



410520S-2026



濮阳市新宏海面业有限责任公司企业标准

Q/PHH 0006S-2026

# 方便冲调谷物制品

2026-03-13 发布

2026-03-13 实施

濮阳市新宏海面业有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由濮阳市新宏海面业有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：刘怀增、张国强。

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。

本标准适用于以烘焙粮食（片、粒、粉、膨化颗粒或片）【大米、糯米、糙米、粳米、红米、江米、紫米、黑米、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（裸大麦）米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞米、甜荞米、黑麦仁、薏仁米（薏苡仁）、小麦胚芽、玉米、金丝豆、扁豆、豌豆、青豆、绿豆、红豆、红小豆、芸豆、赤小豆、刀豆、鹰嘴豆、豇豆中的一种或几种】、熟制薯类粉【紫薯、红薯、马铃薯、山药、芋头、地瓜中的一种或几种】、藕粉、燕麦片、燕麦粉、青稞粉、荞麦粉、藜麦粉中的一种或几种为原料，添加或不添加大（黄）豆（熟制）、黑豆（熟制）、亚麻籽粉、黑芝麻粉、奇亚籽粉、抗性糊精、圆苞车前子壳、魔芋粉、桑叶提取物、黄精粉、山药粉、枸杞、白芸豆提取物、小麦麸皮粉、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、木糖醇、脱水紫薯粉、脱水山药粉、胡萝卜粉、小麦胚芽粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、食用盐、食用葡萄糖、麦芽糊精中的一种或几种，经原料验收、预处理或不预处理、配料、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的方便冲调谷物制品。

根据原辅料不同分为不同产品：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 烘焙粮食（片、粒、粉、膨化颗粒或片）、熟制薯类粉、青稞粉、荞麦粉、藜麦粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.2 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.3 燕麦片、燕麦粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.4 脱水紫薯粉、脱水山药粉、山药粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.5 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.8 白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.9 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。

2.1.10 亚麻籽粉、黑芝麻粉、奇亚籽粉应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.11 抗性糊精应符合QB/T 5947的规定。
- 2.1.12 圆苞车前子壳应符合2014年 第10号 关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告的规定。
- 2.1.13 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.14 桑叶提取物、胡萝卜粉、黄精粉、白芸豆提取物应符合GB 7101的规定。
- 2.1.15 枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 2.1.16 小麦麸皮粉应符合NY/T 3218的规定。
- 2.1.17 甜菊糖苷应符合GB 1886.355的规定。
- 2.1.18 罗汉果甜苷应符合GB 1886.77的规定。
- 2.1.19 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.20 木糖醇应符合GB 1886.234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	粉状，允许有颗粒	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，用温开水漱口，冲调后品尝其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，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	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
甜菊糖苷 <sup>a</sup> (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.17	SN/T 3854
脲酶试验(仅适用于添加大豆及其制品的产品)	阴性	GB 5009.183
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 20(以玉米为主料的产品) 10(以大米、糯米、糙米、粳米、红米、 江米、紫米、黑米为主料的产品)	GB 5009.22

	5.0 (其他)	
注: *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检验。		

## 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平板计数法
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 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 执行。

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

## 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。

## 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

本标准适用于以烘焙粮食（片、粒、粉、膨化颗粒或片）【大米、糯米、糙米、粳米、红米、江米、紫米、黑米、小米、黍米（大黄米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、苡麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞（裸大麦）米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞米、甜荞米、黑麦仁、薏仁米（薏苡仁）、小麦胚芽、玉米、金丝豆、扁豆、豌豆、青豆、绿豆、红豆、红小豆、芸豆、赤小豆、刀豆、鹰嘴豆、豇豆中的一种或几种】、熟制薯类粉【紫薯、红薯、马铃薯、山药、芋头、地瓜中的一种或几种】、藕粉、燕麦片、燕麦粉、青稞粉、荞麦粉、藜麦粉中的一种或几种为原料，添加或不添加大豆（黄）豆（熟制）、黑豆（熟制）、亚麻籽粉、黑芝麻粉、奇亚籽粉、抗性糊精、圆苞车前子壳、魔芋粉、桑叶提取物、黄精粉、山药粉、枸杞、白芸豆提取物、小麦麸皮粉、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、木糖醇、脱水紫薯粉、脱水山药粉、胡萝卜粉、小麦胚芽粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、食用盐、食用葡萄糖、麦芽糊精中的一种或几种，经原料验收、预处理或不预处理、配料、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成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，参照 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》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。

濮阳市新宏海面业有限责任公司

QB