|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 团 | 体 | 标 准 |
|  |  | T/CNLIC XXXX-XXXX |

宇航级食品 固体饮料

Space navigation level food standard Solid Beverages

（征求意见稿）

XXXX-XX-XX发布 XXXXX-XX-XX实施

中国轻工业联合会 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1-2020给出的规则起草。

本标准由中国轻工业联合会提出并归口。

本标准起草单位:北京神飞航天应用技术研究院、北京市营养源研究所、北京工商大学、西北大学、河南许昌神飞航天科技有限公司、河南省食品工业科学研究所有限公司、湖北武汉一元堂生物科技股份有限公司、山东凤凰生物科技有限公司、吉林敦化天鼎宇航食品有限公司、广东广州盛世福康健康科技有限公司、广东惠州劲家庄健康食品有限公司、海南省凤凰荟功能性食品研究院、北京康比特体育科技股份有限公司。

本标准主要起草人：白树民、龚树立、杨昌林、李东、岳田利、闫明磊、何锦风、李中华、曲建伟、毛宏伟、周亮忠、周剑良、尤春英、王成涛、惠利娜、毛洪涛、王静、魏冰、张进、王振杰。

引言

宇航级食品标准顾名思义是与宇航食品标准等级或等同的食品标准，具体地说就是按照宇航食品的质量和管理要求制定的食品标准。因按本标准生产的食品的消费对象是普通消费者而不是宇航员，故冠名为宇航级食品标准，以区别于供宇航员食用的宇航食品的标准。

本宇航级食品-固体饮料标准，与目前国家标准、行业标准和地方标准大同小异,不同之处体现了宇航级食品立足安全、注重健康的特点。依据《中华人民共和国食品安全法》的规定，制定本团体标准，作为国内食品生产企业自愿组织生产、监督检查宇航级食品—固体饮料的依据。

宇航级食品—固体饮料

1. 范围

本标准规定了宇航级食品—固体饮料的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志标签和声称、包装、运输和贮存。

本标准适用于宇航级食品—固体饮料的生产、检验、销售和评价。

1. 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，仅所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 包装储运图示标志

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB/T 2828.1 计数抽样检验程序 第一部分

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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验

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 4789.11 食品安全国家标准 食品微生物学检验 β型溶血性链球菌检验

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 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验

GB 4806.6 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 4806.10 食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

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 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.24 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素M族的测定

GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定

GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定

GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定

GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定

GB 5009.111 食品国家安全标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定

GB 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定

GB/T 5009.183 食品安全国家标准 植物蛋白饮料中脲酶的定性测定

GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱GB 7101 食品安全国家标准 饮料

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 9685 食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准

GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB 13115 食品容器及包装材料用不饱和聚酯树脂及其玻璃钢制品卫生标准

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 21733 茶饮料

GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

GB/T 29602 固体饮料

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GJB 4992-2003 航天食品卫生标准

GJB 4992A-2012 航天食品卫生要求

JJF1070 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（2005） 《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[2009] 食品标识管理规定

卫办监督发〔2010〕65号 《卫生部办公厅关于印发《可用于食品的菌种名单》的通知》

卫生部和计划生育委员会令第1号（2013）新食品原料安全性审查管理办法

卫健康委《既是食品又是药品的物品名单》

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

固体饮料 solid beverages

是指以某种食物原料为主，添加或不添加辅料或食品添加剂制成的固体制品，呈粉末状、颗粒状或块状，供冲调或冲泡饮用。

益生菌 probiotics

系指活的微生物，当摄取足够数量时，对宿主健康有益。

[联合国粮农组织（FAO）和世界卫生组织（WHO）联合专家委员会,2001]

