



412759S-2025

河南省健贸生物科技有限公司企业标准

Q/HJSK 0001S-2025

# 冲调谷物制品

2025-09-18 发布

2025-09-18 实施

河南省健贸生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录A为规范性文件。

本标准由河南省健贸生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赫凤姣。

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分类、要求、检验方法、检验规则等。

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、红豆片、红枣麦片、紫薯片、燕麦麸皮、燕麦麸皮片粉、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（熟）、红薏仁粉、白薏仁粉、大米粉、玉米粉、大麦粉、高粱粉、黑小麦粉、小米粉、黑米粉、红豆粉、豌豆粉、小麦胚芽中的一种或几种为主要原料，添加黑豆粉、黑芝麻、黑芝麻粉、山药粉、魔芋粉、藕粉、黄豆粉、豆浆粉、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、板栗粉、豆奶粉、黑豆、大米、小米、藜麦、奇亚籽、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、酵母粉、椰蓉、果蔬粉（南瓜粉、胡萝卜粉、青椒粉、豆角粉、白萝卜粉、丝瓜粉、白菜粉、菠菜粉、西红柿粉、包菜粉、紫薯粉、韭菜粉、甜菜根粉、芹菜粉、西兰花粉、黄秋葵粉、洋葱粉、香葱粉、冬瓜粉、西瓜粉、石榴粉、椰浆粉、薄荷粉、柠檬粉、橙子粉、椰子粉、草莓粉、猕猴桃粉、苹果粉、蓝莓粉、樱桃粉、红枣粉、山楂粉、哈密瓜粉、火龙果粉、梨粉、桃粉、草莓粉、香蕉粉、桑葚粉、木薯粉中的一种或几种）、果蔬酵素粉（苹果酵素粉、蓝莓酵素粉、青梅酵素粉、乌梅酵素粉、芒果酵素粉、菠萝酵素粉、凤梨酵素粉中的一种或几种）、果蔬干制品（葡萄干、苹果干、芒果干、菠萝干、番茄干、提子干、圣女果干、蓝莓干、蔓越莓干、樱桃干、山楂干、桑葚干、火龙果干、草莓干、紫薯干、黄桃干、猕猴桃干、榴莲干、梨干、乌梅干、香蕉片、红枣干、枸杞干、番木瓜干、胡萝卜干、黄秋葵干、南瓜干、黄瓜干中的一种或几种）、植脂末、绿茶粉、乌龙茶粉、咖啡粉、可可粉、抹茶粉、红茶粉、芝士粉、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳清蛋白粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、低聚果糖、白砂糖、赤砂糖、乳糖、黑糖、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、糖浆（白砂糖、水、麦芽糖浆、植物油）、鱼胶原蛋白粉、食用螺旋藻粉（极大螺旋藻或钝顶螺旋藻）、花生蛋白粉、海带粉、海参肽、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、燕窝粉、猴头菇粉、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、葛根粉、马齿苋粉、杭白菊、槐花、金银花、菊苣、鸡内金、麦芽、莱服子、荷叶、阿胶、生姜、人参（人工种植五年以下）、桂花、丹凤牡丹花、重瓣红玫瑰、葡萄糖酸锌、维生素C（L-抗坏血酸）、维生素A（醋酸视黄酯）、维生素D<sub>3</sub>（胆钙化醇）、维

生素B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素B<sub>12</sub>（氰钴胺）、维生素B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素B<sub>2</sub>（核黄素）、维生素E（dl- $\alpha$ -醋酸生育酚）、烟酸、泛酸（D-泛酸钙）、酵母 $\beta$ -葡聚糖、叶酸、焦磷酸铁、碳酸钙、乳酸锌、复合益生菌（长双歧杆菌长亚种、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种）、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、阿拉伯胶、琼脂、木薯预糊化淀粉、麦芽糊精、抗性糊精、食用盐、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、丁基羟基茴香醚、 $\beta$ -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多种，经配料、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装而成的冲调谷物制品。

根据所添加原辅料的不同分为单一冲调谷物制品和混合类冲调谷物制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 燕麦片、大麦片、黑麦片、小麦片、荞麦片、玉米片、绿豆片、红豆片、红枣麦片、紫薯片、燕麦麸皮、燕麦麸皮片粉、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、黑小麦片应符合 GB 19640 的规定。

2.1.3 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.4 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.5 燕麦粉（熟）、红薏仁粉、白薏仁粉、黄豆粉、大米粉、玉米粉、大麦粉、高粱粉、黑小麦粉、小米粉、黑米粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 豆浆粉应符合 GB/T 18738 的规定。

2.1.7 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.8 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.9 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 果蔬粉、山楂粉、莲子粉、枸杞粉、桂圆粉、芡实粉、黑枸杞粉、桔梗粉、马齿苋粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.11 果蔬酵素粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.12 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。

