

06.07

Q/HBZK

河北致康食品有限公司企业标准

Q/HBZK 0001S-2021

即食冲调粉

备案号：130387S-2021

备案日期：2021年05月13日

有效日期：2026年05月12日



2021-03-26 发布

2021-03-26 实施

河北致康食品有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2020 标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，参考了相应国家标准的规定。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由河北致康食品有限公司提出。

本标准起草单位：河北致康食品有限公司。

本标准主要起草人：高贤亮、刘振森。

本标准于2021年03月26日由河北致康食品有限公司负责人高贤亮批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2021年03月26日首次发布。



即食冲调粉

1 范围

本标准规定了即食冲调粉的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标识、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用于即食冲调粉的生产、销售和检验。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装运输图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1352 大豆
- GB 1353 玉米
- GB/T 1354 大米
- GB/T 1532 花生
- GB 1355 小麦粉
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则



- GB 9678.2 食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10458 荞麦
GB/T 10459 蚕豆
GB/T 10460 豌豆
GB/T 10462 绿豆
GB/T 11760 裸大麦
GB/T 11761 芝麻
GB/T 11766 小米
GB/T 13356 黍米
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14881 食品安全国家标准 蜜饯
GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
GB 16325 干果食品卫生标准
GB/T 16919 食用螺旋藻粉
GB/T 18672 枸杞
GB/T 18738 速溶豆粉和豆奶粉
GB/T 18810 糙米
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品
GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
GB/T 20707 可可脂
GB/T 20881 低聚异麦芽糖
GB/T 20884 麦芽糊精
GB/T 23528 低聚果糖
GB/T 23596 海苔
GB/T 25733 藕粉
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 30761 扁桃仁
GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽
GB/T 35885 红糖
LS/T 1922 核桃仁
NY/T 599 红小豆
NY/T 832 黑米
NY/T 965 豇豆
QB 2732 水解胶原蛋白
QB/T 2984 低聚木糖
QB/T 4567 黑糖
SB/T 10557 熟制板栗和仁
JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》



国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标示管理规定〉的决定》

3 产品分类

根据所用原料不同分为：即食谷物冲调粉、即食豆类冲调粉、即食混合类冲调粉。

3.1 即食谷物冲调粉

以粳米、圆糯米、血糯米、黑米、黑米仁、紫米、红米、香米、糙米、青稞、小麦、小麦粉、燕麦片、黑麦片、燕麦粒、糖炒燕麦片、荞麦（苦、甜）、玉米（黑、黄、白）、粟米、黍米、小米（黑、黄）、大黄米、高粱米、大麦仁、藜麦（白、黑、红）中的一种或几种为原料，经选料、熟制（烘焙或膨化）、磨粉、添加或不添加奶粉、麦芽糊精、胶原蛋白粉、混配、包装工艺而成的即食谷物冲调粉。

3.2 即食豆类冲调粉

以绿豆、薏苡仁（薏米）、黄豆、豌豆（青、黄）、红豆、黑豆、青豆、豇豆、芸豆、刀豆、白扁豆、蚕豆、鹰嘴豆中的一种或几种为原料，经选料、熟制（烘焙或膨化）、磨粉、添加或不添加奶粉、麦芽糊精、胶原蛋白粉、混配、包装工艺而成的即食豆类冲调粉。

3.3 即食混合冲调粉

以谷物（粳米、圆糯米、血糯米、黑米、黑米仁、紫米、红米、香米、糙米、青稞、小麦仁、小麦粉、燕麦片、黑麦片、燕麦粒、糖炒燕麦片、荞麦（苦、甜）、玉米（黑、黄、白）、粟米、黍米、小米（黑、黄）、大黄米、高粱米、大麦仁、藜麦（白、黑、红））、豆类（绿豆、薏苡仁（薏米）、黄豆、豌豆（青、黄）、红豆、黑豆、青豆、豇豆、芸豆、刀豆、白扁豆、蚕豆、鹰嘴豆）、坚果籽类（花生、黑花生、葵花籽仁、核桃仁、扁桃仁、莲子（去芯）、芝麻（黑、白）、腰果仁、松籽仁、板栗、榛子仁、巴旦木、开心果、夏威夷果、银杏（白果）、杏仁）、干制食用菌（黑木耳、平菇、草菇、猴头菇、杏鲍菇、红菇、金针菇、鸡腿菇、海鲜菇、茶树菇、姬松茸、灰树花、牛肝菌、羊肚菌、榛蘑、血红铆钉菇、黑松露、黑鸡枞菌、松茸、香菇、银耳）、蔬菜干（百合、山药、胡萝卜、南瓜、紫薯、马铃薯）、水果干（黑枸杞、枸杞、木瓜、红枣片、苹果、山楂、菠萝、蓝莓、蔓越莓、芒果、椰子、猕猴桃干、葡萄干、香蕉、草莓、火龙果、桂圆、金桔、柠檬、无花果、榴莲、桃、梨、柚子、荔枝、甜橙、百香果、桑椹）、蜜饯（蔓越莓干、蓝莓干、木瓜丁、芒果丁、草莓丁、菠萝丁、樱桃干、杏干丁、香蕉丁、猕猴桃干、圣女果干、哈密瓜干、话梅干、桃干、梨干、乌梅干）各类别中的一种或几种，经选料、熟制（烘焙或膨化）或不熟制（不需要熟制的原料）磨粉，加或不加冻/鲜肉（牛肉、鸡肉、猪肉）和冻（鲜）虾（经分别预处理、按需清洗、搅碎、烘烤、磨粉）、海苔、豆浆粉、奶粉、白砂糖、红糖、黑糖、低聚木糖、低聚果糖、低聚麦芽糖、低聚异麦芽糖、巧克力粉、可可脂、藕粉、麦芽糊精、食用盐、食品用香精、螺旋藻粉、胶原蛋白粉、胶原蛋白肽粉、人参粉（五年以下人工种植人参经烘烤、粉碎制得）、混配、包装工艺而成的即食混合冲调粉。

