

河南省粮食经济学会

豫粮经学〔2021〕15号

河南省粮食经济学会关于开展 2021年度“河南好粮油”产品遴选工作的通知

各省辖市、济源示范区、省直管县（市）粮食和物资储备局（粮食局），省直有关粮油企业：

根据《国家粮食和物资储备局办公室关于开展省级“好粮油”产品遴选工作的通知》（国粮办规〔2020〕175号）、《河南省粮食和物资储备局办公室关于开展“好粮油”产品遴选工作的通知》（豫粮办〔2020〕79号）和河南省粮食和物资储备局关于开展2021年度“河南好粮油”产品遴选工作安排，经研究，决定开展2021年度“河南好粮油”产品遴选工作。现将有关事项通知如下：

一、遴选原则

按照《“中国好粮油”行动计划实施指南》要求，坚持客观、公平、公正原则，参照“中国好粮油”标准，以品牌影响力、市场占有率、消费认同度和企业经营年限等作为重

要指标，注重产品品质、饮食文化和传统特色，按程序组织实施遴选工作。

二、申报范围

此次“河南好粮油”申报主体为河南省境内登记、注册，具有独立法人资格，依法取得营业执照和食品生产许可证，正式投产两年以上的粮油加工企业。申报产品范围为：大米、小麦粉、挂面、食用植物油（芝麻油、花生油、大豆油、牡丹籽油、桐油、油茶籽油）、杂粮、杂豆、玉米糝、饼干、糕点、面包、方便鲜湿面、方便面、速冻水饺、速冻汤圆、馒头等十五类成品粮油。

三、遴选条件

1. 参加遴选的企业应满足以下产能条件：

（1）大米加工企业：日处理稻谷不低于200吨；

（2）小麦粉加工企业：日处理小麦不低于500吨；

（3）挂面加工企业：日生产挂面不低于10吨；

（4）食用植物油加工企业：日处理芝麻不低于50吨；日处理花生不低于200吨；日处理大豆不低于1000吨；其他小品种特色植物油不限产能；

（5）杂粮杂豆加工企业：日处理杂粮杂豆不低于10吨；

（6）玉米糝加工企业：日处理玉米不低于100吨；

（7）速冻产品加工企业日生产速冻产品不低于100吨；

（8）馒头加工企业日生产馒头不低于10吨；

- (9) 饼干加工企业日生产饼干不低于5吨;
- (10) 糕点、面包加工企业日生产成品不低于1吨;
- (11) 方便鲜湿面、方便面加工企业日生产成品不低于5吨。

2. 产品质量好、品牌知名度高。

3. 企业资产优良、信用良好，连续两年盈利，负债率一般不高于70%。有银行贷款的企业近两年内不得有不良信用记录。

4. 申报企业对申报的产品委托第三方进行样品检验，取得具有 CMA 或 CNAS 的资质认定的第三方检验机构出具的检验报告后进行申报。

5. 参加遴选的产品条件应符合此次发布的产品申报书（见附件1）中的标准要求。暂未颁布好粮油标准的产品，参照类似好粮油产品标准及企业标准。

6. 申报企业须纳入全省粮食产业经济统计范围。

7. 商标证注册范围需涵盖申报品种。

8. 已取得“河南好粮油”称号且在有效期内的产品不再参与本次申报。

四、遴选程序

（一）提出申请

各市县粮食部门根据相关要求，确定拟推荐企业。拟推荐企业本着“自愿参与、一品一报”的原则，根据企业实际

情况，提前到有资质、规模较大的检验检测机构，对照产品检验指标目录要求，进行样品检验。取得第三方检验检测机构出具的检验报告后，编制申报材料，填写产品申报书，向当地粮食行政主管部门提出正式申请。

（二）逐级审核

各县（市、区）粮食部门对辖区内企业申报材料进行初审，在企业填写的“好粮油”产品申报书推荐意见表中盖章。将通过初审的企业申报材料上报各省辖市粮食部门，由省辖市粮食部门对企业申报材料进行复审后在申报书推荐意见表和“河南好粮油”遴选推荐产品汇总表（见附表2）中盖章，并出具推荐函（见附件3），报送河南省粮食经济学会。省直管县（市）粮食部门将通过审核的企业申报材料，在推荐意见表和“河南好粮油”遴选推荐产品汇总表盖章，并出具推荐函，直接报送河南省粮食经济学会。

（三）组织评审

河南省粮食经济学会将组织专家对照评分细则，对各地报送的企业申报材料进行审核、打分，经专家评审和综合考察，确定“河南好粮油”候选产品。具体评审办法按照豫粮经学〔2020〕3号执行。暂未颁布好粮油标准的产品，参照类似好粮油产品标准及企业标准进行评审。

（四）产品公示

遴选结果将在河南省粮食和物资储备局和河南省粮食

经济学会网站公示。公示无异议后，公开发布 2021 年度“河南好粮油”产品名单。在“河南好粮油”遴选结果的基础上，择优向中国粮油学会推荐申报“中国好粮油”参选产品。

五、有关事项及申报要求

（一）此次申报名额不限。

（二）准备申报材料产生的检验检测等相关费用，由申报企业自行支付。

（三）关于检测机构的认定。第三方检验机构应取得 CMA 或 CNAS 的资质认定，检验项目应取得检验能力认可。

（四）检测报告的期限认定。检验机构出具的报告日期，品质指标、营养指标和真菌毒素指标应在报送之日前 6 个月之内，污染物和农药残留指标应在 1 个作物年度内。

（五）参加遴选的产品应为以国产优质原料加工生产的产品，小麦粉检验报告应附有粉质、拉伸和吹泡等图谱复印件。

（六）请各省辖市、直管县粮食部门务于 2021 年 10 月 29 日前将申报材料正式行文推荐，并将纸质申报材料一并报送省粮食经济学会 3 份。中央驻豫企业和省直企业按照属地原则，向地方粮食行政主管部门提出申请，提交申报材料，申报材料需同时报送扫描件电子版（PDF 格式）。逾期不予受理。

（七）“河南好粮油”产品实行动态管理。此次遴选结

果，有效期两年。有效期内由省粮食经济学会组织对产品进行随机抽检，经抽检达不到要求的产品，取消“河南好粮油”产品称号，三年内不再受理其申请。

联系人：王亚平 谷美真 唐妍

联系电话：0371-65683969 13598080316 13837100770

13253579123

邮箱：hns1sjjxh5015@163.com

地址：郑州市黄河路11号豫粮大厦1306室

- 附件：1. “河南好粮油”产品申报书（企业使用）
2. “河南好粮油”产品信息汇总表（粮食行政管理部门使用）
3. 推荐函



附 件 1

“河南好粮油”产品申报书

申报企业：_____（盖章）

法人代表：_____

所属省（区、市）：_____

申报日期：_____

一、企业基本情况

企业 信息	企 业 名 称						
	注 册 地 址				企业代码		
	通 讯 地 址 及 邮 编				企业网址		
	法 人 代 表	姓 名	性 别	年 龄	电 话	电子邮箱	
	联 系 人	姓 名	性 别	固 话	手 机	传 真	电子邮 箱
	企业信用等级			年 加 工 能 力		吨	
	年 销 售 量	吨		网 上 销 售 量		吨	
	年 销 售 额	万元		网 上 销 售 额		万元	
	年 总 产 值	万元		主 营 业 务 收 入		万元	
	利 润 总 额	万元		资 产 负 债 率		%	
	品 牌 名 称			商 标 类 型 ¹			
	主 营 产 品	大米 ☐ 小麦粉 ☐ 挂面 ☐ 杂 粮 ☐ 食用植物油 ☐ 杂 豆 ☐ ____ ☐		生 产 过 程 管 理 认 证 ²			
申报 产品 基本 情况	产 品 名 称			年申报加工量（吨）			
	产 品 包 装 正 面 照 片	（按照规定格式单 独提供）		品 牌			
	包 装 规 格			“中国好粮油网”建 议挂牌价格（元/袋）			
	“中国好粮油 网”意向销售数 量（袋）			“中国好粮油”标识 意向申请数量（个）			
	网络销售网址			物 流 配 送 方 式			

注 1：驰名商标、著名商标、知名商标、中华老字号、商标。

注 2：ISO9001 质量管理体系、危害分析与临界控制点认证(HACCP)、卫生标准操作规范认证(SSOP)、良好生产规范认证(GMP)、中国良好农业规范认证(China GAP)、其他或者没有认证（具体注明）。

