



411535S-2026



河南巧农婆健康食品有限公司企业标准

Q/HQNP 0002S-2026

方便冲调谷物制品

2026-06-09 发布

2026-06-09 实施

河南巧农婆健康食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南巧农婆健康食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：白太科。

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【燕麦片、大麦片、黑麦片、小麦片、荞麦片、玉米片、绿豆片、红豆片、黑豆片、鹰嘴豆片、红腰豆片、红枣麦片、薏仁片、黑米片、糙米片、三色糙米片、小米糊、烘焙麦片、小麦脆片、可可味麦片、格兰诺拉燕麦片、香脆谷物燕麦片、谷物燕麦片、谷物燕麦脆、藜麦片（白藜麦片、红藜麦片、黄藜麦片、黑藜麦片）、玉米圈（粒）、蜜桃乌龙燕麦片、黑小麦片、燕麦粉、大米膨化粉、小米膨化粉、大麦膨化粉、小麦膨化粉、燕麦膨化粉、糯米膨化粉、玉米膨化粉、高粱膨化粉、黑小麦膨化粉、荞麦膨化粉、芸豆膨化粉、青豆膨化粉、蚕豆膨化粉、豌豆膨化粉、紫米膨化粉、黄米膨化粉、粟膨化粉、红豆膨化粉、绿豆膨化粉、黑米膨化粉、薏米膨化粉、白扁豆膨化粉、薏苡仁膨化粉、赤小豆膨化粉中的一种或几种】为主要原料，辅以或不辅以植脂末、芝士粉、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、白砂糖、赤砂糖、乳糖、黑糖、食用盐、熟制的【亚麻籽、花生、核桃仁、杏仁、开心果仁、葵花籽、腰果仁、巴达木仁、南瓜籽仁、榛子仁、扁桃仁、黑芝麻、黑豆、大米、小米、藜麦、奇亚籽、板栗粉、黄豆粉、黑豆粉、豆奶粉、豆浆粉、花生蛋白粉、黑芝麻粉、藕粉、山药粉、大米蛋白粉、酸奶粉、蛋黄粉、大豆分离蛋白、大豆膳食纤维粉、小麦膳食纤维、竹笋膳食纤维粉、猴头菇(粉)、茯苓(粉)、桔梗(粉)、葛根粉、芡实(粉)、椰蓉中的一种或几种】、果蔬粉、果蔬酵素粉、果蔬干制品、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、蜂花粉、菊粉、海苔粉、红枣、银耳、山楂(粉)、莲子(粉)、枸杞(粉)、桂圆(粉)、黑枸杞(粉)、蜂蜜粉、薄荷粉、可可粉、咖啡粉、绿茶粉、乌龙茶粉、红茶粉、咖啡粉、可可粉、抹茶粉、食用葡萄糖、结晶果糖、木糖醇、水苏糖、赤藓糖醇、低聚木糖、大豆低聚糖、低聚异麦芽糖、木薯预糊化淀粉、麦芽糊精、抗性糊精、鱼胶原蛋白粉中的一种或几种，添加或不添加维生素 C（抗坏血酸）、维生素 A（醋酸视黄酯）、维生素 D₃（胆钙化醇）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 E（d1- α -醋酸生育酚）、叶酸、硫酸亚铁、碳酸钙、乳酸锌、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、阿拉伯胶、琼脂、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、丁基羟基茴香醚、 β -胡萝卜素、姜黄、焦糖色、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、氯化钾、磷酸酯双淀粉、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、食品用香精中的一种或几种，经原料验收、配料或不配料、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装而成的方便冲调谷物制品。