4 技术要求



4.1 原料要求

- 4.1.1 豌豆（青、黄）应符合 GB/T 10460、GB 2715 的规定。
- 4.1.2 黑豆、黄豆、青豆应符合 GB 1352、GB 2715 的规定。
- 4.1.3 豇豆应符合 NY/T 965、GB 2715 的规定。
- 4.1.4 绿豆应符合 GB/T10462、GB 2715 的规定。
- 4.1.5 红豆应符合 NY/T 599、GB 2715 的规定。
- 4.1.6 蚕豆应符合 GB/T 10459、GB 2715 的规定。
- 4.1.7 荞麦（苦、甜）应符合 GB/T 10458、GB 2715 的规定。
- 4.1.8 燕麦片、黑麦片、糖炒燕麦片应符合 GB 19640 的规定。
- 4.1.9 黑米应符合 NY/T 832、GB 2715 的规定。
- 4.1.10 小米（黑、黄）应符合 GB/T 11761、GB 2715 的规定。
- 4.1.11 粳米、圆糯米、血糯米应符合 GB/T 1354、GB2715 的规定。
- 4.1.12 燕麦粒、刀豆、芸豆、紫米、小麦、红米、大黄米、高粱米、大麦仁、鹰嘴豆、黑麦仁、藜麦（白、黑、红）、香米、粟米应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.13 小麦粉应符合 GB 1355 的规定。
- 4.1.14 青稞应符合 GB/T 11760、GB 2715 的规定。
- 4.1.15 糙米应符合 GB/T 20884、GB 2715 的规定。
- 4.1.16 玉米（黑、黄、白）应符合 GB 1353、GB 2715 的规定。
- 4.1.17 黍米应符合 GB/T 13356、GB 2715 的规定。
- 4.1.18 芝麻（黑、白）应符合 GB/T 11761、GB 19300 的规定。
- 4.1.19 花生、黑花生应符合 GB/T 1532、GB 19300 的规定。
- 4.1.20 核桃仁应符合 LY/T 1922、GB 19300 的规定。
- 4.1.21 腰果仁应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.22 扁桃仁应符合 GB/T 30761、GB 19300 的规定。
- 4.1.23 板栗应符合 SB/T 10557、GB 19300 的规定。
- 4.1.24 杏仁、榛子仁、松籽仁、巴旦木、开心果、板栗、夏威夷果应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.25 蔬菜干（百合、山药、胡萝卜、南瓜、红薯、马铃薯）应洁净、无污染、无病虫害、无霉变，并应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 4.1.26 莲子（去芯）应符合 NY/T 1504 的规定。



