



410221S-2026



河南省橄氏食品有限公司企业标准

Q/HGS 0001S-2026

即食谷物粉

2026-01-28 发布

2026-01-28 实施

河南省橄氏食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省橄氏食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王斌。

本标准自发布实施日期起替代Q/HGS 0001S-2026，备案号：410082S-2026。

H N

Q B

即食谷物粉

1 范围

本标准规定了即食谷物粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟制谷物豆类【玉米（熟）、糯米（熟）、红米（熟）、紫米（熟）、黑米（熟）、小米（熟）、黍米（熟）、稷米（熟）、小麦（熟）、大麦（熟）、黑藜麦（熟）、莜麦米（仁）（熟）、荞麦米（仁）（熟）、青稞（仁）（熟）、黑燕麦（熟）、高粱米（熟）、苦荞（熟）、薏仁米（薏苡仁）（熟）、绿豆（熟）、红豆（熟）、芸豆（熟）、白芸豆（熟）、豌豆（熟）、蚕豆（熟）中的一种或几种】为主要原料，辅以或不辅以黑豆（熟）、大豆（熟）、熟制坚果及籽类仁【黑芝麻、白芝麻、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、黑花生、花生仁、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】、植物水提取粉【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、黑枸杞、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、杜仲叶中的一种或几种】，添加麦芽糊精、食用葡萄糖、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、赤砂糖中的一种或几种，经干燥或不干燥、配料、粉碎、混合、磨粉、包装而成的即食谷物粉。

根据原料不同分为不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 熟制谷物豆类应符合 GB 19640 的规定。

2.1.2 熟制坚果及籽类仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.4 植物水提取粉应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。

- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.7 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.9 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.11 白砂糖、冰糖、赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 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,在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质,嗅其气味,样品用开水冲调后,用温开水漱口,品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
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	≤ 5	GB 5009.22

注:带*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ³	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 第二法
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

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

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、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豆类【玉米（熟）、糯米（熟）、红米（熟）、紫米（熟）、黑米（熟）、小米（熟）、黍米（熟）、稷米（熟）、小麦（熟）、大麦（熟）、黑藜麦（熟）、莜麦米（仁）（熟）、荞麦米（仁）（熟）、青稞（仁）（熟）、黑燕麦（熟）、高粱米（熟）、苦荞（熟）、薏仁米（薏苡仁）（熟）、绿豆（熟）、红豆（熟）、芸豆（熟）、白芸豆（熟）、豌豆（熟）、蚕豆（熟）中的一种或几种】为主要原料，辅以或不辅以黑豆（熟）、大豆（熟）、熟制坚果及籽类仁【黑芝麻、白芝麻、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、黑花生、花生仁、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】、植物水提取粉【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、黑枸杞、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、杜仲叶中的一种或几种】，添加麦芽糊精、食用葡萄糖、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、赤砂糖中的一种或几种，经干燥或不干燥、配料、粉碎、混合、磨粉、包装而成的即食谷物粉。

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《其他方便食品生产许可证审查细则》和 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。