二、申报产品信息

(一) 大米

项 目	申 报 信 息	执 行 标 准	标 准 要 求	备注 ³
1 . 基 本 信 息				
产 品 名 称		GB 7718		标签标识
原 料 品 种 名 称		LS/T 3247		标签标识
质 量 等 级		LS/T 3247		标签标识
执 行 标 准		LS/T 3247		标签标识
净 含 量		GB 7718		标签标识
原 料 产 地		LS/T 3247		标签标识
原 料 收 获 时 间		LS/T 3247		标签标识
生 产 日 期		GB 7718		标签标识
碾 米 日 期		LS/T 3247		标签标识
保 质 期		GB 7718		标签标识
贮 存 条 件		LS/T 3247		标签标识
食品生产许可证号		GB 7718		标签标识
生 产 企 业		GB 7718		标签标识
生 产 地 址		GB 7718		标签标识
联 系 电 话		GB 7718		标签标识
最佳食味期限 及 贮 存 条 件		LS/T 3247		标签标识
2 . 品 质 指 标				
色 泽		LS/T 3247	正常	
气 味		LS/T 3247	正常	
水 分 含 量 / (%)		LS/T 3247	粳米≤15.5 籼米≤14.5	
不完善粒含量/(%)		LS/T 3247	≤1	
杂 质 含 量 / (%)		LS/T 3247	≤0.1	
黄 粒 米 含 量 / (%)		LS/T 3247	≤0.1	
互 混 / (%)		LS/T 3247	0	
食 味 值		LS/T 3247	一级≥90 二级≥85 三级≥80	标签标识
碎 米 总 量 / (%)		LS/T 3247	粳米≤7.5, 籼米≤15	
小 碎 米 / (%)		LS/T 3247	粳米≤0.5, 籼米≤1	

项 目	申 报 信 息	执 行 标 准	标 准 要 求	备注 ³
垳 白 度 / (%)		LS/T 3247	一级≤6 二级≤8 三级≤10	
垳 白 粒 率 / (%)		LS/T 3247	粳米:一级≤2, 二级≤4, 三级≤6 籼米: 一级≤3, 二级≤5, 三级≤7	
3 . 安 全 指 数				
P_N 真 菌 毒 素		LS/T 3247	≤0.7	
黄曲霉毒素 B1 / (u g / k g)		GB 2715	≤10	
赭曲霉毒素 A / (u g / k g)		GB 2715	≤5	
P_N 污 染 物		LS/T 3247	≤0.7	
铅 / (m g / k g)		GB 2715	≤0.2	
镉 / (m g / k g)		GB 2715	≤0.2	
汞 / (m g / k g)		GB 2715	≤0.02	
无机砷 / m g / k g)		GB 2715	≤0.2	
铬 / (m g / k g)		GB 2715	≤1	
苯并[a]芘 (ug/kg)		GB 2715	≤5	
P_N 农 药 残 留		LS/T 3247	≤0.7	
苄嘧磺隆 / (mg/kg)		GB 2715	≤0.05	
丙草胺 / (m g / k g)		GB 2715	≤0.1	
稻丰散 / (m g / k g)		GB 2715	≤0.05	
稻瘟灵 / (m g / k g)		GB 2715	≤1	
敌稗 / (m g / k g)		GB 2715	≤2	
敌瘟磷 / (m g / k g)		GB 2715	≤0.1	
丁草胺 / (m g / k g)		GB 2715	≤0.5	
多菌灵 / (m g / k g)		GB 2715	≤2	
氟酰胺 / (m g / k g)		GB 2715	≤1	
甲基毒死蜱 / (mg/kg)		GB 2715	≤5	

项 目	申 报 信 息	执 行 标 准	标 准 要 求	备注 ³
甲基嘧啶磷/(mg/kg)		GB 2715	≤1	
甲 萘 威 / (m g / k g)		GB 2715	≤1	
喹 硫 磷 / (m g / k g)		GB 2715	≤0.2	
磷 化 铝 / (m g / k g)		GB 2715	≤0.05	
马拉硫磷/(mg/kg)		GB 2715	≤0.1	
杀 虫 环 / (m g / k g)		GB 2715	≤0.2	
杀 虫 双 / (m g / k g)		GB 2715	≤0.2	
杀 螟 丹 / (m g / k g)		GB 2715	≤0.1	
杀螟硫磷/(mg/kg)		GB 2715	≤1	
异 丙 威 / (m g / k g)		GB 2715	≤0.2	
莠 去 津 / (m g / k g)		GB 2715	≤0.05	
艾 氏 剂 / (m g / k g)		GB 2715	≤0.02	
滴滴涕 / (m g / k g)		GB 2715	≤0.05	
狄 氏 剂 / (m g / k g)		GB 2715	≤0.02	
六 六 六 / (m g / k g)		GB 2715	≤0.05	
七 氯 / (m g / k g)		GB 2715	≤0.02	
4 . 营 养 成 分				
能 量 / (k J)		GB 28050		标签标识
蛋 白 质 / (g)		GB 28050		标签标识
脂 肪 / (g)		GB 28050		标签标识
碳 水 化 合 物 / (g)		GB 28050		标签标识
钠 / (m g)		GB 28050		标签标识
维 生 素 B1 / (m g)		GB 28050		可选择性测定并标识
硒/(mg)		GB 28050		可选择性测定并标识
铁 / (μ g)		GB 28050		可选择性测定并标识
其 他 特 征 指 标				可选择性测定并标识
5. 过程控制信息				
原 料 产 地 环 境				

项 目	申 报 信 息	执 行 标 准	标 准 要 求	备注 ³
环 境 空 气 质 量		LS/T 1218	符合二级（含）及以上	
土 壤 环 境 质 量		LS/T 1218	符合二级（含）及以上	
农 田 灌 溉 用 水		LS/T 1218	符合水作和旱作的水质要求	
原 料 生 产				
原料品种、产地及在产品中的占比		LS/T 1218	XX 品种，XX 县（农场），XX%	
有机肥和微生物肥施用量比例		LS/T 1218	推荐不低于施肥总量的50%	
收 获 年 份		LS/T 1218	具体到年	
收 获 水 分		LS/T 1218	稻谷推荐 20%-25%	
干 燥 方 式		LS/T 1218	受热温度不高于 35℃，一次降水幅度不超过 3.0%，裂纹粒增加值不超过 3.0%	可选项为：自然晾晒、机械烘干”；若为“机械烘干”选项，列出工艺参数及烘干结果
储存地点、条件及数量		LS/T 1218	XX 县，XX 粮库（企业），常温、低温、准低温储存，XX 吨	
虫 霉 防 控 记 录		LS/T 1218	XX 时间采用 XX 方式熏蒸或防虫等	
生 产 管 理 信 息				
管 理 制 度		LS/T 1218	按照 GB/T 26433、GB/T 26630、《食品生产许可管理办法》（食药总局 16 号令）等建立相关加工管理制度或指标控制体系	
产 品 储 运 信 息				
包 装 及 储 存 方 式		LS/T 1218	注明包装方式及常温、低温或准低温和温度范围	
注 3：备注中“标签标识”是指必须在产品的标签中标识的项目，下同。				

（二）小麦粉

项 目	申 报 信 息	执 行 标 准	标 准 要 求	备注 ³
1 . 基 本 信 息				
产 品 名 称		GB 7718		标签标识
原 料 品 种 名 称		LS/T 3248		标签标识
质 量 等 级		LS/T 3248		标签标识

项 目	申 报 信 息	执 行 标 准	标 准 要 求	备注 ³
执 行 标 准		LS/T 3248		标签标识
净 含 量		GB 7718		标签标识
原 料 产 地		LS/T 3248		标签标识
原 料 收 获 时 间		LS/T 3248		标签标识
生 产 日 期		GB 7718		标签标识
制 粉 日 期		LS/T 3248		标签标识
保 质 期		GB 7718		标签标识
贮 存 条 件		LS/T 3248		标签标识
食品生产许可证号		GB 7718		标签标识
生 产 企 业		GB 7718		标签标识
生 产 地 址		GB 7718		标签标识
联 系 电 话		GB 7718		标签标识
最佳食味期限 及 贮 存 条 件		LS/T 3248		标签标识
2 . 品 质 指 标				
色 泽		LS/T 3248	正常	
气 味		LS/T 3248	正常	
水 分 / (%)		LS/T 3248	≤14.5	
灰 分 / (%)		LS/T 3248	声称指标	
含 砂 量 / (%)		LS/T 3248	≤0.01	
磁性金属物/(g/kg)		LS/T 3248	≤0.002	
降 落 数 值 / (s)		LS/T 3248	≥200	
湿面筋含量/(%)		LS/T 3248	优质强筋小麦粉：一级 ≥35；二级≥30 优质中筋小麦粉：≥26 优质低筋小麦粉：一级 ≤22；二级≤25	标签标识
面 筋 指 数 / (%)		LS/T 3248	优质强筋小麦粉：一级 ≥90；二级≥85 优质中筋小麦粉：≥70 优质低筋小麦粉：不作 要求	标签标识
面包品质/(分)		LS/T 3248	食品评分≥80	标 签 标 识 (适 用 于 优 质 强 筋

