



410759S-2026



新郑市荣森食品有限公司企业标准

Q/XRS 0001S-2026

# 方便冲调谷物制品

2026-04-03 发布

2026-04-03 实施

新郑市荣森食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新郑市荣森食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘跃进。

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[燕麦片、燕麦仁、黑燕麦、薏米、芡实、山药、莲子、红豆、红小豆、白扁豆、黑米、大米、糯米、小米、红米、紫米、高粱米、大麦、小麦、小麦胚芽、红薯、紫薯、绿豆、黑豆、黄豆]或其粉、藕粉中的一种或几种为原料，加入或不加入黑芝麻粉、蜂花粉、黑枸杞粉、洋姜（菊芋）粉、花生（黑或红）粉、大枣片或粒或粉、食药物质[酸枣仁、赤小豆、干姜、百合、桑葚、山楂、陈皮、砂仁、鸡内金、莱菔子、黄精、决明子、茯苓、马齿苋、乌梅、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆、芡实、沙棘、佛手、余甘子、桃仁、桑叶、淡竹叶、淡豆豉、紫苏、紫苏籽、槐花、槐米、薏苡仁、薤白、覆盆子、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、化橘红中的一种或几种]粉或提取物、玛咖粉、天贝粉、蛹虫草粉、麦芽粉、枸杞粉、果蔬干或粉、坚果及籽类或粉、人参（人工种植五年及五年以下）粉、广东虫草子实体粉、雪莲培养物粉、食用葛根粉、花卉粉或碎[玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）]中的一种或多种，经熟化或不熟化，加入或不加入全脂奶粉、咖啡粉、魔芋粉、食用淀粉、麦芽糊精、低聚果糖、抗性糊精、乳糖、结晶果糖、水苏糖、赤藓糖醇、低聚木糖、大豆低聚糖、食糖、淀粉糖、木糖醇、食用盐中的一种或多种，经混合或不混合、包装加工而成的方便冲调谷物制品。

根据原辅料或风味不同可分为不同产品：以一种原料命名的产品，如藕粉、麦片等；以两种或两种以上原料+冲调制品（或粉）命名的产品，如：山药麦片冲调制品、山药莲子粉等；或以一种原料+风味（或复合）命名的产品：如风味藕粉、风味山药粉、复合藕粉等等；或以其它方式命名产品名称：如人参藕粉、果蔬山药粉等。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 熟制原料或其粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.3 小麦胚芽（粉）应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.4 黑芝麻粉应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.6 蜂花粉应符合 GB 31636 的规定。

2.1.7 黑枸杞粉、洋姜（菊芋）粉、火麻仁粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.8 大枣片或粒或粉应符合 GB/T 5835 的规定。

- 2.1.9 大枣粒或粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.10 花生粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 花卉粉或碎应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.12 酸枣仁粉、赤小豆粉、干姜粉、百合粉、桑葚粉、山楂粉、陈皮粉、砂仁粉、鸡内金粉、莱菔子粉、黄精粉、蛹虫草粉、决明子粉、麦芽粉、枸杞粉、茯苓粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.13 玛咖粉应符合原卫生部公告（2011 年第 13 号）的规定。
- 2.1.14 天贝粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.15 果蔬干应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.16 果蔬粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.17 坚果及籽类或粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 人参（人工种植五年及五年以下）应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.19 广东虫草子实体应符合原卫计委公告（2013 年第 1 号）的规定。
- 2.1.20 雪莲培养物应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.21 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.22 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.23 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.24 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.25 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.28 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.29 抗性糊精应符合原卫生部公告（2012 年第 16 号）的规定。
- 2.1.30 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.31 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.32 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.33 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.34 水苏糖应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。
- 2.1.35 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.36 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.37 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.38 食用盐应符合 GB 2721 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	从样品中取出1袋，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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	GB 5009.3
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

\*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。  
<sup>a</sup> 仅限使用山楂、苹果及其制品的产品。

### 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, 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 中的平板计数法
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

<sup>a</sup> 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 生产加工过程中的卫生要求

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，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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，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。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以熟制原料[燕麦片、燕麦仁、黑燕麦、薏米、芡实、山药、莲子、红豆、红小豆、白扁豆、黑米、大米、糯米、小米、红米、紫米、高粱米、大麦、小麦、小麦胚芽、红薯、紫薯、绿豆、黑豆、黄豆]或其粉、藕粉中的一种或几种为原料，加入或不加入黑芝麻粉、蜂花粉、黑枸杞粉、洋姜（菊芋）粉、花生（黑或红）粉、大枣片或粒或粉、食药物质[酸枣仁、赤小豆、干姜、百合、桑葚、山楂、陈皮、砂仁、鸡内金、莱菔子、黄精、决明子、茯苓、马齿苋、乌梅、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆、芡实、沙棘、佛手、余甘子、桃仁、桑叶、淡竹叶、淡豆豉、紫苏、紫苏籽、槐花、槐米、薏苡仁、薤白、覆盆子、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、化橘红中的一种或几种]粉或提取物、玛咖粉、天贝粉、蛹虫草粉、麦芽粉、枸杞粉、果蔬干或粉、坚果及籽类或粉、人参（人工种植五年及五年以下）粉、广东虫草子实体粉、雪莲培养物粉、食用葛根粉、花卉粉或碎[玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）]中的一种或多种，经熟化或不熟化，加入或不加入全脂奶粉、咖啡粉、魔芋粉、食用淀粉、麦芽糊精、低聚果糖、抗性糊精、乳糖、结晶果糖、水苏糖、赤藓糖醇、低聚木糖、大豆低聚糖、食糖、淀粉糖、木糖醇、食用盐中的一种或多种，经混合或不混合、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》的规定，参照 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》相关标准制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新郑市荣森食品有限公司