



410562S-2026



中州农业发展有限公司企业标准

Q/ZZNF 0002S-2026

冲调谷物粉

2026-03-17 发布

2026-03-17 实施

中州农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由中州农业发展有限公司提出。

本标准起草单位：中州农业发展有限公司。

本标准主要起草人：刘兴亚。

H N

Q B

冲调谷物粉

1 范围

本标准规定了冲调谷物粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑小麦、小麦、大麦、荞麦、燕麦、藜麦、黑藜麦、黑青稞、小麦胚芽、绿豆、红豆、赤小豆、鹰嘴豆、芸豆、青豆、白扁豆、蚕豆、豌豆、青稞、大米、糯米、小米、黑米、红米、糙米、高粱、黍米、紫米、玉米、薏仁、薏米粉、红豆粉、红米粉、燕麦粉、燕麦片、燕麦麸皮、芡实、薏苡仁中的一种或几种为主要原料，经预处理、烘烤熟制、粉碎，加入或不加入芝麻（黑芝麻、白芝麻）、黑豆、黄豆、葵花籽仁、南瓜籽仁、花生仁、花生粉、番薯干、紫薯干、马铃薯干、芋头干、地瓜干、红薯干、白薯干、奇亚籽、核桃仁、板栗、扁桃仁、开心果、松籽、莲子、怀山药、铁棍山药粉、红枣粉、枸杞粉、葛根粉、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、桂花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、怀菊、滁菊、贡菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏（紫苏叶）、紫苏籽、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮（陈皮）、薄荷、薤白、覆盆子、藿香、水果干、食用菌粉（猴头菇、蛹虫草、香菇、黑木耳、鸡油菌、美味牛肝菌、羊肚菌、茯苓、松茸、块菌、草菇、牛舌菌、双孢蘑菇、鲍鱼菇中的一种或几种）、果蔬粉、食用盐、姜粉、大麦苗粉、红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、干米粉、糯米粉、玫瑰茄（洛神花）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）或重瓣红玫瑰粉、人参（人工种植五年及五年以下）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、五指毛桃、桃胶、油莎豆、甜叶菊、黑麦花粉、瓜蒌子、关山樱花、食叶草、竹叶黄酮、枇杷花、明日叶、黑果腺肋花楸果、宝乐果粉、海猪肉粉、水飞蓟籽油、裸藻、低聚甘露糖、广东虫草子实体、阿萨伊果、牡丹籽油、雨生红球藻、酵母 β -葡聚糖、白子菜、地龙蛋白、蜂蜜粉、豆浆粉、薄荷粉、可可粉、咖啡粉、乌梅粉、魔芋粉、海洋鱼低聚肽粉、玉米低聚肽粉、食用酵母粉、杏仁油、玉米淀粉、木薯淀粉、高直链玉米抗性淀粉、黑糖、赤砂糖、白砂糖、冰糖、木糖醇、低聚木糖、低聚异麦芽糖、聚葡萄糖、乳糖醇、燕麦膳食纤维、乳清蛋白粉、全脂奶粉（全脂乳粉）、脱脂奶粉、驼奶粉、羊奶粉、炼乳粉、豆奶粉、大豆蛋白粉、脱脂小麦胚芽粉、脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、大豆膳食纤维粉、菊粉、乳粉、椰粉、藕粉、大豆肽粉、冰淇淋粉、银耳、燕窝、燕窝粉、甜菜粉、羽衣甘蓝粉、海苔粉、海参粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉（鸡全蛋粉）、鸡蛋白粉、辣木叶粉、三文鱼粉、鳕鱼粉、虾仁粉、猪肝粉、燕麦膳食纤维粉、酸角粉、鱼胶原蛋白肽、麦芽糊精、海藻糖、食用葡萄糖、抗性糊精、L-阿拉伯糖、

低聚果糖、乳糖、棉籽低聚糖、大豆低聚糖、结晶果糖、水苏糖、赤藓糖醇、维生素 A（醋酸视黄酯）、维生素 D₂（麦角钙化醇）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、维生素 C（L-抗坏血酸）、烟酸、叶酸（蝶酰谷氨酸）、植脂末、酶制剂、食品用香精、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)、甜菊糖苷、琼脂、食用香精中的一种或几种，原料经预处理或不预处理、熟制或不熟制、粉碎或不粉碎、混合，加入或不加入益生菌（菌种应符合国家公布名单的规定），经混合、包装加工而成的直接冲调或经冲调加热后即可食用的冲调谷物粉。

