



410882S-2026



河南药芝嘉药业有限公司企业标准

Q/YZJ 0001S-2026

方便冲调谷物制品

2026-04-14 发布

2026-04-14 实施

河南药芝嘉药业有限公司 发布

前 言

本标准由河南药芝嘉药业有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：张坤。

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原料或其粉【大米、糯米、糙米、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）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞米、黑麦米（仁）、薏仁米（薏苡仁）、燕麦片、小麦胚芽、玉米、绿豆、红豆、芸豆、鹰嘴豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、豌豆、蚕豆、紫薯、红薯、马铃薯、山药、芋头、地瓜中的一种或几种】、燕麦片、藕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（熟制）、黑芝麻粉、红枣片或粒或粉、枸杞或粉、奇亚籽粉（熟制）、抗性糊精、魔芋粉（熟制）、山楂粉、赤藓糖醇、木糖醇、桑叶提取物、黄精粉、白芸豆提取物、罗汉果甜苷、胡萝卜粉（熟制）、食用玉米淀粉（熟制）、食用马铃薯淀粉（熟制）、木薯淀粉（熟制）、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、食用盐、味精、耳叶牛皮消、食用葡萄糖、麦芽糊精、果蔬干或粉、熟制坚果及籽类仁或粉中的一种或几种，经原料验收、配料、粉碎或不粉碎、混合或不混合、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、混合型方便冲调谷物制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 熟制原料或其粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.2 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.3 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。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 小麦胚芽（粉）应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.6 白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 亚麻籽粉（熟制）、奇亚籽粉（熟制）、黑芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。
- 2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.11 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。
- 2.1.12 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.13 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.14 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.15 红枣片、红枣粒应符合 GB 16325 的规定。

2.1.16 红枣粉、山楂粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.17 果蔬干应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.18 坚果及籽类仁或粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.19 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.20 大（黄）豆（熟制）、黑豆（熟制）应符合 GB 19300 的规定。

2.1.21 果蔬粉、枸杞粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.22 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.23 生产用水应符合 GB 5749 规定。

2.1.24 耳叶牛皮消应符合原国家卫生计生委办公厅《国家卫生计生委办公厅关于“滨海白首乌”有关问题的复函》（国卫办食品函【2014】427 号）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	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，将本品冲泡，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	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
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 ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
氯化物(以 Cl ⁻ 计), g/100g (仅适用于添加食用盐的产品)	≤ 3	GB 5009.44

注：* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加山楂干、山楂粉的产品。

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平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ²	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

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 GB2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以熟制原料或其粉【大米、糯米、糙米、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）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞米、黑麦米（仁）、薏仁米（薏苡仁）、燕麦片、小麦胚芽、玉米、绿豆、红豆、芸豆、鹰嘴豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、豌豆、蚕豆、紫薯、红薯、马铃薯、山药、芋头、地瓜中的一种或几种】、燕麦片、藕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（熟制）、黑芝麻粉、红枣片或粒或粉、枸杞或粉、奇亚籽粉（熟制）、抗性糊精、魔芋粉（熟制）、山楂粉、赤藓糖醇、木糖醇、桑叶提取物、黄精粉、白芸豆提取物、罗汉果甜苷、胡萝卜粉（熟制）、食用玉米淀粉（熟制）、食用马铃薯淀粉（熟制）、木薯淀粉（熟制）、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、食用盐、味精、耳叶牛皮消、食用葡萄糖、麦芽糊精、果蔬干或粉、熟制坚果及籽类仁或粉中的一种或几种，经原料验收、配料、粉碎或不粉碎、混合或不混合、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。

河南药芝嘉药业有限公司

QB