



410878S-2026

河南佑康食品科技有限公司企业标准

Q/HYK 0012S-2026

即食冲调谷物粉

2026-04-14 发布

2026-04-14 实施

河南佑康食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南佑康食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南佑康食品科技有限公司。

本标准起草人：李超民。

H N

Q B

即食冲调谷物粉

1 范围

本标准规定了即食冲调谷物粉的要求、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（仁）、大麦（仁）、藜麦（仁）、苡麦（仁）、荞麦（仁）、青稞（仁）、燕麦（仁）、黑燕麦（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，添加或不添加绿豆粉（熟）、黑豆粉（熟）、红豆粉（熟）、芸豆粉（熟）、白芸豆粉（熟）、豌豆粉（熟）、蚕豆粉（熟）、大豆粉（熟）、黑芝麻粉（熟）、白芝麻粉（熟）、花生仁粉（熟）、坚果及籽类仁（粉）【奇亚籽、核桃、腰果、巴旦木、扁桃仁、榛子、南瓜籽、西瓜籽、葵花籽、夏威夷果、碧根果、开心果、松子、杏仁、花生、芝麻、板栗中的一种或几种】、果蔬粉【芒果、柚子、枣、百香果、菠萝、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、李子、荔枝、蔓越莓、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、杨桃、樱桃、石榴、人参果、杨梅、话梅、乌梅、桔子、萝卜、西瓜、山药、洋姜中的一种或几种】、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】、植物提取粉【桃仁、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、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、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、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（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根粉、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、白茅根、芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、刺梨、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、金花茶、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、乌药叶、辣木叶、玉米须、茶树花、沙棘叶、丹凤牡丹花、牛蒡根、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、杜仲雄花、奇亚籽、圆苞车前子壳、枇杷叶、关山樱花、茉莉花、桂花、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、纳豆中的一种或几种】，添加食用葡萄糖、麦芽糊精、藕粉、L-阿拉伯糖、低聚木糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、食用盐、白砂糖、冰糖、赤砂糖、乳粉、调制乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、浓缩牛奶蛋白、大豆蛋白粉、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、大豆肽粉、小麦低聚肽粉、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、乳糖、抗性糊精、蜂蜜、燕窝、燕窝制品、维生素A（醋酸视黄酯）、维生素D2（麦角钙化醇）、维生素B2（核黄素）、维生素B6（盐酸吡哆醇）、维生素B12（氰钴胺）、维生素C（L-抗坏血酸）、烟酸、叶酸（蝶酰谷氨酸）、益生菌（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)、食品用香精中的一种或几种,经配料、混合、包装而成的即食冲调谷物粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 熟制谷物粉(仁)、熟制豆类粉、燕麦片、玉米糝中应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.2 坚果及籽类仁(粉)应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.4 植物提取粉应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.5 刺梨、玫瑰茄应符合原卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.6 重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.7 金花茶应符合原卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.8 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.9 人参(人工种植 5 年及 5 年以下)应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.10 乌药叶、辣木叶应符合原卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。
- 2.1.11 玉米须应符合卫监督函 2012 年第 306 号《关于玉米须有关问题的批复》的规定。
- 2.1.12 茶树花应符合原卫生部 2013 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.13 沙棘叶应符合原卫计委 2013 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.14 丹凤牡丹花应符合原卫计委 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.15 牛蒡根应符合国卫食品函(2013)83 号的规定。
- 2.1.16 平卧菊三七、大麦苗应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号的规定。
- 2.1.17 小麦苗应符合原卫生部卫监督函 2013 年第 17 号的规定。
- 2.1.18 杜仲雄花应符合原卫计委 2014 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.19 奇亚籽、圆苞车前子壳应符合原卫计委 2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.20 枇杷叶应符合原国家卫计委公告 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.21 关山樱花应符合卫健委公告 2022 年第 1 号的规定。
- 2.1.22 桂花、茉莉花应清洁、卫生、无污染、无腐烂,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.23 党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合《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。
- 2.1.24 纳豆应符合 SB/T 10528 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.25 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.26 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.27 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.29 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.30 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

