



410331S-2026



河南省臻品优膳配方食品有限公司企业标准

Q/HZP 0001S-2026

即食谷物冲调粉

2026-02-10 发布

2026-02-10 实施

河南省臻品优膳配方食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省臻品优膳配方食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：唐立峰。

本标准自发布实施日起替代Q/HZP 0001S-2025。

H N

Q B

即食谷物冲调粉

1 范围

本标准规定了即食谷物冲调粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以糯米、红米、紫米、黑米、小米、黍米、稷米、小麦米、大麦米、藜麦米、莜麦米、荞麦米、青稞米、燕麦米、高粱米、苦荞、玉米、薏仁米中的一种或几种为主要原料，经清洗、熟制、辅以或不辅以绿豆（熟）、黑豆（熟）、红豆（熟）、芸豆（熟）、白芸豆（熟）、豌豆（熟）、蚕豆（熟）、大豆（熟）、黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、花生仁（熟）、坚果及籽类仁【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、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】、鸡内金提取粉、牡蛎提取粉、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、鲜白茅根、鲜芦根、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、胶原蛋白肽、全脂羊乳粉、全脂牛乳粉、全脂驼乳粉、脱脂羊乳粉、脱脂牛乳粉、脱脂驼乳粉、可用于食品的菌种名单的益生菌中的一种或几种，添加或不添加维生素A（醋酸视黄酯）、维生素D（胆钙化醇）、维生素E（d1- α -醋酸生育酚）、维生素B₁（盐酸硫胺素）、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（尼克酸）、叶酸、泛酸（D-泛酸钙）、硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、柠檬酸铁铵、富马酸亚铁、乳酸亚铁、碳酸钙、葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、乳酸钙、硫酸锌、葡萄糖酸锌、氧化锌、乳酸锌、柠檬酸锌中的一种或几种，经干燥、配料或不配料、粉碎、混合或不混合，包装加工而成的即食谷物冲调粉。

根据原料不同分为不同种类：单一型即食谷物冲调粉、复合型即食谷物冲调粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 谷物应符合GB 2712 的规定。
- 2.1.2 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 鸡内金提取粉、牡蛎提取粉、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 和 GB 15203 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。
- 2.1.28 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.29 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.30 白砂糖、冰糖、赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.31 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.32 绿豆（熟）、黑豆（熟）、红豆（熟）、芸豆（熟）、白芸豆（熟）、豌豆（熟）、蚕豆（熟）、大豆（熟）、黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、花生仁（熟）应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.33 维生素A应符合 GB 1903.31的规定。
- 2.1.34 维生素D应符合GB 1903.50的规定。
- 2.1.35 维生素E应符合GB 14756的规定。
- 2.1.36 维生素B1应符合GB 14751的规定。
- 2.1.37 维生素B2应符合GB 14752的规定。
- 2.1.38 维生素B6应符合GB 14753的规定。
- 2.1.39 维生素B12应符合GB 1903.43的规定。
- 2.1.40 维生素C应符合GB 1903.24的规定。
- 2.1.41 烟酸应符合GB 14757的规定。
- 2.1.42 叶酸应符合GB 15570的规定。
- 2.1.43 D-泛酸钙应符合GB 1903.53的规定。
- 2.1.44 硫酸亚铁应符合GB 29211的规定。
- 2.1.45 葡萄糖酸亚铁应符合GB 1903.10的规定。
- 2.1.46 柠檬酸铁铵应符合GB 1886.296的规定。
- 2.1.47 富马酸亚铁应符合GB 1903.46的规定。
- 2.1.47 乳酸亚铁应符合GB 1903.47的规定。
- 2.1.48 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.49 葡萄糖酸钙应符合GB 15571的规定。
- 2.1.50 柠檬酸钙应符合GB 1903.14的规定。
- 2.1.51 乳酸钙应符合GB 1886.21的规定。
- 2.1.52 硫酸锌应符合GB 25579的规定。
- 2.1.53 葡萄糖酸锌应符合GB 8820的规定。
- 2.1.54 氧化锌应符合GB 1903.4的规定。
- 2.1.55 乳酸锌应符合GB 1903.11的规定。
- 2.1.56 柠檬酸锌应符合GB 1903.49的规定。

2.1.57 可用于食品的菌种品种应符合国家卫生健康委员会（原国家卫生部）关于印发《可用于食品的菌种名单》的通知（卫办监督发〔2010〕65号）以及经公告批准的规定，质量应符合QB/T4575的规定以及相应的食品安全标准和/或有关规定

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
^a 维生素A, μg/kg	2000-6000	GB 5009.82
^a 维生素D, μg/kg	12.5-37.5	GB 5009.296
^a 维生素E, mg/kg	50-125	GB 5009.82
^a 维生素B ₁ , mg/kg	7.5-17.5	GB 5009.84
^a 维生素B ₂ , mg/kg	7.5-17.5	GB 5009.85
^a 维生素B ₆ , mg/kg	10-25	GB 5009.154
^a 维生素B ₁₂ , μg/kg	5-10	GB 5009.285
^a 维生素C, mg/kg	300-750	GB 5009.86
^a 烟酸, mg/kg	75-218	GB 5009.89
^a 叶酸, μg/kg	1000-2500	GB 5009.211
^a 泛酸, mg/kg	30-50	GB 5009.210
^a 铁, mg/kg	35-80	GB 5009.90
^a 钙, mg/kg	2000-7000	GB 5009.92

°锌, mg/kg	37.5-112.5	GB 5009.14
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	
乳酸菌数 ^b , CFU/g	≥	10 ⁶			GB 4789.35
菌落总数 ^c , 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 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

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;
c不适用于添加益生菌的产品。

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

本标准适用于以糯米、红米、紫米、黑米、小米、黍米、稷米、小麦米、大麦米、藜麦米、苡麦米、荞麦米、青稞米、燕麦米、高粱米、苦荞、玉米、薏仁米中的一种或几种为主要原料，经清洗、熟制、辅以或不辅以绿豆（熟）、黑豆（熟）、红豆（熟）、芸豆（熟）、白芸豆（熟）、豌豆（熟）、蚕豆（熟）、大豆（熟）、黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、花生仁（熟）、坚果及籽类仁【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、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】、鸡内金提取粉、牡蛎提取粉、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、鲜白茅根、鲜芦根、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、胶原蛋白肽、全脂羊乳粉、全脂牛乳粉、全脂驼乳粉、脱脂羊乳粉、脱脂牛乳粉、脱脂驼乳粉、可用于食品的菌种名单的益生菌中的一种或几种，添加或不添加维生素A（醋酸视黄酯）、维生素D（胆钙化醇）、维生素E（d1- α -醋酸生育酚）、维生素B₁（盐酸硫胺素）、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（尼克酸）、叶酸、泛酸（D-泛酸钙）、硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、柠檬酸铁铵、富马酸亚铁、乳酸亚铁、碳酸钙、葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、乳酸钙、硫酸锌、葡萄糖酸锌、氧化锌、乳酸锌、柠檬酸锌中的一种或几种，经干燥、配料或不配料、粉碎、混合或不混合，包装加工而成的即食谷物冲调粉。

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。