根据添加原辅料不同产品可分为：单一型方便冲调谷物制品、混合类方便冲调谷物制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 熟制【燕麦片、大麦片、黑麦片、小麦片、荞麦片、玉米片、绿豆片、红豆片、黑豆片、鹰嘴豆片、红腰豆片、红枣麦片、薏仁片、黑米片、糙米片、三色糙米片、小米糊、烘焙麦片、小麦脆片、可可味麦片、格兰诺拉燕麦片、香脆谷物燕麦片、谷物燕麦片、谷物燕麦脆、藜麦片（白藜麦片、红藜麦片、黄藜麦片、黑藜麦片）、玉米圈（粒）、蜜桃乌龙燕麦片、黑小麦片、燕麦粉、大米膨化粉、小米膨化粉、大麦膨化粉、小麦膨化粉、燕麦膨化粉、糯米膨化粉、玉米膨化粉、高粱膨化粉、黑小麦膨化粉、荞麦膨化粉、芸豆膨化粉、青豆膨化粉、蚕豆膨化粉、豌豆膨化粉、紫米膨化粉、黄米膨化粉、粟膨化粉、红豆膨化粉、绿豆膨化粉、黑米膨化粉、薏米膨化粉、白扁豆膨化粉、薏苡仁膨化粉、赤小豆膨化粉】应符合 GB 19640 的规定
- 2.1.2 亚麻籽、花生、核桃仁、杏仁、开心果仁、葵花籽、腰果仁、巴达木仁、南瓜籽仁、榛子仁、扁桃仁、黑芝麻、板栗粉、黑芝麻粉符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 黑豆、大米、小米、藜麦、黄豆粉、黑豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 奇亚籽应符合原国家卫生计生委公告 2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.5 豆奶粉、豆浆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.6 花生蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.7 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.8 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.9 大米蛋白粉应符合 GB 20371 的规定
- 2.1.10 酸奶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.11 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.12 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.13 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.14 小麦膳食纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.15 竹笋膳食纤维粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.16 猴头菇(粉)应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.18 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.19 果蔬酵素粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.20 果蔬干制品应无腐烂、无霉变、无虫蛀，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.21 松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.22 蜂花粉应符合 GH/T 1014 或 GB/T 30359 和 GB 31636 的规定。
- 2.1.23 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.24 海苔粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.25 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

- 2.1.26 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.27 薄荷粉、山楂(粉)、莲子(粉)、枸杞(粉)、桂圆(粉)、芡实(粉)、黑枸杞(粉)、茯苓(粉)、桔梗(粉)应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.28 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.29 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.30 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.31 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.32 蜂蜜粉、绿茶粉、乌龙茶粉、红茶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.33 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.34 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.35 乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.36 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.37 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.38 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.39 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.40 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.41 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.42 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.43 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.44 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.45 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.46 低聚木糖应符合 GB/T 23528.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.47 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.48 低聚异麦芽糖应符合 GB 15203 和 GB/T 23528.4 的规定。
- 2.1.49 鱼胶原蛋白粉应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.50 维生素 A 应符合 GB 1903.31 的规定。
- 2.1.51 维生素 D₃ 应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.52 维生素 B₆ (盐酸吡哆醇) 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.53 维生素 B₁₂ (氰钴胺) 应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.54 维生素 B₁ 应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.55 维生素 B₂ (核黄素) 应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.56 维生素 E(d1- α -醋酸生育酚) 应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.57 维生素 C (抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.58 叶酸应符合 GB 15570 的规定。

- 2.1.59 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.60 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.61 乳酸锌应符合 GB 1903.11 的规定。
- 2.1.62 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.63 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.64 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.65 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.66 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.67 木薯预糊化淀粉应符合 GB/T 38573 的规定。
- 2.1.68 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.69 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。
- 2.1.70 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.71 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.72 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.73 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.74 丁基羟基茴香醚应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.75 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.76 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.77 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.78 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.79 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.80 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.81 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.82 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.83 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.84 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.85 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.86 生产用水应符合 GB 5749 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

性状	要求	检验方法

性状	具有本品特有性状	从样品中取出适量，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品特有色泽	
气味、滋味	具有该产品特有的气味和 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/ (%)	≤ 10	GB 5009. 3
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.19	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素/ (μg/kg) (仅限添加苹果、山楂及其制品的产品)	≤ 20	GB 5009.185
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜) ^a / (g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 ^a (又名安赛蜜)/ (g/kg)	≤ 0.8	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a / (g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.298
β-胡萝卜素 ^a / (g/kg)	≤ 0.4	GB 5009.83
丁基羟基茴香醚 ^a (以油脂中的含量计)/ (g/kg)	≤ 0.2	GB 5009.32
姜黄 ^a (以姜黄素计)/ (g/kg)	≤ 0.03	SN/T 4890
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
钙 ^b / (mg/kg)	2000~7000	GB 5009.92
铁 ^b / (mg/kg)	35~80	GB 5009.90
锌 ^b / (mg/kg)	37.5~112.5	GB 5009.14
维生素 A ^b / (μg/kg)	2000~6000	GB 5009.82
叶酸 ^b / (μg/kg)	1000~2500	GB 5009.211
维生素 D ^b / (μg/kg)	12.5~37.5	GB 5009.82
维生素 B ₂ ^b / (mg/kg)	7.5~17.5	GB 5009.85
维生素 B ₆ ^b / (mg/kg)	10~25	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^b / (μg/kg)	5~10	GB 5009.285
维生素 B ₁ ^b / (mg/kg)	7.5~17.5	GB 5009.84
维生素 C ^b / (mg/kg)	300~750	GB 5009.86
维生素 E ^b / (mg/kg)	50~125	GB 5009.82