益生元 prebiotics

能够被宿主体内的菌群选择性利用并有益于宿主健康的物质。

功能性低聚糖 functional oligosaccharides

由2~10个单糖通过糖苷键连接形成直链或支链的低度聚合糖，不被胃肠道内消化酶所消化,可被肠道内细菌发酵分解并具有调节人体生理功能的低聚糖。

植物化学物 phytochemicais

是植物中含有的活跃且具有保健作用的物质。它们是非维生素、非矿物质的食物成分，对体健康

具有益处。

全谷物 whole grains

是指完整、碾碎、破碎或压片的[谷物](\\\\https:\\baike.baidu.com\\item\\谷物)，其基本组成包括淀粉质[胚乳](\\\\https:\\baike.baidu.com\\item\\胚乳\\1316918)、[胚芽](\\\\https:\\baike.baidu.com\\item\\胚芽\\4766479)与皮层，各组成部分的相对比例与完整[颖果](\\\\https:\\baike.baidu.com\\item\\颖果\\4856035)一样。

1. 产品分类

根据GB/T 29602 按主要原料对固体饮料进行分类。

4.1 果蔬固体饮料

以水果和蔬菜（包括可食的根、茎、叶、花、果）或其制品等为主要原料，添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。品种包括但不限于水果固体饮料、蔬菜固体饮料、复合果蔬粉固体饮料等。

4.2 谷物固体饮料

以谷物为主要原料，添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

4.3 蛋白固体饮料

以牲畜乳和（或）乳制品，或其他动物来源的可食用蛋白，或含有一定蛋白质含量的植物果实、种子或果仁或其制品等为原料，添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。品种包括但不限于含乳蛋白固体饮料、植物蛋白固体饮料、复合蛋白固体饮料等。

4.4 茶固体饮料

以茶叶的提取液或其提取物或直接以茶粉（包括速溶茶粉、研磨茶粉）为原料，添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。品种包括但不限于速溶茶、研磨茶粉、调味茶固体饮料等。

4.5 咖啡固体饮料

以咖啡豆及咖啡制品（研磨咖啡粉、咖啡的提取液或其浓缩液、速溶咖啡等）为原料，添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。品种包括但不限于原味咖啡固体饮料、调味咖啡固体饮料等。

4.6 植物固体饮料

以植物及其提取物（水果、蔬菜、谷物、茶、咖啡除外）为主要原料，添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。品种包括但不限于草本固体饮料、可可固体饮料等。

