油麦菜、白菜、甘蓝、花椰菜、西兰花、白萝卜、胡萝卜、黄瓜、冬瓜、南瓜、豆角、笋瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、蛇瓜、佛手瓜、青椒、包菜、韭菜、韭黄、洋葱、西兰花、大葱、小葱、蒜黄、番茄（西红柿）、圣女果、甜菜、黄秋葵、茭白、姜、芦笋、莴苣、马铃薯、黑果枸杞中的一种或几种】、熟制干制食用菌或其粉【香菇、平菇、木耳、银耳、毛木耳、金耳、猴头菇、鸡腿菇、双孢蘑菇、松茸、白灵菇、草菇、花菇、白玉菇、茶树菇、灰树花、羊肚菌、竹荪、真姬菇、蒙古口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、榛蘑、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】、熟制海藻粉【海苔、海带（昆布）、裙带菜、紫菜、羊栖菜中的一种或几种】、水提浓缩干燥粉【百合、沙棘、莲子、茯苓、决明子、芡实、刀豆、山楂、白芷、白果、龙眼肉（桂圆）、乌梅、佛手、牛蒡根、罗汉果、金银花、鸡内金、干姜、栀子、胖大海、益智仁、郁李仁、砂仁、桑葚、桑叶、荷叶、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、玉竹、陈皮、甘草、罗汉果、枸杞、覆盆子、火麻仁、菊花（贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊的一种或几种）、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、玫瑰茄、蚕蛹、重瓣红玫瑰、人参（人工种植5年及5年以下）、乌药叶、辣木叶、玉米须、沙棘叶、裸藻、丹凤牡丹花、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、杜仲雄花、圆苞车前子壳、枇杷叶、球状念珠藻（葛仙米）、枇杷花、明日叶、关山樱花、桃胶、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、茶树花、库拉索芦荟凝胶、广东虫草子实体的一种或几种】、藕粉、豆乳粉、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、蜂花粉、桂花、茉莉花、乳粉、驼奶粉、羊奶粉、乳清蛋白粉、酸奶粉、燕窝粉、黑枸杞粉、小麦膳食纤维粉、燕麦纤维粉、薄荷粉、椰浆粉、魔芋粉、阿胶粉、玛咖粉、菊粉、雨生红球藻、磷脂酰丝氨酸、大豆肽粉、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽粉、阿胶低聚肽粉、清蛋白多肽粉、乳清肽粉、牡蛎肽粉、乌鸡肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、骨胶原肽粉、鸡肉肽、

牛骨髓肽粉、人参肽(原料人参人工种植 5 年及 5 年以下)、牛骨胶原蛋白肽粉、海洋鱼低聚肽粉、乳肽、鸡内金低聚肽粉、弹性蛋白肽、大米肽粉、核桃肽粉、苦瓜肽粉、绿豆肽粉、豌豆肽粉、芝麻肽粉、花生肽粉、山药肽粉、火麻仁低聚肽粉、藜麦米低聚肽粉、山药低聚肽粉、小米低聚肽粉、中链甘油三酯、亚麻籽速溶粉、亚麻籽水溶粉、抹茶粉、红茶粉、绿茶粉、咖啡粉、食用盐、浓缩牛奶蛋白、浓缩乳清蛋白、分离乳清蛋白、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、大米蛋白粉、小麦蛋白粉、豌豆蛋白粉、豆浆粉、火麻蛋白、水果酵素粉、果蔬酵素粉、奶昔酵素粉、葛根粉中的一种或几种，添加白砂糖、黑糖、红糖、冰糖、蜂蜜、乳糖、食用葡萄糖、海藻糖、结晶果糖、木糖醇、酵母 $\beta$ -葡聚糖、低聚异麦芽糖、水苏糖、赤藓糖醇、低聚木糖、大豆低聚糖、棉籽低聚糖、低聚果糖、L-阿拉伯糖、麦芽糊精、植脂末、大豆膳食纤维粉、抗性糊精、乙基麦芽酚、甜菊糖苷、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)、烟酸、叶酸 (蝶酰谷氨酸)、食品用香精中的一种或几种，加入鼠李糖乳酪杆菌、干酪乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、短双歧杆菌、两歧双歧杆菌、格氏乳杆菌、卷曲乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、约氏乳杆菌、唾液联合乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、青春双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、混合或不混合、干燥或不干燥、包装加工而成的方便冲调谷物制品 (添加益生菌的产品用 45℃ 以下的温水冲调)。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南智宸泽利生物科技有限公司