



410114S-2019



洛阳市膳粮生态食品有限公司企业标准

Q/LSS 0003S-2019

冲调谷物制品

2019-01-11 发布

2019-01-11 实施

洛阳市膳粮生态食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由洛阳市膳粮生态食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梅迎华、陈清华、马莉。

H N

Q B

冲调谷物制品

1 范围

本标准规定了冲调谷物制品的要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以燕麦片、大麦片、黑麦片、小麦片、荞麦片、玉米片、绿豆片、红小豆、红豆片、小麦粉、玉米粉、小麦淀粉、玉米淀粉、膨化玉米片、小麦胚芽、黑米、糙米、粳米、糯米、玉米、薏米（薏苡仁）、小米、黄米、白芝麻、黑芝麻、黄豆、黑豆、绿豆、红豆、扁豆、白扁豆、芸豆、青刀豆干、大麦苗、藕粉、紫薯、紫薯片、膨化黑米、膨化大米、膨化大米片、魔芋精粉、食用葛根粉、山药、芡实、荞麦、红薯、马铃薯以及下面四种谷物制品：1. 复合麦片（大麦粉、燕麦粉、小麦粉、大米、玉米粉、大豆粉、玉米淀粉、小麦淀粉、聚葡萄糖、紫薯粉、山药粉、白砂糖、食用盐、奶粉）、2. 格兰诺拉燕麦片{燕麦片、精炼植物油、赤砂糖、椰子颗粒粉、白砂糖、麦芽糖浆、蜂蜜、食用盐、食品添加剂（食用香精、维生素 C）}、3. 谷物混合麦片{谷物片（小麦仁、粳米、玉米淀粉、玉米）、燕麦片、谷物球（粳米、全麦粉、黄豆、黑麦仁）、椰子颗粒粉、白砂糖、麦芽糊精、精炼植物油、蜂蜜、奶粉、食用盐、食用香精、维生素 C}、4. 谷物燕麦{燕麦片、粳米、食用玉米淀粉、玉米糝、葡萄糖浆、白砂糖、棕榈油、椰蓉、全脂奶粉、全麦粉、黑麦、菊粉（0.29%）、食用盐、食品添加剂（磷脂、柠檬酸）}中的一种或多种为主要原料，添加或不添加如下几类原料中的一种或多种：

1. 牛骨粉、松花粉、胶原蛋白粉、淡水鱼胶原蛋白肽粉、大豆蛋白粉、抹茶粉、钝顶螺旋藻粉、玛咖、雨生红球藻粉；

2. 红枣、木瓜、莲子、百合、银耳、龙眼肉（桂圆）、山楂、枸杞子、脱水白萝卜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水裙带菜、脱水蘑菇丁、香菇干、黄秋葵、心里美萝卜干、香芋干、芋头干、南瓜干、杏鲍菇干、生姜干、葡萄干、红提干、青提干、红枣片、草莓干、樱桃干、猕猴桃干、芒果干、菠萝干、圣女果干、桃干、梅干、香蕉片、蔓越莓干、黑加仑干、苹果干、蓝莓干、菠萝蜜干、木瓜干、哈密瓜干、金桔干、黄桃干、桂圆干、桑葚干、冻干苹果丁、冻干草莓粒、冻干黄桃、冻干芒果、冻干火龙果丁、冻干菠萝丁、冻干樱桃丁、冻干紫薯丁、冻干玉米、椰蓉、椰子粉、椰浆粉、椰子片；

3. 阿胶、茯苓、桔梗、甘草、栀子、陈皮、荷叶、桑叶、橘皮、决明子、砂仁、鸡内金、槐花、金银花、薄荷、人参（人工种植5年以下）、白芷、猴头菇、火麻仁、奇亚籽（熟制）、耳叶牛皮消、圆苞车前子壳、酸枣仁；

4. 玫瑰花（重瓣红玫瑰）、丹凤牡丹花、桂花；

5. 花生仁、核桃仁、杏仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、巴旦木（扁桃仁）、腰果仁、夏威夷果仁、松子仁、碧根果仁、开心果仁、臻子仁；

6. 蜂蜜、食糖（白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖）、葡萄糖、麦芽糖、L-阿拉伯糖、麦芽糊精、结晶果糖、三氯蔗糖、木糖醇、乳糖；

7. 炼乳、奶粉（全脂奶粉、脱脂奶粉、速溶奶粉、加糖奶粉）、酸奶粒（奶干）、冻干酸奶；

8. 甜甜圈、红枣黑米圈、山药紫薯圈、红豆薏米圈、黑米圈；

9. 食用盐、肉桂粉、椒盐粉、可可粉、香草精香精、香草粉香精、味精、植脂末（葡萄糖浆、大豆油、乳膏粉、乳糖、酪蛋白酸钠、单双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、乳清粉、二氧化硅）

