



410521S-2026



河南盛世良农食品有限公司企业标准

Q/HSLN 0001S-2026

熟制杂粮粉

2026-03-13 发布

2026-03-13 实施

河南盛世良农食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南盛世良农食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：高桂萍、张永星、冯金平。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HSLN 0001S-2020。

H N

Q B

熟制五谷杂粮粉

1 范围

本标准规定了熟制五谷杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑豆、黄豆、红小豆、黑米、小米、玉米、高粱中的一种或几种为主要原料，添加或不添加芝麻、藜麦米、芸豆、青稞、干制红枣、红薯、山药、燕麦、核桃仁、薏米、花生仁、荞麦、葛根粉、绿豆、枸杞、莲子、百合、杏仁、茯苓、糙米、芡实、西瓜籽仁、南瓜籽仁、豌豆、小麦胚芽、白果、酸枣仁、黑芝麻粉、核桃粉、大豆粉、红豆粉、黑豆粉、白扁豆粉、果蔬干制品、陈皮粉、玉竹粉、甘草粉、五指毛桃粉、桂圆粉、无花果粉、黄芪粉、茯苓粉、麦冬粉、党参粉、火麻仁粉、白果粉、赤小豆粉、郁李仁粉、益智仁粉、西洋参粉、灵芝粉、人参(人工种植 5 年及 5 年以下)粉、葛根粉、芡实粉、桑葚粉、猴头菇粉、红枣粉、莲子粉、紫薯干、紫薯粉、枸杞粉、速溶豆粉、花生粉、全脂乳粉、花生碎、红枣粒、山楂粒、山药粉、食用盐、食用淀粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、麦芽糖、白砂糖、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、大豆低聚糖、菊粉、乳清蛋白粉、植脂末中的一种或一种以上为辅料，添加或不添加木糖醇、赤藓糖醇、碳酸钙、食品用香精中的一种或几种，经烘焙、粉碎或不粉碎、配料或不配料、混合或不混合、包装而成的熟制五谷杂粮粉，本产品需开水冲调后食用。

根据配料表不同产品可分为单一熟制五谷杂粮粉、混和熟制五谷杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黑豆、黄豆、红小豆、玉米、芸豆、红薯、薏米、大豆粉、红豆粉、黑豆粉、白扁豆粉、紫薯干、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 黑米应符合 NY/T 832、GB 2715 的规定。
- 2.1.3 小米应符合 GB/T 11766、GB 2715 的规定。
- 2.1.4 芝麻应符合 GB/T 11761、GB19300 的规定。
- 2.1.5 高粱应符合 GB/T 8231、GB 2715 的规定。
- 2.1.6 藜麦米应符合 LS/T 3245、GB 2715 的规定。
- 2.1.7 青稞应符合 GB/T 11760、GB 2715 的规定。
- 2.1.8 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.9 燕麦应符合 LS/T 3260、GB 2715 的规定。
- 2.1.10 核桃仁、花生仁、西瓜籽仁、南瓜籽仁、黑芝麻粉、核桃粉、花生碎、花生粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 荞麦应符合 GB/T 10458、GB 2715 的规定。
- 2.1.12 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

- 2.1.13 山药、枸杞、莲子、百合、杏仁、茯苓、芡实、白果、酸枣仁、陈皮粉、玉竹粉、甘草粉、桂圆粉、无花果粉、茯苓粉、火麻仁粉、白果粉、赤小豆粉、郁李仁粉、益智仁粉、芡实粉、桑葚粉、红枣粉、莲子粉、枸杞粉、红枣粒、山楂粒、山药粉应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.14 糙米应符合 GB/T 18810、GB 2715 的规定。
- 2.1.15 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.16 绿豆应符合 GB/T 10462、GB 2715 的规定。
- 2.1.17 果蔬干制品应清洁、卫生，无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.18 五指毛桃粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.19 黄芪粉、党参粉、西洋参粉、灵芝粉应符合国家卫生健康委员会国家市场监督管理总局关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年 第 9 号）的规定。
- 2.1.20 麦冬粉应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告（2024 年 第 4 号）的规定。
- 2.1.21 人参(人工种植 5 年及 5 年以下)粉应符合关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告 2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.22 猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.23 速溶豆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.24 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.26 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.27 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1、GB 15203 的规定。
- 2.1.28 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6、GB 15203 的规定。
- 2.1.29 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5、GB 15203 的规定。
- 2.1.30 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.31 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2、GB 15203 的规定。
- 2.1.32 低聚木糖 GBT 23528.3、GB 15203 的规定。
- 2.1.33 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4、GB 15203 的规定。
- 2.1.34 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.35 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.36 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.37 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.38 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.39 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.40 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.41 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.42 生产用水应符合 GB 2749 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	呈细腻的粉状允许有细小颗粒	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质、嗅其气味，用温开水漱口后，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽，色泽均匀	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无其他不良异味	
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, %	≤ 10	GB 5009.3
灰分, %	≤ 7.0	GB 5009.4
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
脲酶试验 ^b	阴性	GB 5009.183

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定；
a 仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品；
b 仅适用于以黄豆、黑豆及其制品为主要原料的产品。

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 ^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	10^2	10^3	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	5	2	50	10^2	GB 4789.15
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 生产过程中的卫生要求

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; 农药残留限量应符合 GB 2763 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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黑豆、黄豆、红小豆、黑米、小米、玉米、高粱中的一种或几种为主要原料，添加或不添加芝麻、藜麦米、芸豆、青稞、干制红枣、红薯、山药、燕麦、核桃仁、薏米、花生仁、荞麦、葛根粉、绿豆、枸杞、莲子、百合、杏仁、茯苓、糙米、芡实、西瓜籽仁、南瓜籽仁、豌豆、小麦胚芽、白果、酸枣仁、黑芝麻粉、核桃粉、大豆粉、红豆粉、黑豆粉、白扁豆粉、果蔬干制品、陈皮粉、玉竹粉、甘草粉、五指毛桃粉、桂圆粉、无花果粉、黄芪粉、茯苓粉、麦冬粉、党参粉、火麻仁粉、白果粉、赤小豆粉、郁李仁粉、益智仁粉、西洋参粉、灵芝粉、人参(人工种植 5 年及 5 年以下)粉、葛根粉、芡实粉、桑葚粉、猴头菇粉、红枣粉、莲子粉、紫薯干、紫薯粉、枸杞粉、速溶豆粉、花生粉、全脂乳粉、花生碎、红枣粒、山楂粒、山药粉、食用盐、食用淀粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、麦芽糖、白砂糖、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、大豆低聚糖、菊粉、乳清蛋白粉、植脂末中的一种或一种以上为辅料，添加或不添加木糖醇、赤藓糖醇、碳酸钙、食品用香精中的一种或几种，经烘焙、粉碎或不粉碎、配料或不配料、混合或不混合、包装而成的熟制五谷杂粮粉，本产品需开水冲调后食用。

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》有关规定，特制订本企业标准，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。

河南盛世良农食品有限公司

Q B