注：*铅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添加剂的产品；同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

b 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
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。

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 生产过程中的卫生要求

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;新食品原料及食药物质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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。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【燕麦片、大麦片、黑麦片、小麦片、荞麦片、玉米片、绿豆片、红豆片、黑豆片、鹰嘴豆片、红腰豆片、红枣麦片、薏仁片、黑米片、糙米片、三色糙米片、小米糊、烘焙麦片、小麦脆片、可可味麦片、格兰诺拉燕麦片、香脆谷物燕麦片、谷物燕麦片、谷物燕麦脆、藜麦片（白藜麦片、红藜麦片、黄藜麦片、黑藜麦片）、玉米圈（粒）、蜜桃乌龙燕麦片、黑小麦片、燕麦粉、大米膨化粉、小米膨化粉、大麦膨化粉、小麦膨化粉、燕麦膨化粉、糯米膨化粉、玉米膨化粉、高粱膨化粉、黑小麦膨化粉、荞麦膨化粉、芸豆膨化粉、青豆膨化粉、蚕豆膨化粉、豌豆膨化粉、紫米膨化粉、黄米膨化粉、粟膨化粉、红豆膨化粉、绿豆膨化粉、黑米膨化粉、薏米膨化粉、白扁豆膨化粉、薏苡仁膨化粉、赤小豆膨化粉中的一种或几种】为主要原料，辅以或不辅以植脂末、芝士粉、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、白砂糖、赤砂糖、乳糖、黑糖、食用盐、熟制的【亚麻籽、花生、核桃仁、杏仁、开心果仁、葵花籽、腰果仁、巴达木仁、南瓜籽仁、榛子仁、扁桃仁、黑芝麻、黑豆、大米、小米、藜麦、奇亚籽、板栗粉、黄豆粉、黑豆粉、豆奶粉、豆浆粉、花生蛋白粉、黑芝麻粉、藕粉、山药粉、大米蛋白粉、酸奶粉、蛋黄粉、大豆分离蛋白、大豆膳食纤维粉、小麦膳食纤维、竹笋膳食纤维粉、猴头菇(粉)、茯苓(粉)、桔梗(粉)、葛根粉、芡实(粉)、椰蓉中的一种或几种】、果蔬粉、果蔬酵素粉、果蔬干制品、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、蜂花粉、菊粉、海苔粉、红枣、银耳、山楂(粉)、莲子(粉)、枸杞(粉)、桂圆(粉)、黑枸杞(粉)、蜂蜜粉、薄荷粉、可可粉、咖啡粉、绿茶粉、乌龙茶粉、红茶粉、咖啡粉、可可粉、抹茶粉、食用葡萄糖、结晶果糖、木糖醇、水苏糖、赤藓糖醇、低聚木糖、大豆低聚糖、低聚异麦芽糖、木薯预糊化淀粉、麦芽糊精、抗性糊精、鱼胶原蛋白粉中的一种或几种，添加或不添加维生素 C（抗坏血酸）、维生素 A（醋酸视黄酯）、维生素 D₃（胆钙化醇）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）、叶酸、硫酸亚铁、碳酸钙、乳酸锌、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、阿拉伯胶、琼脂、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、丁基羟基茴香醚、 β -胡萝卜素、姜黄、焦糖色、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、氯化钾、磷酸酯双淀粉、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、食品用香精中的一种或几种，经原料验收、配料或不配料、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装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，参考 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》、制订本企业标准，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。

河南巧农婆健康食品有限公司