2.1.13 花生应符合 GB 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.14 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.15 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、黑芝麻粉、板栗粉应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.16豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.17植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.18黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19大米、小米、藜麦应符合GB 2715 的规定。
- 2.1.20奇亚籽应符合原国家卫生计生委公告 2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.21大米蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.22酸奶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.23绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉应符合 QB/T 4067 或 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.24抹茶粉应符合GB/T 34778的规定。
- 2.1.25咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.26可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.27芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.28蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.29大豆分离蛋白、花生蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.30大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.31小麦膳食纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.32竹笋膳食纤维粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.33酵母粉应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.34椰蓉应符合 NY/T 786 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食用玉米淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.37低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.38白砂糖、赤砂糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.39乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.40食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.41结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.42木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.43水苏糖应符合原卫生部 2010 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.44赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.45低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.46大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.47低聚异麦芽糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20881 的规定。

- 2.1.48白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.49麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.50植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.51鱼胶原蛋白粉应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.52食用螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.53海带粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.54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。
- 2.1.55蜂花粉应符合 GH/T 1014 和 GB 31636 的规定。
- 2.1.56菊粉应符合原卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.57海苔粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.58红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.59银耳、猴头菇粉、茯苓粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.60燕窝粉应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.61杭白菊应符合 GB/T 18862 的规定。
- 2.1.62槐花、桂花、重瓣红玫瑰应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.63葛根粉应符合GB/T 30637的规定。
- 2.1.64金银花、菊苣、鸡内金、麦芽、莱服子、荷叶、阿胶、生姜应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.65人参(人工种植五年以下)应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.66丹凤牡丹花应符合原国家卫计委 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.67六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.68三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.69食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.70葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.71维生素 A 应符合 GB 1903.31 的规定。
- 2.1.72维生素D<sub>3</sub>应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.73维生素B<sub>6</sub>应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.74维生素B<sub>12</sub>应符合GB 1903.43的规定。
- 2.1.75维生素B<sub>1</sub>应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.76维生素B<sub>2</sub>应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.77维生素 E 应符合 GB 14756 的规定。

- 2.1.78叶酸应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.79烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.80泛酸（D-泛酸钙）应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.81酵母β-葡聚糖应符合 QB/T 4572 的规定。
- 2.1.82焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.83碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.84乳酸锌应符合 GB 1903.11 的规定。
- 2.1.85复合益生菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.86黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.87瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.88卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.89阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.90琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.91木薯预糊化淀粉应符合 GB/T 38573 的规定。
- 2.1.92麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.93抗性糊精应符合原卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。
- 2.1.94食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.95柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.96DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.97乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.98丁基羟基茴香醚应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.99β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.100姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.101焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.102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。
- 2.1.103三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.104乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.105维生素 C (抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.106 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.107 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.108乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.109海参肽应符合附录 A 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	具有产品应有的性状	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在室内自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，温开水漱口后，辨其 滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来异物	

## 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
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
展青毒素 <sup>a</sup> , μ g/kg	≤ 20.0	GB 5009.185
磷酸盐 <sup>b</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>b</sup> (又名阿斯巴甜), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 <sup>b</sup> (又名安赛蜜), g/kg	≤ 0.8	GB 5009.140
三氯蔗糖 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.298
β-胡萝卜素 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.4	GB 5009.83
丁基羟基茴香醚 <sup>b</sup> (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
钙 <sup>c</sup> , mg/kg	2000~7000	GB 5009.92
铁 <sup>c</sup> , mg/kg	35~80	GB 5009.90
锌 <sup>c</sup> , mg/kg	37.5~112.5	GB 5009.14
维生素A <sup>c</sup> , μ g/kg	2000~6000	GB 5009.82
叶酸 <sup>c</sup> , μ g/kg	1000~2500	GB 5009.211
泛酸 <sup>c</sup> , mg/kg	30~50	GB 5009.210
烟酸 <sup>c</sup> , mg/kg	75~218	GB 5009.89

维生素 D <sup>c</sup> , μ g/kg	12.5~37.5	GB 5009.82
维生素 B <sub>2</sub> <sup>c</sup> , mg/kg	7.5~17.5	GB 5009.85
维生素 B <sub>6</sub> <sup>c</sup> , mg/kg	10~25	GB 5009.154
维生素 B <sub>12</sub> <sup>c</sup> , μ g/kg	5~10	GB 5009.285
维生素 C <sup>c</sup> , mg/kg	300~750	GB 5009.86
维生素 E <sup>c</sup> , mg/kg	50~125	GB 5009.82
维生素 B <sub>1</sub> <sup>c</sup> , mg/kg	7.5~17.5	GB 5009.84
<p>注：* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 仅适用于添加山楂、苹果及其制品的产品。</p> <p>b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。</p> <p>c 适用于使用该食品营养强化剂的产品检验；</p> <p>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。</p>		

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10 <sup>1</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 <sup>2</sup>	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
乳酸菌数 <sup>d</sup> , CFU/g	≥	1×10 <sup>6</sup>			GB 4789.35
<p>a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>b 菌落总数不适用于添加益生菌的产品。</p> <p>d 乳酸菌仅适用于添加益生菌的产品。</p>					

## 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，兽药残留限量应符合 GB 31650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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数（不适用于添加益生菌的产品）、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 附录 A