项 目	申 报 信 息	执 行 标 准	标 准 要 求	备注 ³
				小麦粉)
饺子品质/(分)		LS/T 3248	食品评分 ≥ 80	标签标识 (适用于 优质中筋 小麦粉)
海绵蛋糕品质/(分)		LS/T 3248	食品评分 ≥ 80	标签标识 (适用于 优质低筋 小麦粉)
面片光泽稳定性		LS/T 3248	声称指标, 优质中筋小麦粉	
粉质吸水率/(%)		LS/T 3248	声称指标	
粉质稳定时间/(min)		LS/T 3248	声称指标, 针对优质强筋和优质中筋小麦粉	
最大拉伸阻力/(EU)		LS/T 3248	声称指标, 针对优质强筋和优质中筋小麦粉	
延展性/(mm)		LS/T 3248	声称指标, 针对优质强筋和优质中筋小麦粉	
吹泡P值/(mm H ₂ O)		LS/T 3248	声称指标, 针对优质低筋小麦粉	
吹泡L值/(mm)		LS/T 3248	声称指标, 针对优质低筋小麦粉	
3 . 安 全 指 数				
P_N 真菌毒素		LS/T 3248	≤ 0.7	
黄曲霉毒素 B1/(μ g/kg)		GB 2715	≤ 5	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 /(μ g/kg)		GB 2715	≤ 1000	
赭曲霉毒素 A/(μ g / kg)		GB 2715	≤ 5	
玉米赤霉烯酮/(μ g / kg)		GB 2715	≤ 60	
P_N 污 染 物		LS/T 3248	≤ 0.7	
铅/(mg/kg)		GB 2715	≤ 0.2	
镉/(mg/kg)		GB 2715	≤ 0.1	
汞/(mg/kg)		GB 2715	≤ 0.02	
总砷/mg/kg)		GB 2715	≤ 0.5	

项 目	申 报 信 息	执 行 标 准	标 准 要 求	备注 ³
铬 / (m g / k g)		GB 2715	≤1	
苯并[a]芘 (ug/kg)		GB 2715	≤5	
P_N 农 药 残 留		LS/T 3248	≤0.7	
草甘膦 / (mg/kg)		GB 2715	≤0.5	
敌草快 / (mg/kg)		GB 2715	≤0.5	
甲基嘧啶磷/(mg/kg)		GB 2715	≤2	
磷化铝 (成品粮) / (m g / k g)		GB 2715	≤0.05	
氯菊酯 / (mg/kg)		GB 2715	≤0.5	
氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯 / (m g / k g)		GB 2715	≤0.2	
杀螟硫磷 / (mg/kg)		GB 2715	≤1	
生 物 苧 呋 菊 酯 / (m g / k g)		GB 2715	≤1	
增效醚 / (mg/kg)		GB 2715	≤10	
艾氏剂 / (mg/kg)		GB 2715	≤0.02	
滴滴涕 / (mg/kg)		GB 2715	≤0.05	
狄氏剂 / (mg/kg)		GB 2715	≤0.02	
六六六 / (mg/kg)		GB 2715	≤0.05	
七 氯 / (m g / k g)		GB 2715	≤0.02	
4 . 营 养 成 分				
能 量 / (k J)		GB 28050		标签标识
蛋 白 质 / (g)		GB 28050		标签标识
脂 肪 / (g)		GB 28050		标签标识
碳 水 化 合 物 / (g)		GB 28050		标签标识
膳 食 纤 维 / (g)		GB 28050		可选择性测定并标识
钠 / (m g)		GB 28050		标签标识
硒 / (μ g)		GB 28050		可选择性测定并标识
铁 / (m g)		GB 28050		可选择性测定并标识
钾 / (m g)		GB 28050		可选择性测定并标识
其 他 特 征 指 标				可选择性测定并标识
5. 过程控制信息				
原料产地环境				
环 境 空 气 质 量		LS/T 1218	符合二级 (含) 及以上	

项 目	申报信息	执行标准	标准要求	备注 ³
土壤环境质量		LS/T 1218	符合二级（含）及以上	
农田灌溉用水		LS/T 1218	符合水作和旱作的水质要求	
原料生产				
原料品种、产地及在产品中的占比		LS/T 1218	XX 品种，XX 县（农场），XX%	
有机肥和微生物肥施用量比例		LS/T 1218	推荐不低于施肥总量的 50%	
收获年份		LS/T 3248	具体到年	
收获水分		LS/T 1218	小麦推荐≤22%	
干燥方式		LS/T 1218	受热温度不高于 45℃	可选项为：自然晾晒、机械烘干”；若为“机械烘干”选项，列出工艺参数及烘干结果
储存地点、条件及数量		LS/T 1218	XX 县，XX 粮库（企业），常温、低温、准低温储存，XX 吨	
虫霉防控记录		LS/T 1218	XX 时间采用 XX 方式熏蒸或防虫等	
生产管理信息				
管理制度		LS/T 1218	按照 GB/T 26433、GB/T 26630、《食品生产许可管理办法》（食药总局 16 号令）等建立相关加工管理制度或指标控制体系	
产品储运信息				
包装及储存方式		LS/T 1218	注明包装方式及常温、低温或准低温和温度范围	

（三）挂面

项 目	申报信息	执行标准	标准要求	备注 ³
1 . 基本信息				
产 品 名 称		LS/T 3304		标签标识
配 料 名 称 及 占 比		挂面：GB 7718 多谷物挂面： LS/T 3304		标签标识
食 品 添 加 剂		GB 7718		标签标识
执 行 标 准		LS/T 3304		标签标识
净 含 量		GB 7718		标签标识
原 料 产 地		LS/T 3304		标签标识

项 目	申 报 信 息	执 行 标 准	标 准 要 求	备注 ³
生 产 日 期		GB 7718		标签标识
保 质 期		GB 7718		标签标识
贮 存 条 件		GB 7718		标签标识
食品生产许可证号		GB 7718		标签标识
生 产 企 业		GB 7718		标签标识
生 产 地 址		GB 7718		标签标识
联 系 电 话		GB 7718		标签标识
2 . 品 质 指 标				
色 泽		LS/T 3304	均匀一致	
口 感		LS/T 3304	煮熟后口感不粘，不牙碜	
杂 质		LS/T 3304	无肉眼可见异物	
水 分 / (%)		LS/T 3304	≤14.5	
酸 度 / (m L / 1 0 g)		LS/T 3304	≤3.0	
自然断条率/ (%)		LS/T 3304	挂面≤3 多谷物挂面≤8	
熟断条率/ (%)		LS/T 3304	≤5	
烹调损失率/ (%)		LS/T 3304	挂面≤8 多谷物挂面≤15	
3 . 安 全 指 数				
P_N 真 菌 毒 素		LS/T 3304	≤0.7	
黄曲霉毒素 B1/ (μ g / k g)		GB 2715	≤5	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 / (μ g / k g)		GB 2715	≤1000	
赭曲霉毒素 A/ (μ g / k g)		GB 2715	≤5	
玉米赤霉烯酮/ (μ g / k g)		GB 2715	≤60	
P_N 污 染 物		LS/T 3304	≤0.7	
铅 / (m g / k g)		GB 2715	≤0.2	
镉 / (m g / k g)		GB 2715	≤0.1	
汞 / (m g / k g)		GB 2715	≤0.02	
总 砷 / m g / k g)		GB 2715	≤0.5	
铬 / (m g / k g)		GB 2715	≤1	
苯并[a]芘 (ug/kg)		GB 2715	≤5	

项 目	申 报 信 息	执 行 标 准	标 准 要 求	备注 ³
4 . 营 养 成 分				
能 量 / (k J)		GB 28050		标签标识
蛋 白 质 / (g)		GB 28050		标签标识
脂 肪 / (g)		GB 28050		标签标识
碳 水 化 合 物 / (g)		GB 28050		标签标识
膳 食 纤 维 / (g)		GB 28050		可选择性测定并标识
钠 / (m g)		GB 28050		标签标识
硒 / (μ g)		GB 28050		可选择性测定并标识
铁 / (m g)		GB 28050		可选择性测定并标识
钾 / (m g)		GB 28050		可选择性测定并标识
β - 葡 聚 糖		GB 28050		可选择性测定并标识
抗 性 淀 粉		GB 28050		可选择性测定并标识
黄 酮		GB 28050		可选择性测定并标识
其 他 特 征 指 标				可选择性测定并标识
5 . 过 程 控 制 信 息				
原 料 小 麦 粉				
小 麦 品 种 名 称		LS/T 1218		
原 料 小 麦 产 地		LS/T 1218		
制 粉 时 间		LS/T 1218		
其 他 原 料				
原 料 名 称		LS/T 1218		
原 料 产 地		LS/T 1218		
生 产 管 理 信 息				
管 理 制 度		LS/T 1218	按照 GB/T 26433、GB/T 26630、《食品生产许可管理办法》(食药总局 16 号令) 等建立相关加工管理制度或指标控制体系	
(四) 植物油				