- 2.1.31 白砂糖、冰糖、赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.32 乳粉、调制乳粉应符合 GB 19644 的规定
- 2.1.33 乳糖应符合 GB 25595 的规定
- 2.1.34 抗性糊精应符合原卫生部公告（2012 年第 16 号）的规定
- 2.1.35 乳清粉、乳清蛋白粉、浓缩牛奶蛋白应符合 GB 11674 的规定
- 2.1.36 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定
- 2.1.37 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.38 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.39 燕窝制品应符合 QB/T 5916 的规定。
- 2.1.40 熟制干制食用菌或其粉应符合 GB 7096 的规定
- 2.1.41 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定
- 2.1.42 维生素 A（醋酸视黄酯）应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.43 维生素 D2（麦角钙化醇）应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.44 维生素 B2（核黄素）应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.45 维生素 B6（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.46 维生素 B12（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.47 维生素 C（L-抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.48 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.49 叶酸（蝶酰谷氨酸）应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.50 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。
- 2.1.51 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。
- 2.1.52 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.53 小麦低聚肽粉应符合卫生部公告 2012 年第 16 号的规定
- 2.1.54 益生菌（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。
- 2.1.55 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	粉状	取样品 1 份，置于白瓷盘中，在室

色 泽	具有本品应有的色泽	内自然光下观察其性状、色泽及杂质， 嗅其气味，样品冲调后，用温开水漱口， 品尝其滋味。
气味、滋味	具有本品应有的气、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
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	20.0(仅适用于以玉米为主料的产品) 5.0(其他)	GB 5009.22
展青霉素, μg/kg	20(仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品)	GB 5009.185
维生素 A ^a , μg/kg	2000~6000	GB 5009.82
叶酸 ^a , μg/kg	1000~2500	GB 5009.211
维生素 D ^a , μg/kg	12.5~37.5	GB 5009.82
维生素 B ₂ ^a , mg/kg	7.5~17.5	GB 5009.85
维生素 B ₆ ^a , mg/kg	10~25	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^a , μg/kg	5~10	GB 5009.285
烟酸 ^a , mg/kg	75~218	GB 5009.89
维生素 C ^a , mg/kg	300~750	GB 5009.86
注：带*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营养强化剂的产品；		

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	100	GB 4789.3
乳酸菌 ^b , CFU/g	≥ 1 × 10 ⁶				GB 4789.35
霉菌, CFU/g	5	2	50	100	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。

b 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

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。

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（大黄米）、小麦（仁）、大麦（仁）、藜麦（仁）、苡麦（仁）、荞麦（仁）、青稞（仁）、燕麦（仁）、黑燕麦（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，添加或不添加绿豆粉（熟）、黑豆粉（熟）、红豆粉（熟）、芸豆粉（熟）、白芸豆粉（熟）、豌豆粉（熟）、蚕豆粉（熟）、大豆粉（熟）、黑芝麻粉（熟）、白芝麻粉（熟）、花生仁粉（熟）、坚果及籽类仁（粉）【奇亚籽、核桃、腰果、巴旦木、扁桃仁、榛子、南瓜籽、西瓜籽、葵花籽、夏威夷果、碧根果、开心果、松子、杏仁、花生、芝麻、板栗中的一种或几种】、果蔬粉【芒果、柚子、枣、百香果、菠萝、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、李子、荔枝、蔓越莓、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、杨桃、樱桃、石榴、人参果、杨梅、话梅、乌梅、桔子、萝卜、西瓜、山药、洋姜中的一种或几种】、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】、植物提取粉【桃仁、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、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、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、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（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根粉、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、白茅根、芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、刺梨、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、金花茶、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、乌药叶、辣木叶、玉米须、茶树花、沙棘叶、丹凤牡丹花、牛蒡根、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、杜仲雄花、奇亚籽、圆苞车前子壳、枇杷叶、关山樱花、茉莉花、桂花、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、纳豆中的一种或几种】，添加食用葡萄糖、麦芽糊精、藕粉、L-阿拉伯糖、低聚木糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、食用盐、白砂糖、冰糖、赤砂糖、乳粉、调制乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、浓缩牛奶蛋白、大豆蛋白粉、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、大豆肽粉、小麦低聚肽粉、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、乳糖、抗性糊精、蜂蜜、燕窝、燕窝制品、维生素A（醋酸视黄酯）、维生素D2（麦角钙化醇）、维生素B2（核黄素）、维生素B6（盐酸吡哆醇）、维生素B12（氰钴胺）、维生素C（L-抗坏血酸）、烟酸、叶酸（蝶酰谷氨酸）、益生菌（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）、

食品用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的即食冲调谷物粉。

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》要求制订本企业标准，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。

河南佑康食品科技有限公司

H N

Q B