4.7 特殊用途固体饮料

经过调整饮料中营养成分的种类及其含量，或加入具有特定功能成分适应人体需要的固体饮料，如运动固体饮料、营养素固体饮料、能量固体饮料、电解质固体饮料等。

4.8 其他固体饮料

4.1 至 4.7 以外的固体饮料，如添加可用于食品的菌种或经过有益微生物发酵后制成的的固体饮料等。

1. 技术要求

5.1 原辅料

5.1.1 原辅料应满足相应的国家标准和有关规定。

5.1.2 农产品应符合无公害农产品或绿色农产品、或有机食品的要求，提倡使用绿色或有机农产品。

5.1.3 药食同源食品应是国家卫生行政部门最新颁布的药食同源名录内的品种，品质应符合《中华人民共和国药典》或国家食品级质量标准的规定。

5.1.4 食品添加剂、营养强化剂的品种和使用量应符合 GB2760、 GB14880及卫健委关于食品添加剂、营养强化剂公告的规定。

5.1.5 新食品原料应符合国家卫生行政部门关于新食品原料安全性审查管理办法和相关规定的要求。

5.1.6 维生素和矿物质应符合国家食品级质量标准的规定。

5.1.7 益生菌应是国家卫生行政部门颁布的可用于食品的品种，原料出厂时要求活菌数在

1×1010cfu/g以上，并符合卫办监督发【2010】65号的规定及其他已颁布菌株相关公告文件的要求。

* + 1. 不得采用转基因农产品。
    2. 不得采用经过辐照杀菌处理的原材料或农产品。
    3. 谷物膨化粉应符合附录A的要求。

5.2 生产要求

5.2.1 生产过程的卫生要求应符合GB 14881和GB 12695的规定。

5.2.2 产品配料中不得使用化学合成的食品甜味剂、高果葡糖浆和含有反式脂肪酸的植脂末。

* + 1. 果蔬粉的干燥应采用低温等有利于生物活性成分保留及减少营养成分损失的工艺方法。
    2. 生产过程中不得采用辐照灭菌的生产工艺。

5.3 成品

* + 1. 基本技术要求

应符合表1的规定。

表1 基本技术要求

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 分 类 | | | 项 目 | | 指标或要求 |
| 果蔬固体饮料 | 水果粉 | | 按原始配料计算 | 果汁（浆）含量（质量分数）/% | 100 |
| 蔬菜粉 | | 蔬菜汁（浆）含量（质量分数）/% |
| 复合型果蔬粉 | | 果汁（浆）和（或）蔬菜汁（浆）的含量（质量分数）/% |
| 果汁固体饮料 | | 果汁（浆）含量（质量分数）/% | ≥12 |
| 蔬菜汁固体饮料 | | 蔬菜汁（浆）含量（质量分数）/% | ≥6 |
| 复合型果蔬汁固体饮料 | | 果汁（浆）和（或）蔬菜汁（浆）的含量（质量分数）/% | ≥12 |
| 蛋白固体饮料 | 含乳固体饮料 | | 乳蛋白质含量（质量分数）/% | | ≥1.2 |
| 植物蛋白固体饮料 | | 蛋白质含量（质量分数）/% | | ≥0.6 |
| 复合蛋白固体饮料 | | 蛋白质含量（质量分数）/% | | ≥0.8 |
| 其他蛋白固体饮料 | | 蛋白质含量（质量分数）/% | |
| 茶固体饮料 | 速溶茶粉、研磨茶粉 | 绿茶 | 茶多酚含量/（mg/kg） | | ≥500 |
| 青茶 | ≥400 |
| 其他茶 | ≥300 |
| 调味茶固体饮料 | | 茶多酚含量/（mg/kg） | | ≥200 |
| 果汁含量（质量分数）/%（仅限于果汁茶） | | ≥6 |
| 乳蛋白质含量（质量分数）/%（仅限于奶茶） | | ≥0.6 |
| 咖啡固体饮料a | 速溶咖啡 | | 咖啡因含量/（mg/kg） | | ≥200a |
| 研磨咖啡 | |
| 谷物固体饮料 | 全谷物固体饮料 | | 全谷物含量/% | | ≥51.0 |
| 植物固体饮料  特殊用途固体饮料  其他固体饮料 | | | — | | |
| a 声称低咖啡因的产品，咖啡因含量应小于50mg/kg。 | | | | | |

* + 1. 感官指标

应符合表 2 的规定。

表2 感官指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
| 色 泽 | 具有该品种固有的色泽 | 取 5 克左右被测样品置于白色瓷盘中，在自然光线下肉眼观察其色泽和外观形态， 按标签所示的冲泡方法与透明玻璃杯进行冲调或冲泡后，具有该产品应有的色泽、气  香和滋味，无异味，无外来杂质 |
| 组织形态 | 颗粒型为疏松、均匀小颗粒；块型形态规  整，不破碎；冲溶后为混悬液或澄清液 |
| 滋味气味 | 具有该品种应有的香气和滋味，无异味 |
| 杂 质 | 无正常视力可见外来杂质 |

5.3.3 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
| 水分/（g/100g） | ≤5 | GB 5009.3 |
| 总砷（以As计）/( mg/kg) | ≤ 0.1 | GB 5009.11 |
| 铅（以Pb计）/( mg/kg) | ≤ 0.2 | GB 5009.12 |
| 镉（以Cd计）/( mg/kg) | ≤ 0.1 | GB 5009.15 |
| 总汞（以Hg计）/( mg/kg) | ≤ 0.05 | GB 5009.17 |
| 锡（以Sn计）/( mg/kg) | ≤ 50 | GB 5009.16 |
| 六六六/( mg/kg) | ≤ 0.1 | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕/( mg/kg) | ≤ 0.1 | GB/T 5009.19 |
| 氰化物(以 HCN 计) a mg/L | ≤ 0.05 | GB 5009.36 |
| 脲酶试验 b | 阴性 | 植物蛋白饮料按GB/T 5009.183检验 |
| 咖啡因c/( mg/kg) | ≥25 | GB 5009.139 |
| 茶多酚d/( mg/kg) | ≥150 | GB/T 21733附录A |
| a 仅适用于以杏仁为原料的产品。 | | |
| b 仅适用于以大豆为原料的产品。 | | |
| c 仅适用于咖啡固体饮料。 | | |
| d 仅适用于茶固体饮料。 | | |