根据原辅料不同，产品可分为：冲调谷物粉、益生菌冲调谷物粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑小麦、小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 大麦应符合 LS/T 3101 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 燕麦应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 藜麦、黑藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

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

3.1.7 黑芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 黄豆、黑豆、绿豆、红豆、赤小豆、鹰嘴豆、芸豆、青豆、白扁豆、蚕豆、豌豆应清洁卫生，无污染、无病虫害、无霉变，并符合 GB 2762、GB2763 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 青稞、黑青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 红米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.14 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.15 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.16 黍米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。

2.1.17 紫米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.18 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.19 地瓜干、红薯干、白薯干、番薯干、紫薯干、马铃薯干、芋头干应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 2715 的规定。

2.1.20 辣木叶粉中所使用的辣木叶应符合原卫生部公告 2012 年第 19 号《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》的规定。

2.1.21 芝麻、葵花籽仁、南瓜籽仁、花生仁、核桃仁、板栗、扁桃仁、开心果、松籽应符合 GB 19300 的规定。

2.1.22 奇亚籽应符合卫生计生委 2014 年第 10 号公告和 GB 19300 的规定。

2.1.23 芡实、薏苡仁、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、怀菊、滁菊、贡菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏[紫苏叶]、紫苏籽、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮[陈皮]、薄荷、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.24 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.25 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.26 人参（人工种植五年及五年以下）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]17 号的规定。

2.1.27 水果干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.28 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.29 果蔬粉应清洁卫生无污染，符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.30 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.31 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.32 大麦苗粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.33 红茶粉、绿茶粉、抹茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.34 干米粉、糯米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.35 玫瑰花（重瓣红玫瑰）、重瓣红玫瑰粉应符合卫生部《关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》[2010]3 号的规定。

2.1.36 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.37 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.38 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.39 低聚木糖 QB/T 2984 和关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告（2014 年第 20 号）的规定。

2.1.40 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

2.1.41 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.42 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。

2.1.43 燕麦膳食纤维应符合 QB/T 5028 的规定。

2.1.44 乳清蛋白粉、浓缩乳清蛋白粉、脱盐乳清粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.45 全脂奶粉、脱脂奶粉、驼奶粉、羊奶粉、乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.46 炼乳粉应符合 GB 13102 的规定。

2.1.47 豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。

2.1.48 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.49 脱脂小麦胚芽粉应符合 DB34/T 3759 的规定。

2.1.50 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.51 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号的规定。

2.1.52 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.53 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。

2.1.54 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.55 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.56 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.57 抗性糊精应符合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。

2.1.58 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 和卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告（卫生部公告 2008 年第 12 号）的规定。

2.1.59 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 和 GB 15203 的规定。

2.1.60 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

2.1.61 棉籽低聚糖应符合 GH/T 1063 的规定。

2.1.62 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。

2.1.63 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。

2.1.64 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。

2.1.65 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.66 玉米低聚肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。

2.1.67 维生素 A（醋酸视黄酯）应符合 GB 14750 的规定。

- 2.1.68 维生素 D₂ (麦角钙化醇) 应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.69 维生素 B₂ (核黄素) 应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.70 维生素 B₆ (盐酸吡哆醇) 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.71 维生素 B₁₂ (氰钴胺) 应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.72 维生素 C (L-抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.73 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.74 叶酸 (蝶酰谷氨酸) 应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.75 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.76 木瓜蛋白酶、蛋白酶 (包括乳凝块酶)、脂肪酶、 α -淀粉酶、 β -淀粉酶、菠萝蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.77 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.78 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。
- 2.1.79 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯 (纽甜) 应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.80 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.81 益生菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.82 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.83 薏仁、薏米粉、红豆粉、红米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.84 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.85 铁棍山药粉、红枣粉、枸杞粉应清洁、卫生, 无霉变无污染, 并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.86 党参、肉苁蓉 (荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告 (2023 年 第 9 号) 的规定。
- 2.1.87 辣木叶粉中所使用的辣木叶应符合原卫生部公告 2012 年第 19 号《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.88 花生粉、瓜蒌子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.89 冰淇淋粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.90 燕窝、燕窝粉应符合 QB/T 5916 的规定。
- 2.1.91 燕麦片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.92 燕麦麸皮应符合 T/FDSA 017 的规定。
- 2.1.93 五指毛桃应符合国卫办食品函 (2014) 205 号的规定。