项 目	申 报 信 息	执 行 标 准	标 准 要 求	备注 ³
1 . 基 本 信 息				
产 品 名 称		GB 7718		标签标识
配 料		GB 7718		标签标识
质 量 等 级		LS/T 3249		标签标识
执 行 标 准		LS/T 3249		标签标识
净 含 量		GB 7718		标签标识
原 料 产 地		LS/T 3249		标签标识
原 料 收 获 时 间		LS/T 3249		标签标识
原 油 加 工 日 期		LS/T 3249		标签标识
保 质 期		GB 7718		标签标识
贮 存 条 件		LS/T 3249		标签标识
生 产 日 期		GB 7718		标签标识
食品生产许可证号		GB 7718		标签标识
生 产 企 业		GB 7718		标签标识
生 产 地 址		GB 7718		标签标识
联 系 电 话		GB 7718		标签标识
2 . 品 质 指 标 (以大豆油为例)				
折光指数 (n ₄₀)		LS/T 3249	1.466~1.470	
相对密度/ (d ₂₀ ²⁰)		LS/T 3249	0.919~0.925	
碘值/ (gI/100g)		LS/T 3249	124~139	
皂化值/ (mgKOH/g)		LS/T 3249	189~195	
不皂化物/ (g/kg)		LS/T 3249	≤15	
色泽 (一级、二级采用 133.4 mm 比色槽, 三级、四级采用 25.4 mm 比色槽)		LS/T 3249	一级≤Y20 R2.0 二级≤Y35 R4.0 三级≤Y70 R4.0 四级≤Y70 R64.0	
气 味 、 滋 味		LS/T 3249	无气味、口感好	
透 明 度		LS/T 3249	澄清、透明	
水份及挥发物/ (%)		LS/T 3249	一级、二级≤0.05 三级≤0.10 四级≤0.20	
不溶性杂质/ (%)		LS/T 3249	≤0.05	
酸价(KOH)/ (mg/g)		LS/T 3249	一级≤0.20 二级≤0.30 三级≤1.0 四级≤3.0	
过氧化值/(mmol/kg)		LS/T 3249	一级、二级≤5.0	

项 目	申 报 信 息	执 行 标 准	标 准 要 求	备注 ³
			三级、四级 ≤ 6.0	
加热试验（280℃）		LS/T 3249	符合相应标准的规定	
烟 点 / ℃		LS/T 3249	一级 ≥ 215 二级 ≥ 205	
含 皂 量 / （ % ）		LS/T 3249	三级 ≤ 0.03	
冷冻试验（0℃储藏 5 . 5 h ）		LS/T 3249	一级 澄清、透明	
溶 剂 残 留 量 / （ m g / k g ）		LS/T 3249	一级、二级为不得检出， 三级、四级 ≤ 50	
多环芳烃/（ $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）		LS/T 3249		
反 式 脂 肪 酸 / （ % ）		LS/T 3249		
3 . 安 全 指 数				
P_N 真 菌 毒 素		LS/T 3249	≤ 0.7	
黄曲霉毒素 B1/（ $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）		GB 2761	花生油、玉米油 ≤ 20 其他 ≤ 10	
P_N 污 染 物		LS/T 3249	≤ 0.7	
总 砷 / m g / k g ）		GB 2762	≤ 0.1	
铅 / （ m g / k g ）		GB 2762	≤ 0.1	
苯并[a]芘/（ $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）		GB 2762	≤ 10	
P_N 农 药 残 留		LS/T 3249	≤ 0.7	
乐 果 / （ m g / k g ）		GB 2763	≤ 0.05	
敌 草 快 / （ m g / k g ）		GB 2763	≤ 0.05	
氟吡甲禾灵和高效氟 吡甲禾灵/（ mg/kg ）		GB 2763	≤ 1	
腐 霉 利 / （ m g / k g ）		GB 2763	≤ 0.5	
氯 丹 / （ m g / k g ）		GB 2763	≤ 0.02	
倍 硫 磷 / （ m g / k g ）		GB 2763	≤ 0.01	
氟 乐 灵 / （ m g / k g ）		GB 2763	大豆油、花生油 ≤ 0.05	
氟 硅 唑 / （ m g / k g ）		GB 2763	大豆油 ≤ 0.1	
七 氯 / （ m g / k g ）		GB 2763	大豆油 ≤ 0.02	
联苯菊酯/（ mg/kg ）		GB 2763	菜籽油 ≤ 0.1	
多 效 唑 / （ m g / k g ）		GB 2763	菜籽油 ≤ 0.5	
百 草 枯 / （ m g / k g ）		GB 2763	菜籽油 ≤ 0.05	
甲 拌 磷 / （ m g / k g ）		GB 2763	花生油 ≤ 0.05	
苯 线 磷 / （ m g / k g ）		GB 2763	花生油 ≤ 0.02	
涕 灭 威 / （ m g / k g ）		GB 2763	花生油、棉籽油 ≤ 0.01	
吡 丙 醚 / （ m g / k g ）		GB 2763	棉籽油 ≤ 0.01	
丙 溴 磷 / （ m g / k g ）		GB 2763	棉籽油 ≤ 0.05	
草 甘 磷 / （ m g / k g ）		GB 2763	棉籽油 ≤ 0.05	
毒 死 蜱 / （ m g / k g ）		GB 2763	棉籽油 ≤ 0.05	

项 目	申 报 信 息	执 行 标 准	标 准 要 求	备注 ³
对 硫 磷 / (m g / k g)		GB 2763	棉籽油≤0.1	
伏杀硫磷 / (m g / k g)		GB 2763	棉籽油≤0.1	
氟胺氰菊酯 / (m g / k g)		GB 2763	棉籽油≤0.2	
氟氰戊菊酯 / (m g / k g)		GB 2763	棉籽油≤0.2	
甲基对硫磷 / (m g / k g)		GB 2763	棉籽油≤0.02	
久 效 磷 / (m g / k g)		GB 2763	棉籽油≤0.05	
硫 双 威 / (m g / k g)		GB 2763	棉籽油≤0.1	
氯氟氰菊酯和高效氯 氟氰菊酯 / (m g / k g)		GB 2763	棉籽油≤0.02	
氰戊菊酯和 S-氰戊菊 酯 / (m g / k g)		GB 2763	棉籽油≤0.1	
炔 螨 特 / (m g / k g)		GB 2763	棉籽油≤0.1	
三氯杀螨醇 / (m g / k g)		GB 2763	棉籽油≤0.5	
双 甲 脒 / (m g / k g)		GB 2763	棉籽油≤0.05	
五氯硝基苯 / (m g / k g)		GB 2763	棉籽油≤0.01	
乙 硫 磷 / (m g / k g)		GB 2763	棉籽油≤0.5	
氯 菊 酯 / (m g / k g)		GB 2763	棉籽油≤0.1	
久 效 磷 / (m g / k g)		GB 2763	棉籽油≤0.05	
噻 节 因 / (m g / k g)		GB 2763	棉籽油≤0.1	
烯 草 酮 / (m g / k g)		GB 2763	棉籽油≤0.5	
4 . 营 养 成 分				
能 量 / (k J)		GB 28050		标签标识
蛋 白 质 / (g)		GB 28050		标签标识
脂 肪 / (g) ω-3 脂肪酸/(%) ω-6 脂肪酸/(%) ω-9 脂肪酸/(%)		GB 28050		标签标识
碳 水 化 合 物 / (g)		GB 28050		标签标识
钠 / (m g)		GB 28050		标签标识
甾醇总量/(mg/100g)		GB 28050		可选择性测 定并标注
维 生 素 E 总 量 / (m g / k g)		GB 28050		可选择性测 定并标注
角 鲨 烯 / (m g / k g)		GB 28050		可选择性测 定并标注
多 酚 / (m g / k g)		GB 28050		可选择性测 定并标注
芝麻素和芝麻林素 / (m g / k g)		GB 28050		芝麻油
谷 维 素 / (m g / k g)		GB 28050		米糠油

项 目	申报信息	执行标准	标准要求	备注 ³
其他特征指标				可选择性测定并标注
5. 过程控制信息				
原料产地环境				
环境空气质量		GB 3095	符合二级（含）及以上	
土壤环境质量		GB 15618	符合二级（含）及以上	
农田灌溉用水		GB 5084	符合水作和旱作的水质要求	
原料生产				
原料品种、产地及在产品中的占比		LS/T 1218	XX 品种，XX 县（农场），XX%	
有机肥和微生物肥施用量比例		LS/T 1218	推荐不低于施肥总量的 50%	
收获年份		LS/T 1218	具体到年	
干燥方式		LS/T 1218	根据原料不同而定	可选项为：自然晾晒、机械烘干”；若为“机械烘干”选项，列出工艺参数及烘干结果
生产信息				
管理制度		LS/T 1218	按照按照 GB/T 26433、GB/T 26630、《食品生产许可管理办法》（食药总局 16 号令）等建立相关加工管理制度或指标控制体系。	
产品储运信息				
包装及储存方式		GB/T 17374	应储存于阴凉、干燥及避光处。	

（五）杂粮

项 目	申报信息	执行标准	标准要求	备注 ³
1 . 基本信息				
产品名称		GB 7718		标签标识
原料品种名称		GB 7718		标签标识
执行标准		LS/T 3112		标签标识
净 含 量		GB 7718		标签标识