10. 抗性糊精、大豆膳食纤维粉、菊粉；

11. 低聚甘露糖、低聚异麦芽糖、低聚木糖、低聚果糖、水苏糖；

12. 碳酸氢钠（小苏打）、丁基羟基茴香醚、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钙、单硬脂酸甘

油脂、茶多酚（抗氧化剂）；

13. 维生素 A、维生素 B₁（盐酸硫铵）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 C（抗坏血酸）、维生素 D₂（麦角钙化醇）、维生素 E、乳酸亚铁、碳酸钙、柠檬酸钙、磷酸氢钙；

14. 乳清蛋白粉、肉松、海苔、可可饼干碎；

经挑拣、粉碎或不粉碎、烘干或不烘干、混合或不混合，包装而成的直接冲调或冲调加热后食用的冲调谷物制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 燕麦片、大麦片、黑麦片、小麦片、荞麦片、玉米片、绿豆片、红豆片、紫薯片、复合麦片、格兰诺拉燕麦片、谷物混合麦片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 牛骨粉应符合 GB 1903.19 的规定。
- 2.1.7 椰子粉、椰浆粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.8 红枣、红枣片应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.9 食糖（白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖）应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 小麦胚芽应符合 SB/T 10145 的规定。
- 2.1.14 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 粳米应符合 NY/T 594 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 糯米应符合 GB 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 黄米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 薏米（薏苡仁）、杏仁、木瓜、莲子、百合、龙眼肉（桂圆）、山楂、山药、枸杞子、茯苓、芡实、桔梗、甘草、栀子、陈皮、荷叶、桑叶、桑葚、橘皮、决明子、砂仁、鸡内金、槐花、金银花、薄荷、白芷、火麻仁、阿胶、酸枣仁、白扁豆应符合《中华人民共和国药典》2015 年第一部的规定。
- 2.1.23 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 芸豆、扁豆应符合 LS/T 3103 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.28 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.29 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.30 红豆应符合 NY/T 285 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.31 大麦苗应符合卫生部关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》[2012]8 号、GB 2762 和 GB 2763 中叶类蔬菜项下的规定。
- 2.1.32 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

- 2.1.33 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.34 红薯、紫薯应符合 LS/T 3104 的规定。
- 2.1.35 马铃薯应符合 GB/T 31784 的规定。
- 2.1.36 胶原蛋白粉应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.37 淡水鱼胶原蛋白肽粉应符合 SB/T 10634 的规定。
- 2.1.38 脱水白萝卜、脱水胡萝卜应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.39 脱水菠菜、脱水裙带菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.40 脱水蘑菇丁应符合 GB 8859 的规定。
- 2.1.41 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.42 奶粉（全脂奶粉、脱脂奶粉、速溶奶粉、加糖奶粉）应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.43 膨化大米、膨化黑米、膨化大米片、膨化玉米片、黑米圈、甜甜圈、红枣黑米圈、山药紫薯圈、红豆薏米圈应符合 GB 17401 的规定。
- 2.1.44 南瓜籽仁、葵花籽仁、腰果仁、夏威夷果仁、松子仁、碧根果仁、开心果仁、臻仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.45 巴旦木（扁桃仁）应符合 SB/T 10673 的规定。
- 2.1.46 草莓干、葡萄干、红提干、青提干、猕猴桃干、芒果干、菠萝干、圣女果干、桃干、梅干、香蕉片、蔓越莓干、黑加仑干、苹果干、蓝莓干、菠萝蜜干、木瓜干、哈密瓜粒、金桔干、樱桃干、黄桃干、桂圆干、桑葚干应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.47 青刀豆干、香菇干、黄秋葵、心里美萝卜干、香芋干、芋头干、南瓜干、杏鲍菇干、生姜干应符合 QB/T 2076 的规定。
- 2.1.48 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.49 冻干苹果粒、冻干草莓粒、冻干黄桃、冻干芒果、冻干火龙果、冻干菠萝、冻干樱桃、冻干紫薯丁、冻干酸奶、冻干玉米应符合 GB/T 23787 的规定
- 2.1.50 酸奶粒（奶干）应符合 DBS15/006 的规定。
- 2.1.51 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.52 肉桂粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.53 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.54 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.55 椰子片应符合 DB46/T 78 的规定。
- 2.1.56 抗性糊精应符合卫生部关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告（卫生部公告 2012 年第 16 号）的规定。
- 2.1.57 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.58 奇亚籽、圆苞车前子壳应符合卫生部关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.59 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.60 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.61 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.62 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.63 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.64 耳叶牛皮消应符合 DBS32/009 的规定。
- 2.1.65 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.66 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.67 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.68 香草精香精、香草粉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.69 抹茶粉应符合 DB32/T 751 的规定。