2.1.94 桃胶、油莎豆、黑麦花粉应符合国家卫生健康委员会关于桃胶等 15 种“三新食品”的公告（2023 年 第 8 号）的规定。

2.1.95 甜叶菊应清洁、卫生、无污染无病虫害，并符合 GB 2762、GB2763 的规定。

2.1.96 三文鱼粉、鳕鱼粉、虾仁粉应符合 GB 10136 的规定。

2.1.97 关山樱花应符合国家卫生健康委关于关山樱花等 32 种“三新食品”的公告（2022 年 第 1 号）的规定。

2.1.98 食叶草应符合国家卫生健康委员会关于食叶草等 15 种“三新食品”的公告（2021 年 第 9 号）的规定。

2.1.99 竹叶黄酮应符合卫生计生委 2014 年第 20 号规定。

2.1.100 枇杷花、明日叶应符合国家卫生健康委员会关于弯曲乳杆菌等 24 种“三新食品”的公告（2019 年第 2 号）的规定。

2.1.101 黑果腺肋花楸果应符合关于黑果腺肋花楸果等 2 种新食品原料的公告（2018 年 第 10 号）的规定。

2.1.102 宝乐果粉应符合国家卫生和计划生育委员会关于乳木果油等 10 种新食品原料的公告（2017 年第 7 号）的规定。

2.1.103 桂花应符合 NY/T 1506 的规定。

2.1.104 海猪肉粉应符合卫法监发（2003）258 号的规定。

2.1.105 酸角粉应符合卫生部关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告（2009 第 18 号）的规定。

2.1.106 水飞蓟籽油应符合关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 6 号）的规定。

2.1.107 裸藻、低聚甘露糖应符合关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告（2013 年 第 10 号）的规定。

2.1.108 广东虫草子实体、阿萨伊果应符合卫生部公告 2013 年第 1 号的规定。

2.1.109 牡丹籽油应符合卫生部 2011 年第 9 号的规定。

2.1.110 雨生红球藻应符合卫生部 2010 年第 17 号的规定。

2.1.112 酵母 β -葡聚糖应符合卫生部 2010 年第 9 号的规定。

2.1.113 白子菜应符合卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。

2.1.114 地龙蛋白应符合卫生部关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告（2009 第 18 号）的规定。

- 2.1.115 黑糖应符合 QB/T 4567 的规定。
- 2.1.116 赤砂糖应符合 GB/T 35884 的规定。
- 2.1.117 蜂蜜粉、豆浆粉、薄荷粉、可可粉、咖啡粉、乌梅粉、甜菜粉、羽衣甘蓝粉、燕麦膳食纤维粉、椰粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.118 海洋鱼低聚肽粉应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.119 食用酵母粉应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.120 杏仁油应符合 GB/T 41386 的规定。
- 2.1.121 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.122 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.123 高直链玉米抗性淀粉应符合 T/YLSPJS 001 的规定。
- 2.1.124 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.125 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.126 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.127 玫瑰茄（洛神花）应符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（卫生部公告 2004 年第 17 号）的规定。
- 2.1.128 鱼胶原蛋白肽应符合 SB/T 10634 的规定。
- 2.1.129 银耳应符合 NY/T 834 的规定。
- 2.1.130 海苔粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.131 海参粉应符合 SC/T 3310 的规定。
- 2.1.132 鸡蛋黄粉、鸡蛋粉（鸡全蛋粉）、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.133 猪肝粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.134

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	具有该产品应有的性状	取适量样品，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
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/ (%)	≤ 10	GB 5009. 3
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0. 5	GB 5009. 11
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0. 15	GB 5009. 12
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤ 5. 0	GB 5009. 22
展青霉素/ (μg/kg) (仅限添加苹果、山楂及其制品的产品)	≤ 20	GB 5009. 185
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜) ^a / (g/kg)	≤ 1. 0	GB 5009. 263
N-[N-(3, 3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯 (又名纽甜) ^a / (g/kg)	≤ 0. 16	GB 5009. 247
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计) / (g/kg)	≤ 0. 17	SN/T 3854
维生素 A ^b / (μg/kg)	2000~6000	GB 5009. 82
叶酸 ^b / (μg/kg)	1000~2500	GB 5009. 211
维生素 D ^b / (μg/kg)	12. 5~37. 5	GB 5009. 82
维生素 B ₂ ^b / (mg/kg)	7. 5~17. 5	GB 5009. 85
维生素 B ₆ ^b / (mg/kg)	10~25	GB 5009. 154
维生素 B ₁₂ ^b / (μg/kg)	5~10	GB 5009. 285
烟酸 ^b / (mg/kg)	75~218	GB 5009. 89
维生素 C ^b / (mg/kg)	300~750	GB 5009. 86
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加该食品添加剂的产品; b 仅适用于添加该食品营养强化剂的产品。		