项	目	申 报 信 息	执 行 标 准	标 准 要 求	备注 ³
原 料 产 地			LS/T 3112		标签标识
原 料 收 获 时 间			LS/T 3112		标签标识
生 产 日 期			GB 7718		标签标识
保 质 期			GB 7718		标签标识
贮 存 条 件			LS/T 3112		标签标识
食 品 生 产 许 可 证 号			GB 7718		标签标识
生 产 企 业			GB 7718		标签标识
生 产 地 址			GB 7718		标签标识
联 系 电 话			GB 7718		标签标识
最佳食用期限及贮存 条 件			LS/T 3112		标签标识
2 . 品 质 指 标					
色	泽		LS/T 3112	正常	
气	味		LS/T 3112	正常	
水 分 含 量 / (%)			LS/T 3112	根据标准定义的不同杂 粮种类设定	
不 完 善 粒 含 量 / (%)			LS/T 3112	根据标准定义的不同杂 粮种类设定	
杂 质 含 量 / (%)	总 量		LS/T 3112	根据标准定义的不同杂 粮种类设定	
	其中：无机 杂质		LS/T 3112	根据标准定义的不同杂 粮种类设定	
3 . 安 全 指 数					
P_N 真 菌 毒 素			LS/T 3112	≤0.7	
黄 曲 霉 毒 素 B1 / (u g / k g)			GB 2715	≤5	
赭 曲 霉 毒 素 A / (u g / k g)			GB 2715	≤5	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 / (u g / k g)			GB 2715	大麦≤1000	
P_N 污 染 物			LS/T 3112	≤0.7	
铅 / (m g / k g)			GB 2715	≤0.2	
镉 / (m g / k g)			GB 2715	≤0.1	
汞 / (m g / k g)			GB 2715	≤0.01	
无 机 砷 / m g / k g)			GB 2715	≤0.2	
铬 / (m g / k g)			GB 2715	≤1.0	
P_N 农 药 残 留			LS/T 3247	≤0.7	

项 目	申 报 信 息	执 行 标 准	标 准 要 求	备注 ³
辛硫磷/(mg/kg)		GB 2715	≤0.01	
乐果/(mg/kg)		GB 2715	≤0.01	
氧乐果/(mg/kg)		GB 2715	≤0.01	
敌敌畏/(mg/kg)		GB 2715	≤0.01	
溴氰菊酯/(mg/kg)		GB 2715	≤0.01	
氯氰菊酯/(mg/kg)		GB 2715	≤0.2	
氰戊菊酯/(mg/kg)		GB 2715	≤0.01	
磷化物/(mg/kg)		GB 2715	≤0.01	
敌百虫/(mg/kg)		GB 2715	≤0.01	
甲拌磷/(mg/kg)		GB 2715	≤0.01	
三唑酮/(mg/kg)		GB 2715	≤0.5	
多菌灵/(mg/kg)		GB 2715	≤0.1	
2,4-滴丁酯/(mg/kg)		GB 2715	≤0.01	
野燕枯/(mg/kg)		GB 2715	≤0.01	
克百威/(mg/kg)		GB 2715	≤0.01	
多菌灵/(mg/kg)		GB 2715	≤0.05	
毒死蜱/(mg/kg)		GB 2715	≤0.1	
滴滴涕/(mg/kg)		GB 2715	≤0.05	
六六六/(mg/kg)		GB 2715	≤0.05	
4 . 营 养 成 分				
能 量 / (k J)		GB 28050		标签标识
蛋 白 质 / (g)		GB 28050, LS/T 3112	啤酒大麦 10.0~12.5; 藜麦米≥15	标签标识
脂 肪 / (g)		GB 28050, LS/T 3112	薏仁米≥5.0	标签标识
碳 水 化 合 物 / (g)		GB 28050		标签标识
淀 粉 / (%)		LS/T 3112	高粱≥70.0	标签标识 (高粱)
直 链 淀 粉 / (%)		LS/T 3112	大麦≤15.0; 粳性黍米 25.0~30.0, 糯性黍米≤ 5.0	标签标识 (大麦、粳 性黍米、糯 性黍米)
抗 性 淀 粉 / (%)		LS/T 3112	甜荞麦、苦荞麦≥25	标签标识 (甜荞麦、 苦荞麦)
β - 葡 聚 糖 / (%)		LS/T 3112	食用大麦≥5;啤酒大麦 ≤4.0;燕麦≥4.0	标签标识 (食用大 麦、啤酒大 麦、燕麦)

项 目	申 报 信 息	执 行 标 准	标 准 要 求	备注 ³
黄 酮 / (%)		LS/T 3112	苦荞麦 ≥ 2.0	标签标识
单 宁 / (%)		LS/T 3112	食用高粱 ≤ 0.5 ; 酿造高粱 0.5~1.5; 食用高粱米 ≤ 0.3	标签标识 (食用高粱、酿造高粱、食用高粱米)
脂 肪 酸 值 / (m g K O H / 1 0 0 g)		LS/T 3112	燕麦、燕麦米 ≤ 150 ; 薏仁米 ≤ 110	标签标识 (燕麦、燕麦米、薏仁米)
钠 / (m g)		GB 28050		标签标识
维 生 素 B 1 / (m g)		GB 28050		可选择性测定并标识
硒 / (m g)		GB 28050		可选择性测定并标识
铁 / (m g)		GB 28050		可选择性测定并标识
其 他 特 征 指 标				可选择性测定并标识
5. 过程控制信息				
原 料 产 地 环 境				
环 境 空 气 质 量		LS/T 1218	符合二级(含)及以上	
土 壤 环 境 质 量		LS/T 1218	符合二级(含)及以上	
农 田 灌 溉 用 水		LS/T 1218	符合水作和旱作的水质要求	
原 料 生 产				
原料品种、产地及在产品中的占比		LS/T 1218	XX 品种, XX 县(农场), XX%	
有机肥和微生物肥施用量比例		LS/T 1218	推荐不低于施肥总量的 50%	
收 获 年 份		LS/T 1218	具体到年	
收 获 水 分		LS/T 1218	根据杂粮种类而定	
干 燥 方 式		LS/T 1218	根据杂粮种类而定	可选项为: 自然晾晒、机械烘干; 若为“机械烘干”选项, 列出工艺参数及烘干结果

项 目	申 报 信 息	执 行 标 准	标 准 要 求	备注 ³
储存地点、条件及数量		LS/T 1218	XX 县，XX 粮库（企业），常温、低温、准低温储存，XX 吨	
虫 霉 防 控 记 录		LS/T 1218	XX 时间采用 XX 方式熏蒸或防虫等	
生 产 管 理 信 息				
管 理 制 度		LS/T 1218	按照 GB/T 26433、GB/T 26630、《食品生产许可管理办法》（食药总局 16 号令）等建立相关加工管理制度或指标控制体系	
产 品 储 运 信 息				
包 装 及 储 存 方 式		LS/T 1218	注明包装方式及常温、低温或准低温和温度范围	

（六）杂豆

项 目	申 报 信 息	执 行 标 准	标 准 要 求	备注 ³
1 . 基 本 信 息				
产 品 名 称		GB 7718		标签标识
原 料 品 种 名 称		GB 7718		标签标识
执 行 标 准		LS/T 3113		标签标识
净 含 量		GB 7718		标签标识
原 料 产 地		LS/T 3113		标签标识
原 料 收 获 时 间		LS/T 3113		标签标识
生 产 日 期		GB 7718		标签标识
保 质 期		GB 7718		标签标识
贮 存 条 件		GB 7718		标签标识
食品生产许可证号		GB 7718		标签标识
生 产 企 业		GB 7718		标签标识
生 产 地 址		GB 7718		标签标识
联 系 电 话		GB 7718		标签标识
最佳食用期限及贮存条件		LS/T 3113		标签标识
2 . 品 质 指 标				
色 泽		LS/T 3113	正常	
气 味		LS/T 3113	正常	

项 目		申 报 信 息	执 行 标 准	标 准 要 求	备注 ³
水 分 含 量 / (%)			LS/T 3113	根据标准定义的不同杂豆种类设定	
不完善粒含量/(%)			LS/T 3113	根据标准定义的不同杂豆种类设定	
纯 粮 率 / %			LS/T 3113	根据标准定义的不同杂豆种类设定	
杂质含量/(%)	总 量		LS/T 3113	根据标准定义的不同杂豆种类设定	
	其中：无机杂质		LS/T 3113	根据标准定义的不同杂豆种类设定	
3 . 安 全 指 数					
P_N 真 菌 毒 素			LS/T 3113	≤0.7	
黄曲霉毒素 B1 / (u g / k g)			GB 2715	≤5	
P_N 污 染 物			LS/T 3113	≤0.7	
铅 / (m g / k g)			GB 2715	≤0.8	
镉 / (m g / k g)			GB 2715	≤0.05	
汞 / (m g / k g)			GB 2715	≤0.02	
无机砷/mg/kg			GB 2715	≤0.7	
氟 / (m g / k g)			GB 2715	≤1	
P_N 农 药 残 留			LS/T 3113	≤0.7	
马拉硫磷/(mg/kg)			GB 2715	≤3	
乐果 / (m g / k g)			GB 2715	≤0.05	
敌敌畏 / (m g / k g)			GB 2715	≤0.1	
克百威 / (m g / k g)			GB 2715	≤0.5	
4 . 营 养 成 分					
能 量 / (k J)			GB 28050		标签标识
蛋 白 质 / (g)			LS/T 3113	根据标准定义的不同杂豆种类设定	标签标识
脂 肪 / (g)			GB 28050		标签标识
碳水化合物/(g)			GB 28050		标签标识
淀 粉 / (%)			LS/T 3113	根据标准定义的不同杂豆种类设定	标签标识
钠 / (m g)			GB 28050		标签标识
维 生 素 B1 / (m g)			GB 28050		可选择性测定并标识
硒 / (m g)			GB 28050		可选择性测定并标识
铁 / (m g)			GB 28050		可选择性测