- 2.1.70 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.71 维生素 A 应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.72 维生素 B₁ 应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.73 维生素 B₂ 应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.74 维生素 B₆ 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.75 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.76 维生素 D₂ 应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.77 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.78 乳酸亚铁应符合 GB 6781 的规定。
- 2.1.79 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.80 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.81 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.82 丹凤牡丹花、低聚甘露糖应符合卫生部关于批准裸藻等 8 中新食品原料的公告（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.83 人参（人工种植、5 年以下）应符合卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年 17 号）的规定。
- 2.1.84 猴头菇应符合 LY/T 2132 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.85 玫瑰花（重瓣玫瑰）应符合卫生部关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物质为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.86 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.87 椒盐粉应符合 NY/T 2651 的规定。
- 2.1.88 钝顶螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.89 松花粉应符合 GH/T 1030 和 GB 31636 的规定。
- 2.1.90 玛咖应符合 DBS53/001 的规定。
- 2.1.91 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.92 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.93 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.94 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.95 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.96 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.97 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.98 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.99 雨生红球藻粉应符合 GB/T 30893 的规定。
- 2.1.100 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.101 菊粉应符合卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.102 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.103 桂花应清洁、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB2763 的规定。
- 2.1.104 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.105 食用葛根粉应符合 GB/T 30673 的规定。
- 2.1.106 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.107 海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.108 可可饼干碎应符合 GB/T 20980 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

项目	要求	检验方法
性状	粉状，或具有与所用原料相同的片状、粒状、圈状	从样品中取出50克，置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，冲调加热后尝其滋味。
色泽	具有本品特有的色泽	
气味	具有本品特有的气味，无异味	
滋味	具有本品特有的滋味，无哈喇味	
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	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总汞 ^a (以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
苯并【a】芘 ^a , μg/kg	≤ 5	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 ^a , μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮 ^a , μg/kg	≤ 60	GB 5009.209
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
维生素A, μg/kg	2000~6000	GB 5009.82
维生素B ₁ (盐酸硫铵), mg/kg	7.5~17.5	GB 5009.84
维生素B ₂ (核黄素), mg/kg	7.5~17.5	GB 5009.85
维生素B ₆ (盐酸吡哆醇), mg/kg	10~25	GB 5009.154
维生素C (抗坏血酸), mg/kg	300~750	GB 5009.86
维生素D ₂ (麦角钙化醇), μg/kg	12.5~37.5	GB 5009.82
维生素E, mg/kg	50~125	GB 5009.82
丁基羟基茴香醚 (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
茶多酚 (以油脂中儿茶素计), g/kg	≤ 0.2	SN/T 3848
三氯蔗糖, g/kg	≤ 1.0	GB 22255
钙 ^c , mg/kg	≤ 2000~7000	GB 5009.92
铁 ^d , mg/kg	≤ 35~80	GB 5009.90
膳食纤维 ^e , g/100g	≥ 3	GB 5009.88

注：1. *铅指标严于食品安全国家标准 GB2762的规定。

2. a仅限于玉米片产品。

3. b仅限于苹果、山楂为原料制成的产品。

4. c仅限于“钙强化复合豆粉”。

5. d仅限于添加乳酸亚铁的产品。

6. e仅限于“膳食纤维魔芋粉”。

7. 维生素A、维生素 B₁、维生素 B₂、维生素B₆、维生素C、维生素D₂、维生素E、丁基羟基茴香醚、茶多酚仅适用于添加此类原料的产品。

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 ³	5x10 ⁴	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	GB4789. 10第二法
注1: a样品的采集及处理方法按照GB4789. 1。					
注2: n为同一批次产品应采集的样品件数; 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为致病菌指标最高安全限量值。					

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

2.7.1 食品中污染物限量应符合 GB2762 的规定。其中, 以谷物为主的冲调谷物制品应符合麦片的规定; 以谷物为主, 添加蔬菜、水果、坚果等加工制品的冲调谷物制品应符合带陷(料) 面米制品的规定; 以谷物及豆类为主的冲调谷物制品, 应符合绿色食品豆类的规定; 以其他淀粉质类原料为主的冲调谷物制品应符合淀粉制品的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 中谷物及其制品的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

2.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 食品营养强化剂及使用量应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 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