- 4.1.27 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.28 水果干（木瓜、红枣片、苹果、山楂、菠萝、蓝莓、蔓越莓、芒果、椰子、猕猴桃、葡萄干、香蕉、草莓、火龙果、金桔、柠檬、无花果、榴莲、桃、梨、柚子、西瓜、荔枝、甜橙、百香果、蜜桃、哈密瓜、提子、乌梅、红提、黑加仑、圣女果、杏、樱桃）应符合 GB 16325、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.29 蜜饯（蔓越莓干、蓝莓干、木瓜丁、芒果丁、草莓丁、菠萝丁、樱桃干、杏干丁、香蕉丁、猕猴桃干、圣女果干、哈密瓜干、话梅干、桃干、梨干、乌梅干）应符合 GB 14884、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.30 干制食用菌（黑木耳、平菇、草菇、猴头菇、杏鲍菇、红菇、金针菇、鸡腿菇、海鲜菇、茶树菇、姬松菇、灰树花、牛肝菇、榛蘑、血红铆钉菇、黑松露、黑鸡枞菇、松茸、香菇、银耳）应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.31 螺旋藻粉应符合 GB/T 16919、GB 19643 的规定。
- 4.1.32 白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。
- 4.1.33 红糖应符合 GB 35885、GB 13104 的规定。
- 4.1.34 黑糖应符合 QB/T 4567、GB 13104 的规定。
- 4.1.35 低聚麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。
- 4.1.36 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881、GB 15203 的规定。
- 4.1.37 低聚木糖应符合 GB/T 2984 的规定。
- 4.1.38 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 4.1.39 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.40 藕粉应符合 GB/T 25733、GB 19640 的规定。
- 4.1.41 巧克力粉 GB 9678.2 的规定。
- 4.1.42 可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。
- 4.1.43 麦芽糊精应符合 GB/T 20884、GB 15203 的规定。
- 4.1.44 豆浆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 4.1.45 胶原蛋白粉应符合 QB 2732 的规定。
- 4.1.46 胶原蛋白肽粉应符合 GB 31645 的规定。
- 4.1.47 食用盐应符合 GB/T 5461、GB 2721 的规定。
- 4.1.48 冻/鲜肉（牛肉、鸡肉、猪肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.49 冻（鲜）虾应符合 GB 2733 的规定。
- 4.1.50 海苔应符合 GB/T 23596、GB 19643 的规定。



4.2 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
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于白磁盘中，在自然光下检查有无异物，闻其气味，用温开水漱口，冲调或冲调加热后品其滋味。
滋味 气味	具有产品应有的滋味、气味、无异味	
组织状态	无霉变、无肉眼可见的外来异物。冲调后呈粘稠状或固液混合状	

4.3 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	5009.3
铅(以Pb计)(mg/kg)	≤ 即食谷物冲调粉、 即食豆类冲调粉 0.15	即食混合冲调粉 0.4 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5(仅限添加食用菌冲调粉)	GB 5009.11
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1(仅限添加食用菌冲调粉)	GB 5009.15
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.1(仅限添加食用菌冲调粉)	GB 5009.17
展青霉素/(μg/kg)	≤ 50(仅限添加苹果、山楂冲调粉)	GB 5009.185
酸价(以脂肪计)/(mg/g)(KOH)	≤ 3.0(坚果籽类添加量大于10%冲调粉)	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.5(坚果籽类添加量大于10%冲调粉)	GB 5009.227
真菌毒素限量、其它污染物限量、农药最大残留限量应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定		

4.4 微生物指标

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ¹	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	5	0	0/25g	—	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					

4.5 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。检验方法按JJF 1070规定的方法测定。



5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量

食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

5.2 食品添加剂使用量

应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

7.2 抽样方法和数量

每批随机抽取 10 个最小独立包装，总重量不少于 1000g。其中 5 个用作感官要求和理化指标的检验，5 个留样。微生物指标抽样方法和数量按 GB 4789.1 的规定执行。

7.3 出厂检验

7.3.1 检验项目

出厂检验项目：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

7.3.2 产品出厂前，应由生产厂的检验部门按本标准规定进行逐批检验。检验合格后，出具合格证书，方可出厂。

7.4 型式检验

7.4.1 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

7.4.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部项目符合本标准规定，判该批产品为合格品。

7.5.2 微生物指标不符合本标准规定，判该批产品不合格。



7.5.3 感官要求，理化指标、净含量有一项不符合本标准规定，在原批次产品中加倍取样复检，复检结果符合本标准规定，判该批产品为合格；复检结果中仍不符合本标准规定，则判该批产品不合格。

8 标识、包装、贮存、运输、保质期

8.1 标识

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。添加人参（人工种植）的产品，标签、说明书中应当标注不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童不宜食用和食用限量：每天食用量≤3 克/天。

8.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

8.2 包装

内包装为复合膜包装袋，应符合 GB 9683 的规定。外包装材料和容器应符合相关标准和有关法律法规定的规定。产品外包装应严密、无破损。

8.3 贮存

产品应远离热源常温保存，不得露天堆放。仓库应避光、通风良好、保持清洁、干燥。仓库内堆放成品应离墙离地，离地 15cm 以上，离墙 50cm 以上。产品不得与有毒化学物品和有害物质存放在一起。贮存过程中产品应保持标签完整。

8.4 运输

运输工具必须清洁、无污染、无异味，保持干燥。产品不得与有毒、有害、有异味物品混装、混运。运输产品时应防雨、防潮、防晒。搬运中必须轻拿轻放，保护包装和产品。

8.5 保质期

在符合本标准规定的贮存运输条件下，产品保质期为12个月。