项 目	申 报 信 息	执 行 标 准	标 准 要 求	备注 ³
				定并标识
其 他 特 征 指 标				可选择性测定并标识
5. 过程控制信息				
原料产地环境				
环 境 空 气 质 量		LS/T 1218	符合二级（含）及以上	
土 壤 环 境 质 量		LS/T 1218	符合二级（含）及以上	
农 田 灌 溉 用 水		LS/T 1218	符合水作和旱作的水质要求	
原 料 生 产				
原料品种、产地及在产品中的占比		LS/T 1218	XX 品种，XX 县（农场），XX%	
有机肥和微生物肥施用量比例		LS/T 1218	推荐不低于施肥总量的50%	
收 获 年 份		LS/T 1218	具体到年	
收 获 水 分		LS/T 1218	根据杂豆种类而定	
干 燥 方 式		LS/T 1218	根据杂豆种类而定	可选项为：自然晾晒、机械烘干”；若为“机械烘干”选项，列出工艺参数及烘干结果
储存地点、条件及数量		LS/T 1218	XX 县，XX 粮库（企业），常温、低温、准低温储存，XX 吨	
虫 霉 防 控 记 录		LS/T 1218	XX 时间采用 XX 方式熏蒸或防虫等	
生 产 管 理 信 息				
管 理 制 度		LS/T 1218	按照 GB/T 26433、GB/T 26630、《食品生产许可管理办法》（食药总局 16 号令）等建立相关加工管理制度或指标控制体系	
产 品 储 运 信 息				
包 装 及 储 存 方 式		LS/T 1218	注明包装方式及常温、低温或准低温和温度范围	

(七) 饼干

项目	申报信息	检验指标要求	备注
1. 基本信息			
产品名称			
配料名称及占比			
食品添加剂			
执行标准			
净含量			
生产日期			
保质期			
贮存条件			
食品生产许可证号			
生产企业			
生产地址			
联系电话			
最佳食用期限及贮存条件			
2. 感官要求			
色泽		具有产品应有的正常色泽	
滋味、气味		无异嗅，无异味	
状态		无霉变、无生虫，具有产品应有的形态	
组织		根据标准定义的不同饼干种类设定*	
杂质		无正常视力可见的外来异物	
3. 理化指标 a 及污染物限量			
水分含量/(%)		根据标准定义的不同饼干种类设定*	
碱度(以碳酸钠计)/(%)		根据标准定义的不同饼干种类设定*	
酸价(以脂肪计) (KOH)/(mg/g)		≤5	

过氧化值（以脂肪计） /（g/100g）		≤0.25				
黄曲霉素 B ₁ /（μg/kg）		≤5.0				
铅/（mg/kg）		≤0.5				
4. 微生物限量						
项目 ^b		采样方案及限量（若非指定，均以/25g 或/25mL表示）				
		n	c	m	M	
沙门氏菌/（CFU/g）		5	0	0	—	
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）		5	1	100	1000	
菌落总数/（CFU/g）		5	2	10 ⁴	10 ⁵	
大肠菌群/（CFU/g）		5	2	10	100	
霉菌/（CFU/g）		≤50				
5. 营养强化剂						
维生素 A		可选择性测定并标识				
维生素 D		可选择性测定并标识				
维生素 B ₁		可选择性测定并标识				
维生素 B ₂		可选择性测定并标识				
维生素 B ₆		可选择性测定并标识				
烟酸（尼克酸）		可选择性测定并标识				
叶酸		可选择性测定并标识				
铁		可选择性测定并标识				
钙		可选择性测定并标识				
锌		可选择性测定并标识				
硒		可选择性测定并标识				
富硒酵母		可选择性测定并标识				
6. 食品添加剂						
富马酸/（g/kg）		≤3.0				
二氧化硫/（g/kg）		≤0.1				
焦亚硫酸钾/（g/kg）		≤0.1				
焦亚硫酸钠/（g/kg）		≤0.1				
亚硫酸钠/（g/kg）		≤0.1				
亚硫酸氢钠/（g/kg）		≤0.1				
三氯蔗糖/（g/kg）		≤0.25				
低亚硫酸钠/（g/kg）		≤0.1				
甘草抗氧化物/（g/kg）		≤0.2				

焦糖色(亚硫酸铵法)/ (g/kg)		≤50.0	
花生衣红/ (g/kg)		≤0.4	
环己基氨基磺酸钠(甜蜜 素)/ (g/kg)		≤0.65	
可可壳色/ (g/kg)		≤0.04	
亮蓝及其铝色淀/ (g/kg)		≤0.025	
硫酸钙(石膏)/ (g/kg)		≤10.0	
没食子酸丙酯(PG)/(g/kg)		≤0.1	
山梨醇酐单月桂酸酯(司盘 20)/ (g/kg)		≤3.0	
山梨醇酐单棕榈酸酯(司盘 40)/ (g/kg)		≤3.0	
山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘 60)/ (g/kg)		≤3.0	
山梨醇酐三硬脂酸酯(司盘 65)/ (g/kg)		≤3.0	
山梨醇酐单油酸酯(司盘 80)/ (g/kg)		≤3.0	
酸性红(偶氮玉红)/(g/kg)		≤0.05	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿 斯巴甜)/ (g/kg)		≤1.7	
异构化乳糖液/ (g/kg)		≤2.0	
硬脂酰乳酸钠/ (g/kg)		≤2.0	
硬脂酰乳酸钙/ (g/kg)		≤2.0	
栀子黄/ (g/kg)		≤1.5	
植物炭黑/ (g/kg)		≤5.0	
紫草红/ (g/kg)		≤0.1	
注：a 中酸价和过氧化值的测定适用于含有油脂的产品。b 指出项目中，n 为同一批次产品应采集的样件数； c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量 值。*食品添加剂检测仅适用于其配料表中列出的种类。			

(八)、糕点

项目	申报信息	检验指标要求	备注
1. 基本信息			
产品名称			

配料名称及占比			
食品添加剂			
执行标准			
净含量			
生产日期			
保质期			
贮存条件			
食品生产许可证号			
生产企业			
生产地址			
联系电话			
最佳食用期限及贮存条件			
2. 感官要求			
色泽		具有产品应有的正常色泽	
滋味、气味		具有产品应有的气味和滋味，无异味	
状态		无霉变、无生虫，具有产品应有的形态	
杂质		无正常视力可见的外来异物	
3. 理化指标 a 及污染物限量			
水分含量/(%)		烘烤糕点（蛋糕类） $\leq 42.0\%$ ；水蒸糕点（蛋糕类） $\leq 35.0\%$	
总糖		烘烤糕点（蛋糕类） $\leq 42.0\%$ ；水蒸糕点（蛋糕类） $\leq 46.0\%$	
蛋白质		烘烤糕点（蛋糕类） $\leq 4.0\%$ ；水蒸糕点（蛋糕类） $\leq 4.0\%$	
酸价（以脂肪计） (KOH)/(mg/g)		≤ 5.0	
过氧化值（以脂肪计） (g/100g)		≤ 0.25	
蛋白质/(g/100g)		≥ 8.0	

食盐（以 NaCl 计） /(g/100g)		≤6.5				
铅/（mg/kg）		≤0.5				
总砷/（mg/kg）		≤0.5				
总汞/（mg/kg）		≤0.02				
镉/（mg/kg）		≤0.1				
黄曲霉素 B ₁ /（μg/kg）		≤5.0				
4. 微生物限量						
项目 ^b		采样方案及限量（若非指定，均以/25g 或/25mL 表示）				
		n	c	m	M	
沙门氏菌/(CFU/g)		5	0	0	—	
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)		5	1	100	1000	
菌落总数/(CFU/g)		5	2	10 ⁴	10 ⁵	
大肠菌群/(CFU/g)		5	2	10	100	
霉菌/(CFU/g)		≤150				
5. 营养强化剂						
维生素 A		可选择性测定并标识				
维生素 B ₁		可选择性测定并标识				
维生素 B ₂		可选择性测定并标识				
铁		可选择性测定并标识				
钙		可选择性测定并标识				
锌		可选择性测定并标识				
6. 食品添加剂**						
丙二醇/（g/kg）		≤3.0				
丙二醇脂肪酸酯/（g/kg）		≤3.0				
丙酸及其钠盐、钙盐/ （g/kg）		≤2.5				
茶多酚(维多酚)/（g/kg）		≤0.4				
赤藓红及其铝色淀/ （g/kg）		≤0.05				
单辛酸甘油酯/（g/kg）		≤1.0				
靛蓝及其铝色淀/（g/kg）		≤0.1				
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐/ （g/kg）		≤0.5				