## 海参肽的质量要求

## A.1 海参肽质量要求

以海参为原料，添加食品添加剂蛋白酶，经调浆、酶解、分离、过滤、干燥、制粉等工艺制成的海参肽粉。其质量要求应符合下表的要求。

表 A 海参肽质量要求

项 目	指 标	检测方法
性状	淡黄色或黄色的粉末、无结块，具有相应有的色泽、滋味、气味。无异味、无正常视力可见的异物。	取 10g 被测样品，倒入无色透明的容器中，在自然光条件下，用肉眼观察其性状、色泽，有无杂质，然后用温开水漱口，品尝其滋味，用鼻嗅其气味。
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
蛋白质含量 (以干基计), g/100g	≥ 80.0	GB 5009.5
肽含量 (以干基计), g/100g	≥ 60.0	GB/T 22492 附录 B
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
菌落总数, CFU/g	n=5, c=2, m=10 <sup>3</sup> , M=3×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	n=5, c=2, m=10, M=100	GB 4789.3
副溶血性弧菌, MPN/g	n=5, c=1, m=100, M=1000	GB 4789.7
霉菌, CFU/g	≤ 50	GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, /25g	不得检出	GB 4789.10

## 编制说明

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、红豆片、红枣麦片、紫薯片、燕麦麸皮、燕麦麸皮片粉、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（熟）、红薏仁粉、白薏仁粉、大米粉、玉米粉、大麦粉、高粱粉、黑小麦粉、小米粉、黑米粉、红豆粉、豌豆粉、小麦胚芽中的一种或几种为主要原料，添加黑豆粉、黑芝麻、黑芝麻粉、山药粉、魔芋粉、藕粉、黄豆粉、豆浆粉、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、板栗粉、豆奶粉、黑豆、大米、小米、藜麦、奇亚籽、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、酵母粉、椰蓉、果蔬粉（南瓜粉、胡萝卜粉、青椒粉、豆角粉、白萝卜粉、丝瓜粉、白菜粉、菠菜粉、西红柿粉、包菜粉、紫薯粉、韭菜粉、甜菜根粉、芹菜粉、西兰花粉、黄秋葵粉、洋葱粉、香葱粉、冬瓜粉、西瓜粉、石榴粉、椰浆粉、薄荷粉、柠檬粉、橙子粉、椰子粉、草莓粉、猕猴桃粉、苹果粉、蓝莓粉、樱桃粉、红枣粉、山楂粉、哈密瓜粉、火龙果粉、梨粉、桃粉、草莓粉、香蕉粉、桑葚粉、木薯粉中的一种或几种）、果蔬酵素粉（苹果酵素粉、蓝莓酵素粉、青梅酵素粉、乌梅酵素粉、芒果酵素粉、菠萝酵素粉、凤梨酵素粉中的一种或几种）、果蔬干制品（葡萄干、苹果干、芒果干、菠萝干、番茄干、提子干、圣女果干、蓝莓干、蔓越莓干、樱桃干、山楂干、桑葚干、火龙果干、草莓干、紫薯干、黄桃干、猕猴桃干、榴莲干、梨干、乌梅干、香蕉片、红枣干、枸杞干、番木瓜干、胡萝卜干、黄秋葵干、南瓜干、黄瓜干中的一种或几种）、植脂末、绿茶粉、乌龙茶粉、咖啡粉、可可粉、抹茶粉、红茶粉、芝士粉、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳清蛋白粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、低聚果糖、白砂糖、赤砂糖、乳糖、黑糖、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、糖浆（白砂糖、水、麦芽糖浆、植物油）、鱼胶原蛋白粉、食用螺旋藻粉（极大螺旋藻或钝顶螺旋藻）、花生蛋白粉、海带粉、海参肽、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、燕窝粉、猴头菇粉、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、葛根粉、马齿苋粉、杭白菊、槐花、金银花、菊苣、鸡内金、麦芽、莱服子、荷叶、阿胶、生姜、人参（人工种植五年以下）、桂花、丹凤牡丹花、重瓣红玫瑰、葡萄糖酸锌、维生素C（L-抗坏血酸）、维生素A（醋酸视黄酯）、维生素D<sub>3</sub>（胆钙化醇）、维生素B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素B<sub>12</sub>（氰钴胺）、维生素B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素B<sub>2</sub>（核黄素）、维生素E（d1- $\alpha$ -醋酸生育酚）、烟酸、泛酸（D-泛酸钙）、酵母 $\beta$ -葡聚糖、叶酸、焦磷酸铁、碳酸钙、乳酸锌、复合益生菌（长双歧杆菌长亚种、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种）、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、阿拉伯胶、琼脂、木薯预糊化淀粉、麦芽糊精、抗性糊精、

食用盐、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多种，经配料、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装而成的冲调谷物制品。

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，参照 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中食品添加剂仅限在即食谷物(GB2760 中食品分类号为 06.06)中使用，不涉及GB 2760中表A.3中规定的食品类别；食品营养强化剂仅限在即食谷物(GB 14880中食品分类号为 06.06)中使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省健贸生物科技有限公司

QB