5.3.4 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.3.5 微生物指标

* + - 1. 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求。
      2. 非经商业无菌生产的产品，其微生物限量应符合表4的规定。

表4 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b/（CFU/g） | 5 | 1 | 103  （104）C | 3\*104 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群/（CFU/g） | 5 | 1 | 10 | 102 | GB 4789.3 中的平板计数法 |
| 沙门氏菌/(/25g) | 5 | 0 | 0 | —— | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌/（CFU/g） | 5 | 1 | 10 | 102 | GB 4789.10第二法 |
| 致泻大肠埃希氏菌/(/25g) | 不得检出 | | | | GB 4789.6 |
| 志贺氏菌/(/25g) | 不得检出 | | | | GB 4789.5 |
| β型溶血性链球菌/(/25g) | 不得检出 | | | | GB 4789.11 |
| 霉菌/（CFU/g） | ≤20 | | | | GB 789.15 |
| 酵母/（CFU/g） | ≤20 | | | | GB 789.15 |
| 注：a 样品的采集和处理按GB 4789.1 和GB 4789.21 执行。  b 不适用于活菌型乳酸菌饮料。  c 括号内为蛋白型固体饮料(含奶茶、豆奶粉和可可固体饮料)的细菌限量。 | | | | | |

* + 1. 真菌毒素限量

应符合表5的规定。

表5 真菌限量

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 适用范围 | 限量 | 检验方法 |
| 黄曲霉毒素B1/(μg/kg) | 植物固体饮料 | ≤5.0 | GB 5009.22 |
| 黄曲霉毒素M1 /(μg/kg) | 蛋白固体饮料 | ≤0.5 | GB 5009.24 |
| 脱氧雪腐镰刀菌/(μg/kg) | 谷物固体饮料 | ≤1000 | GB 5009.111 |
| 展青霉素/(μg/kg) | 含苹果、山楂为原料的产品 | ≤25 | GB 5009.185 |
| 赭曲霉毒素A/(μg/kg) | 植物蛋白固体饮料、谷物固体饮料 | ≤5.0 | GB 5009.96 |
| 玉米赤霉烯酮/(μg/kg) | 谷物固体饮料 | ≤60 | GB 5009.209 |

* + 1. 益生菌指标

应符合表 6 的规定。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
| 乳酸菌数/（CFU/g） | ≥1×108（限乳酸菌属益生菌粉固体饮料保质期内） | GB 4789.35 |
| 双歧杆菌数/（CFU/g） | ≥1×108（限双歧杆菌属益生菌粉固体饮料保质期内） |

表6 益生菌指标

* + 1. 净含量及允许短缺量

应符合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（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 检验

6.1 要求

6.1.1 应通过自行检验或委托具备相应资质的食品检验机构对原料和产品进行检验，建立食品出厂检验记录制度。

6.1.2 自行检验应具备与所检项目适应的检验室和检验能力；由具有相应资质的检验人员按规定的检验方法检验；检验仪器设备应按期检定。

6.1.3 检验室应有完善的管理制度，妥善保存各项检验的原始记录和检验报告。

6.1.4 应建立产品留样制度，及时保留样品。

6.2 检验规则

6.2.1 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

6.2.2 抽样

每批产品中随机抽取至少12个最小独立包装（总净含量不少于500g）,分别用做出厂检验以及留样备用。

6.3 出厂检验

不含益生菌的产品出厂检验项目包括：感官、水分、蛋白质（蛋白类固体饮料）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、净含量。每批产品须经生产厂质检部门按本标准规定的方法检验合格后，出具产品质量合格证后方可出厂。

含益生菌的产品出厂检验项目包括：感官、水分、蛋白质（蛋白类固体饮料）、乳酸菌数、大肠菌群、霉菌、净含量。每批产品须经生产厂质检部门按本标准规定的方法检验合格后，出具产品质量合格证后方可出厂。