富马酸/（g/kg）		≤3.0	
黑豆红/（g/kg）		≤0.8	
红花黄/（g/kg）		≤0.2	
红曲红/（g/kg）		≤0.9	
红曲米/（g/kg）		≤0.9	
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)/（g/kg）		≤1.6	
环己基氨基磺酸钙/（g/kg）		≤1.6	
金樱子棕/（g/kg）		≤0.9	
菊花黄浸膏/（g/kg）		≤0.3	
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(吐温 20) /（g/kg）		≤2.0	
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(吐温 40) /（g/kg）		≤2.0	
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温 60) /（g/kg）		≤2.0	
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温 80) /（g/kg）		≤2.0	
可可壳色/（g/kg）		≤0.9	
辣椒橙/（g/kg）		≤0.9	
辣椒红/（g/kg）		≤0.9	
蓝锭果红/（g/kg）		≤2.0	
硫酸钙(石膏)/（g/kg）		≤10.0	
落葵红/（g/kg）		≤0.2	
木糖醇酐单硬脂酸酯/（g/kg）		≤3.0	
纳他霉素/（g/kg）		≤0.3	
柠檬黄及其铝色淀/（g/kg）		≤0.1	
日落黄及其铝色淀/（g/kg）		≤0.1	
沙棘黄/（g/kg）		≤1.5	

山梨酸及其钾盐/（g/kg）		≤1.0	
双乙酸钠(二醋酸钠)/ （g/kg）		≤4.0	
酸枣色/（g/kg）		≤0.2	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜)/（g/kg）		≤1.7	
天然苋菜红/（g/kg）		≤0.25	
山梨醇酐单月桂酸酯(司 盘 20)/（g/kg）		≤3.0	
山梨醇酐单棕榈酸酯(司 盘 40)/（g/kg）		≤3.0	
山梨醇酐单硬脂酸酯(司 盘 60)/（g/kg）		≤3.0	
山梨醇酐三硬脂酸酯(司 盘 65)/（g/kg）		≤3.0	
山梨醇酐单油酸酯(司盘 80)/（g/kg）		≤3.0	
甜菊糖苷/（g/kg）		≤0.33	
脱氢乙酸及其钠盐(脱氢 醋酸及其钠盐)/（g/kg）		≤0.5	
苋菜红及其铝色淀/ （g/kg）		≤0.05	
新红及其铝色淀/（g/kg）		≤0.05	
胭脂红及其铝色淀/ （g/kg）		≤0.05	
杨梅红/（g/kg）		≤0.2	
硬脂酸钾/（g/kg）		≤0.18	
硬脂酰乳酸钠, 硬脂酰乳 酸钙/（g/kg）		≤2.0	
诱惑红及其铝色淀/ （g/kg）		≤0.05	
栀子黄/（g/kg）		≤0.9	
植物炭黑/（g/kg）		≤5.0	
紫草红/（g/kg）		≤0.9	
紫甘薯色素/（g/kg）		≤0.2	
特丁基对苯二酚(TBHQ)/ （g/kg）		≤0.2	

亮蓝及其铝色淀/（g/kg）		≤0.025	
注：a 中酸价和过氧化值的测定适用于含有油脂的产品。b 指出项目中，n 为同一批次产品应采集的样件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。**指出食品添加剂检测需要根据不同种类的糕点标准进行食品添加剂的检测，见 GB 2760-2014			

（九）、面包

项目	申报信息	检验指标要求	备注
1. 基本信息			
产品名称			
配料名称及占比			
食品添加剂			
执行标准			
净含量			
生产日期			
保质期			
贮存条件			
食品生产许可证号			
生产企业			
生产地址			
联系电话			
最佳食用期限及贮存条件			
2. 感官要求			
色泽		具有产品应有的正常色泽	
滋味、气味		无异嗅，无异味	
状态		无霉变、无生虫，具有产品应有的形态	
组织		具有产品应有的组织	
杂质		无正常视力可见的外来异物	
3. 理化指标 a 及污染物限量			
水分含量/（%）		软式、硬式、调理和其他面包≤45% 起酥≤36%	
比容/（mL/g）		≤7.0	

酸价（以脂肪计） (KOH)/(mg/g)		≤5				
过氧化值（以脂肪计） (g/100g)		≤0.25				
酸度/（°T）		≤6				
黄曲霉素 B ₁ /(μg/kg)		≤5.0				
铅/（mg/kg）		≤0.5				
铝/（mg/kg）		不得检出				
4. 微生物限量						
项目 ^b		采样方案及限量（若非指定，均以/25g 或/25mL 表示）				
		n	c	m	M	
沙门氏菌/(CFU/g)		5	0	0	—	
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)		5	1	100	1000	
菌落总数/(CFU/g)		5	2	10 ⁴	10 ⁵	
大肠菌群/(CFU/g)		5	2	10	100	
霉菌/(CFU/g)		≤150				
5. 营养强化剂						
维生素 B ₁		可选择性测定并标识				
维生素 B ₂		可选择性测定并标识				
烟酸（尼克酸）		可选择性测定并标识				
铁		可选择性测定并标识				
钙		可选择性测定并标识				
锌		可选择性测定并标识				
硒		可选择性测定并标识				
富硒酵母		可选择性测定并标识				
L-赖氨酸		可选择性测定并标识				
6. 食品添加剂**						
丙酸及其钠盐、钙盐/ (g/kg)		≤2.5				
富马酸/（g/kg）		≤3.0				
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单		≤2.5				

月桂酸酯(吐温 20)/(g/kg)			
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单 棕榈酸酯(吐温 40)/(g/kg)		≤ 2.5	
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单 硬脂酸酯(吐温 60)/(g/kg)		≤ 2.5	
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单 油酸酯(吐温 80)/(g/kg)		≤ 2.5	
抗坏血酸棕榈酸酯/(g/kg)		≤ 0.2	
木糖醇酐单硬脂酸酯/ (g/kg)		≤ 3.0	
山梨醇酐单月桂酸酯(司盘 20)/(g/kg)		≤ 3.0	
山梨醇酐单棕榈酸酯(司盘 40)/(g/kg)		≤ 3.0	
山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘 60)/(g/kg)		≤ 3.0	
山梨醇酐三硬脂酸酯(司盘 65)/(g/kg)		≤ 3.0	
山梨醇酐单油酸酯(司盘 80)/(g/kg)		≤ 3.0	
山梨酸及其钾盐/(g/kg)		≤ 1.0	
羧甲基淀粉钠/(g/kg)		≤ 0.02	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿 斯巴甜)/(g/kg)		≤ 4.0	

田菁胶/（g/kg）		≤2.0	
脱氢乙酸及其钠盐(脱氢醋酸及其钠盐)/（g/kg）		≤0.5	
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)/（g/kg）		≤1.6	
环己基氨基磺酸钙/（g/kg）		≤1.6	
可可壳色/（g/kg）		≤0.5	
硬脂酰乳酸钠/（g/kg）		≤2.0	
硬脂酰乳酸钙/（g/kg）		≤2.0	
硫酸钙(石膏)/（g/kg）		≤10.0	
海藻酸钙（褐藻酸钙）/（g/kg）		≤5.0	
注：a 中酸价和过氧化值的测定适用于含有油脂的产品。b 指出项目中，n 为同一批次产品应采集的样件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。*指出食品添加剂检测需要根据不同种类的面包标准进行食品添加剂的检测，见 GB 2760-2014			

（十）、方便鲜湿面

项目	申报信息	检验指标要求	备注
1. 基本信息			
产品名称			
配料名称及占比			
食品添加剂			
执行标准			
净含量			
生产日期			
保质期			
贮存条件			

食品生产许可证号			
生产企业			
生产地址			
联系电话			
食用方法			
最佳食用期限及贮存条件			
2. 品质指标			
色泽		具有该产品应有的、基本均匀一致的色泽。	
气味		具有本产品应有的滋味和气味、无酸味、霉味及其他异味。	
口感		口感正常、不粘牙、不牙碜。	
杂质		无正常视力可见杂质。	
水分 %		≤75	
总酸（以乳酸计），g/kg		≤5	
栀子黄（面饼），g/kg		≤1.5	
3. 安全指标			
菌落总数，cuf/g		（面饼和料包）n:5 c:2 m:10000 M:100000 （面饼）n:5 c:2 m:100 M:1000	
大肠菌群，MPN/100g		n:5 c:2 m:10 M:100	
沙门氏菌，MPN/100g		n:5 c:0 m:0	
金黄色葡萄球菌，cuf/g		n:5 c:1 m:10 M:100	
黄曲霉毒素 B1/(μg/kg)		≤5	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/ (μg/kg)		≤1000	
赭曲霉毒素 A/(μg/kg)		≤5	
玉米赤霉烯酮/(μg/kg)		≤60	

铅/（mg/kg）		≤0.2	
镉/（mg/kg）		≤0.1	
汞/（mg/kg）		≤0.02	
总砷/mg/kg）		≤0.5	
铬/（mg/kg）		≤1	
4. 营养成分			
能量/(kJ)		可选择性测定并标识	
蛋白质/(g)		可选择性测定并标识	
脂肪/(g)		可选择性测定并标识	
碳水化合物/(g)		可选择性测定并标识	
钠/(mg)		可选择性测定并标识	
硒/(μg)		可选择性测定并标识	
铁/(mg)		可选择性测定并标识	
钾/(mg)		可选择性测定并标识	
β-葡聚糖		可选择性测定并标识	
抗性淀粉		可选择性测定并标识	
黄酮		可选择性测定并标识	
其他特征指标		可选择性测定并标识	