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 ^b , CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3
霉菌, CFU/g	5	2	50	100	GB 4789. 15
乳酸菌数/ (CFU/g) (仅适用于添加益					GB 4789. 35

生菌的产品)	≥	1 × 10 ⁶				
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	
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行; b 不适用于添加益生菌的产品。						

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 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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; 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定; 新食品原料及食药物质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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数(不适用于添加益生菌的产品)、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黑小麦、小麦、大麦、荞麦、燕麦、藜麦、黑藜麦、黑青稞、小麦胚芽、绿豆、红豆、赤小豆、鹰嘴豆、芸豆、青豆、白扁豆、蚕豆、豌豆、青稞、大米、糯米、小米、黑米、红米、糙米、高粱、黍米、紫米、玉米、薏仁、薏米粉、红豆粉、红米粉、燕麦粉、燕麦片、燕麦麸皮、芡实、薏苡仁中的一种或几种为主要原料，经预处理、烘烤熟制、粉碎，加入或不加入芝麻（黑芝麻、白芝麻）、黑豆、黄豆、葵花籽仁、南瓜籽仁、花生仁、花生粉、番薯干、紫薯干、马铃薯干、芋头干、地瓜干、红薯干、白薯干、奇亚籽、核桃仁、板栗、扁桃仁、开心果、松籽、莲子、怀山药、铁棍山药粉、红枣粉、枸杞粉、葛根粉、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、桂花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、怀菊、滁菊、贡菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏（紫苏叶）、紫苏籽、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮（陈皮）、薄荷、薤白、覆盆子、藿香、水果干、食用菌粉（猴头菇、蛹虫草、香菇、黑木耳、鸡油菌、美味牛肝菌、羊肚菌、茯苓、松茸、块菌、草菇、牛舌菌、双孢蘑菇、鲍鱼菇中的一种或几种）、果蔬粉、食用盐、姜粉、大麦苗粉、红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、干米粉、糯米粉、玫瑰茄（洛神花）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）或重瓣红玫瑰粉、人参（人工种植五年及五年以下）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、五指毛桃、桃胶、油莎豆、甜叶菊、黑麦花粉、瓜蒌子、关山樱花、食叶草、竹叶黄酮、枇杷花、明日叶、黑果腺肋花楸果、宝乐果粉、海猪肉粉、水飞蓟籽油、裸藻、低聚甘露糖、广东虫草子实体、阿萨伊果、牡丹籽油、雨生红球藻、酵母 β -葡聚糖、白子菜、地龙蛋白、蜂蜜粉、豆浆粉、薄荷粉、可可粉、咖啡粉、乌梅粉、魔芋粉、海洋鱼低聚肽粉、玉米低聚肽粉、食用酵母粉、杏仁油、玉米淀粉、木薯淀粉、高直链玉米抗性淀粉、黑糖、赤砂糖、白砂糖、冰糖、木糖醇、低聚木糖、低聚异麦芽糖、聚葡萄糖、乳糖醇、燕麦膳食纤维、乳清蛋白粉、全脂奶粉（全脂乳粉）、脱脂奶粉、驼奶粉、羊奶粉、炼乳粉、豆奶粉、大豆蛋白粉、脱脂小麦胚芽粉、脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、大豆膳食纤维粉、菊粉、乳粉、椰粉、藕粉、大豆肽粉、冰淇淋粉、银耳、燕窝、燕窝粉、甜菜粉、羽衣甘蓝粉、海苔粉、海参粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉（鸡全蛋粉）、鸡蛋白粉、辣木叶粉、三文鱼粉、鳕鱼粉、虾仁粉、猪肝粉、燕麦膳食纤维粉、酸角粉、鱼胶原蛋白肽、麦芽糊精、海藻糖、食用葡萄糖、抗性糊精、L-阿拉伯糖、低聚果糖、乳糖、棉籽低聚糖、大豆低聚糖、结晶果糖、水苏糖、赤藓糖醇、维生素A（醋酸视黄酯）、维生素D₂（麦角钙化醇）、维生素B₂（核黄素）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、维生素C（L-抗坏血酸）、烟酸、叶酸（蝶酰谷氨酸）、植脂末、酶制剂、食品用香精、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）、甜菊糖苷、琼脂、食用香精中的一种或几种，原料经预处理或不预处理、熟制或不熟制、粉碎或不粉碎、

混合，加入或不加入益生菌（菌种应符合国家公布名单的规定），经混合、包装加工而成的直接冲调或经冲调加热后即可食用的冲调谷物粉。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

中州农业发展有限公司

H N

Q B