冲调谷物制品是以燕麦片、大麦片、黑麦片、小麦片、荞麦片、玉米片、绿豆片、红小豆、红豆片、小麦粉、玉米粉、小麦淀粉、玉米淀粉、膨化玉米片、小麦胚芽、黑米、糙米、粳米、糯米、玉米、薏米（薏苡仁）、小米、黄米、白芝麻、黑芝麻、黄豆、黑豆、绿豆、红豆、扁豆、白扁豆、芸豆、青刀豆干、大麦苗、藕粉、紫薯、紫薯片、膨化黑米、膨化大米、膨化大米片、魔芋精粉、食用葛根粉、山药、芡实、荞麦、红薯、马铃薯以及下面四种谷物制品：1. 复合麦片（大麦粉、燕麦粉、小麦粉、大米、玉米粉、大豆粉、玉米淀粉、小麦淀粉、聚葡萄糖、紫薯粉、山药粉、白砂糖、食用盐、奶粉）、2. 格兰诺拉燕麦片{燕麦片、精炼植物油、赤砂糖、椰子颗粒粉、白砂糖、麦芽糖浆、蜂蜜、食用盐、食品添加剂（食用香精、维生素 C）}、3. 谷物混合麦片{谷物片（小麦仁、粳米、玉米淀粉、玉米）、燕麦片、谷物球（粳米、全麦粉、黄豆、黑麦仁）、椰子颗粒粉、白砂糖、麦芽糊精、精炼植物油、蜂蜜、奶粉、食用盐、食用香精、维生素 C}、4. 谷物燕麦{燕麦片、粳米、食用玉米淀粉、玉米糝、葡萄糖浆、白砂糖、棕榈油、椰蓉、全脂奶粉、全麦粉、黑麦、菊粉（0.29%）、食用盐、食品添加剂（磷脂、柠檬酸）}中的一种或多种为主要原料，添加或不添加如下几类原料中的一种或多种：

1. 牛骨粉、松花粉、胶原蛋白粉、淡水鱼胶原蛋白肽粉、大豆蛋白粉、抹茶粉、钝顶螺旋藻粉、玛咖、雨生红球藻粉；

2. 红枣、木瓜、莲子、百合、银耳、龙眼肉（桂圆）、山楂、枸杞子、脱水白萝卜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水裙带菜、脱水蘑菇丁、香菇干、黄秋葵、心里美萝卜干、香芋干、芋头干、南瓜干、杏鲍菇干、生姜干、葡萄干、红提干、青提干、红枣片、草莓干、樱桃干、猕猴桃干、芒果干、菠萝干、圣女果干、桃干、梅干、香蕉片、蔓越莓干、黑加仑干、苹果干、蓝莓干、菠萝蜜干、木瓜干、哈密瓜干、金桔干、黄桃干、桂圆干、桑葚干、冻干苹果丁、冻干草莓粒、冻干黄桃、冻干芒果、冻干火龙果丁、冻干菠萝丁、冻干樱桃丁、冻干紫薯丁、冻干玉米、椰蓉、椰子粉、椰浆粉、椰子片；

3. 阿胶、茯苓、桔梗、甘草、栀子、陈皮、荷叶、桑叶、橘皮、决明子、砂仁、鸡内金、槐花、金银花、薄荷、人参（人工种植5年以下）、白芷、猴头菇、火麻仁、奇亚籽（熟制）、耳叶牛皮消、圆苞车前子壳、酸枣仁；

4. 玫瑰花（重瓣红玫瑰）、丹凤牡丹花、桂花；

5. 花生仁、核桃仁、杏仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、巴旦木（扁桃仁）、腰果仁、夏威夷果仁、松子仁、碧根果仁、开心果仁、臻子仁；

6. 蜂蜜、食糖（白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖）、葡萄糖、麦芽糖、L-阿拉伯糖、麦芽糊精、结晶果糖、三氯蔗糖、木糖醇、乳糖；

7. 炼乳、奶粉（全脂奶粉、脱脂奶粉、速溶奶粉、加糖奶粉）、酸奶粒（奶干）、冻干酸奶；

8. 甜甜圈、红枣黑米圈、山药紫薯圈、红豆薏米圈、黑米圈；

9. 食用盐、肉桂粉、椒盐粉、可可粉、香草精香精、香草粉香精、味精、植脂末（葡萄糖浆、大豆油、乳膏粉、乳糖、酪蛋白酸钠、单双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、乳清粉、二氧化硅）

10. 抗性糊精、大豆膳食纤维粉、菊粉；

11. 低聚甘露糖、低聚异麦芽糖、低聚木糖、低聚果糖、水苏糖；

12. 碳酸氢钠（小苏打）、丁基羟基茴香醚、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钙、单硬脂酸甘油酯、茶多酚（抗氧化剂）；

13. 维生素 A、维生素 B₁（盐酸硫铵）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 C（抗坏血酸）、维生素 D₂（麦角钙化醇）、维生素 E、乳酸亚铁、碳酸钙、柠檬酸钙、磷酸氢钙；

14. 乳清蛋白粉、肉松、海苔、可可饼干碎；

经挑拣、粉碎或不粉碎、烘干或不烘干、混合或不混合，包装而成的直接冲调或冲调加热后食用的冲调谷物制品。

Q/LSS 0003S-2019

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 GB7101《食品安全国家标准 饮料》的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 GB2762 的规定。

洛阳市膳粮生态食品有限公司

H N

Q B