（十一）方便面

项目	申报信息	检验指标要求	备注
1. 基本信息			
产品名称			
配料名称及占比			
食品添加剂			
执行标准			
净含量			
生产日期			

保质期			
贮存条件			
食品生产许可证号			
生产企业			
生产地址			
联系电话			
2. 品质指标			
色泽		呈均匀乳白色或淡黄色、无焦、生现象，允许正反两面略有深浅差别。	
滋味、气味		滋味和气味正常，无霉变、哈喇味及其他异味	
杂质		无可见杂质	
复水性		面条复水后无明显断条、并条，口感不夹生不粘牙	
净含量允差		不得超过-3%	
水分（g/100g）		油炸面饼≤10	
		非油炸面饼≤14	
酸价（以脂肪计） （KOH）（mg/g）		油炸面饼≤1.8	
过氧化值（以脂肪计） （g/100g）		油炸面饼≤0.25	
脂肪，%		≤24	
氯化钠，%		≤2.5	
复水时间，min		≤4	
3. 安全指标			
菌落总数（面块和调料），cuf/g		n:5 c:2 m:10000 M:100000	
大肠菌群（面块和调料），MPN/100g		n:5 c:2 m:10 M:100	
沙门氏菌，MPN/100g		n:5 c:0 m:0	
金黄色葡萄球菌，		n:5c:1 m:100M:1000	

cuf/g			
山梨酸, g/kg		≤0.5	
苯甲酸, g/kg		≤1.0	
总砷(以 As 计), mg/kg		≤0.5	
铅(以 Pb 计), mg/kg		≤0.5	
4. 营养成分			
能量/(kJ)		可选择性测定并标识	
蛋白质/(g)		可选择性测定并标识	
脂肪/(g)		可选择性测定并标识	
碳水化合物/(g)		可选择性测定并标识	
钠/(mg)		可选择性测定并标识	

(十二)、速冻水饺

项目	申报信息	检验指标要求	备注
1. 基本信息			
产品名称			
配料名称及占比			
食品添加剂			
执行标准			
净含量			
生产日期			
保质期			
贮存条件			
食品生产许可证号			
生产企业			
生产地址			

联系电话			
最佳食用期限及贮存条件			
2. 感官指标			
组织形态		具有该品种应有的形态，不变形，不破损，表面不结霜。	
色泽		具有该品种应有的色泽。	
滋味、气味		具有该品种应有的滋味和气味，无异味	
杂质		外表及内部均无肉眼可见杂质。	
3. 理化指标			
过氧化值 ^a （以脂肪计） a 仅适用于以动物性食品或坚果类为主要原料馅料的产品		≤0.25g/100g	
水分（g/100g）		≤肉类 65，≤含肉类 70，≤无肉类 65	
蛋白质（g/100g）		≥肉类 6.0，≥含肉类 2.5	
脂肪（g/100g）		≤肉类 18，≤含肉类 18	
4. 安全指标			
金黄色葡萄球菌， cuf/g		n:5 c:1 m:1000 M:10000	
沙门氏菌，MPN/100g		n:5 c:0 m:0	
铅（mg/kg）		≤0.2(不带馅料)；≤0.5(带馅料)	
镉（mg/kg）		≤0.1	

汞 (mg/kg)		≤0.02	
总砷 (mg/kg)		≤0.5	
铬 (mg/kg)		≤1	
5. 营养成分			
能量/(kJ)		可选择性测定并标识	
蛋白质/(g)		可选择性测定并标识	
脂肪/(g)		可选择性测定并标识	
碳水化合物/(g)		可选择性测定并标识	
钠/(mg)		可选择性测定并标识	

(十三)、速冻汤圆

项目	申报信息	检验指标要求	备注
1. 基本信息			
产品名称			
配料名称及占比			
食品添加剂			
执行标准			
净含量			
生产日期			
保质期			
贮存条件			
食品生产许可证号			

生产企业			
生产地址			
联系电话			
最佳食用期限及贮存条件			
2. 感官指标			
组织形态		具有该品种应有的形态，不变形，不破损，表面不结霜。	
色泽		具有该品种应有的色泽。	
滋味、气味		具有该品种应有的滋味和气味，无异味	
杂质		外表及内部均无肉眼可见杂质。	
3. 理化指标			
过氧化值 ^a （以脂肪计） a 仅适用于以动物性食品或坚果类为主要原料馅料的产品		≤0.25g/100g	
水分（g/100g）		≤55	
脂肪（g/100g）		≤18（有馅）；0（无馅）	
总糖（以葡萄糖计，g/100g）		<0.5（无糖）；≥0.5（含糖）；0（无馅）	
4. 安全指标			
金黄色葡萄球菌，cuf/g		n:5 c:1 m:1000 M:10000	
沙门氏菌，MPN/100g		n:5 c:0 m:0	
铅（mg/kg）		≤0.2（不带馅料）；≤0.5（带馅料）	
镉（mg/kg）		≤0.1	

汞 (mg/kg)		≤0.02	
总砷 (mg/kg)		≤0.5	
铬 (mg/kg)		≤1	
5. 营养成分			
能量/(kJ)		可选择性测定并标识	
蛋白质/(g)		可选择性测定并标识	
脂肪/(g)		可选择性测定并标识	
碳水化合物/(g)		可选择性测定并标识	
钠/(mg)		可选择性测定并标识	

(十四)、馒头

项目	申报信息	检验指标要求	备注
1. 基本信息			
产品名称			
配料名称及占比			
食品添加剂			
执行标准			
净含量			
生产日期			
保质期			
贮存条件			
食品生产许可证号			
生产企业			
生产地址			
联系电话			
最佳食用期限及贮存条件			
2. 品质指标			

外观		外观完整，色泽正常，表面无皱缩塌陷无黄斑，灰斑，黑斑，白毛和粘斑等缺陷，无异物。	
内部		质构特征均一，有弹性，呈海绵状，无粗糙大孔洞，局部硬块，干面粉痕迹及黄色碱斑等明显缺陷，无异物。	
口感		无生感，不黏牙，不牙碜。	
滋味和气味		具有小麦粉经发酵蒸制后特有的滋味和气味，无异味	
比容		1.7	
水分 %		≤45	
pH		5.6-7.2	
3. 安全指标			
大肠菌群 (MPN/100g)		≤30	
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌等）		不得检出	
霉菌计数/CFU/g)		≤200	
铅/（mg/kg）		≤0.5	
镉/（mg/kg）		≤0.1	
汞/（mg/kg）		≤0.02	
总砷/（mg/kg）		≤0.5	
铬/（mg/kg）		≤1	
4. 营养成分			
能量/(kJ)		可选择性测定并标识	
蛋白质/(g)		可选择性测定并标识	

脂肪/(g)		可选择性测定并标识	
碳水化合物/(g)		可选择性测定并标识	
钠/(mg)		可选择性测定并标识	
硒/(μ g)		可选择性测定并标识	
铁/(mg)		可选择性测定并标识	
钾/(mg)		可选择性测定并标识	
其他特征指标		可选择性测定并标识	

二、推荐意见

县（市、区） 粮食部门 意见	负责人签字（盖章）： 年 月 日
省辖市、直 管县粮食部 门意见	负责人签字（盖章）： 年 月 日
河南省粮食 经济学会 意见	负责人签字（盖章）： 年 月 日
专家组 意见	专家组组长签字： 专家组成员签字： 年 月 日

四、所需申报材料

- (1) 企业基本情况介绍(限 500 字,可以有图片信息)。
- (2) 企业法人营业执照图片及复印件。
- (3) 食品生产许可证图片及复印件。
- (4) 商标注册证图片及复印件。
- (5) 近三年度企业财务报表。
- (6) 由企业基本账户开户银行出具的企业信用等级证明。
- (7) ISO9000 族或 HACCP 管理体系、原产地、绿色食品等认证证书图片及复印件。
- (8) 产品检验检测报告图片及复印件。
- (9) 提供近三年产品抽检情况图片及相关资料。
- (10) 产品简介及包装图片(包括正面、反面,图片尺寸为 800*800)。
- (11) 品牌 LOGO 图片(jpg、jpeg、png、gif、bmp、ico, 建议 120*40px)。
- (12) 其他相关证明材料。

注: 以上材料需加盖申报单位公章。

附 件 2

“河南好粮油”遴选推荐产品汇总表

填报单位（章）：_____（省辖市、直管县粮食和物资储备局）

序号	企业基本信息			申报产品信息						遴选推荐 意见
	企业名称	企业性质	企业地址	产品名称	质量等级	规格	包装形式	品牌	原料产地	

联系人：联系电话：

附件 3

推 荐 函

河南省粮食经济学会：

根据《河南省粮食经济学会关于开展 2021 年度“河南好粮油”产品遴选工作的通知》（豫粮经学〔2021〕15 号），经企业自主申报，XXX（县级粮食部门）对申报材料进行初审，XXX（省辖市、直管县粮食部门）对申报材料进行复审，现推荐XXXXXX公司等X家企业的X个产品（见推荐汇总表）为 2021 年度“河南好粮油”参选产品。25334

推荐单位：_____（章）

年 月 日

抄送： 中国粮油学会、中国粮食经济学会、河南省粮食和物资
储备局。

河南省粮食经济学会秘书处

2021 年 9 月 15 日印发