6.4 型式检验

正常生产时每一年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

— 新产品投产前；

— 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；

— 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；

— 停产半年及以上，再恢复生产时；

— 国家市场监督机构提出进行型式检验要求时。检验项目为本标准的规定的全部项目。

6.5 判定规则

检验项目全部符合标准要求，判为合格品。

检验项目如有不超过两项不符合本标准（不包括微生物指标），可以加倍抽样复检。复检后全部符合标准要求，判为合格品，如仍有一项不符合标准，判为不合格品；超过两项或微生物指标检验有一项不符合本标准，则判定该批产品为不合格品，不得复检。

因运输、保管不善或使用方法不当所引起的产品质量问题，应由直接责任者承担责任。

7 标志、标签和声称

7.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 标签和声称

应符合GB 7718、GB 28050的有关规定。还应符合以下要求：

a） 标注产品的食用方法；

b） 果蔬汁固体饮料应标注果汁和（或）蔬菜汁的含量，复合产品应标注不同果汁和（或）蔬菜汁的混合比例；

c） 复合蛋白固体饮料应标注不同蛋白来源的混合比例；

d） 果汁茶固体饮料应标注果汁含量；

e） 企业按本标准生产的产品，经自愿性产品认证获得国家授权认证机构的审查通过后，可在产品标签上标注宇航级食品的标识。

8 包装、运输、贮存

8.1 包装

8.1.1 外包装箱应标明产品名称、执行标准号、生产厂的名称和地址、生产日期、保质期、包装规格、重量以及箱体尺寸，并标有“小心轻放”、“严防潮湿”等字样或标志。外包装采用符合卫生要求的纸箱，应符合 GB/T 6543的规定。封装应严密、捆扎牢固，外形整洁美观。

8.1.2 内包装应符合《食品用塑料包装、容器、工具等制品生产许可审查细则》，包装应严密，封口牢固。

包装材料及制品的卫生要求应符合表7的规定。

表7 包装材料及制品的卫生要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 执 行 标 准 |
| 复合食品包装 | GB 9683 |
| 食品接触材料及制品用添加剂 | GB 9685 |
| 食品接触用涂料及涂层 | GB 4806.10 |
| 食品接触用塑料材料及制品 | GB 4806.7 |
| 食品接触用塑料树脂 | GB 4806.6 |
| 食品接触用纸和纸板材料及制品 | GB 4806.8 |
| 食品容器及包装材料用不饱和聚酯树脂 | GB 13115 |
| 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋 | GB/T 28118 |
| 注：如采用本表所列项目以外的包装材料和制品，应符合相应国家标准的要求 | |

8.2 运输

产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3 贮存

8.3.1 产品应密封干燥保存，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品

混储。

8.3.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期应不低于18个月。

附录 A

（规范性附录）

原辅料的质量标准

**A1、谷物膨化粉的质量标准**

应符合表A1的规定。

表A1 谷物膨化粉的质量标准

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 要 求 |
| 色泽 | 具有相应产品固有的色泽 |
| 滋、气味 | 具有谷物固有的滋味和气味，无异味 |
| 组织形态 | 干燥疏松的粉末状或微粒状，无结块 |
| 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 |
| 冲调性 | 用适量80℃以上的开水冲调均匀后可呈糊状 |
| 水分，% | ≤5.0 |
| 灰分，% | ≤2.0 |
| 铅（以Pb计），mg/Kg | ≤0.1 |
| 总砷（以As计），mg/Kg | ≤0.1 |
| 汞（以Hg计），mg/Kg | ≤0.05 |
| 黄曲霉毒素B1，μg/kg | ≤5.0 |
| 大肠菌群（MPN/kg） | 不得检出 |
| 细菌总数（cfu/g） | ≤1000 |
| 金黄色葡萄球菌 | 不得检出 |
| 志贺氏菌 | 不得检出 |
| 沙门氏菌 | 不得检出 |
| 霉菌（cfu/g） | ≤20 |
| 酵母菌（cfu/g） | ≤20 |