

Q/SHW 0006S-2026



商丘市恒威科技有限公司企业标准

Q/SHW 0006S-2026

冲调型豆粉及其制品

2026-03-24 发布

2026-03-24 实施

商丘市恒威科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市恒威科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜颖。

H N

Q B

冲调型豆粉及其制品

1 范围

本标准规定了冲调型豆粉及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑豆浆粉、黄豆浆粉、速溶豆粉、黑豆、黄豆（大豆）为主要原料，添加或不添加绿豆、红豆、鹰嘴豆、糯米、大米、糙米、粳米、紫米、黑米、红米、血糯米、高粱米、小米、玉米、薏米、白扁豆、白芸豆、红芸豆、豇豆、青豆、豌豆、大麦、小麦、燕麦、燕麦片、燕麦麸皮粉、酶解燕麦粉、黑小麦、甜荞麦、苦荞麦、黑荞麦、青稞米、藕粉、红薯、紫薯、马铃薯、南瓜、香芋、铁棍山药、赤小豆、薏苡仁、黑芝麻、白芝麻、茯苓、芡实、莲子、百合、白果、白芷、甘草、决明子、鸡内金、枣（大枣、黑枣、酸枣）、阿胶、龙眼肉、佛手、干姜、肉桂、栀子、胖大海、益智仁、郁李仁、砂仁、火麻仁、桑叶、荷叶、菊花（亳菊、怀菊、滁菊、贡菊）、紫苏、紫苏籽、槐米、蒲公英、玉竹、覆盆子、金银花、薄荷、沙棘、陈皮、麦芽、山楂、乌梅、酸枣仁、黄精、枸杞、黑枸杞、黑藜麦、黑桑葚、黑胡椒、重瓣红玫瑰、玉米须、杜仲雄花、辣木叶、玛咖粉、葛根粉、大麦苗、小麦胚芽、甜菜根（汁）粉、南瓜粉、豆角粉、青椒粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、芹菜粉、苦瓜粉、丝瓜粉、西兰花粉、白菜粉、菠菜粉、西红柿粉、黄瓜粉、包菜粉、黄秋葵粉、韭菜粉、冬瓜粉、马蹄（荸荠）粉、香蕉粉、水蜜桃粉、西梅粉、红心芭乐粉、西瓜粉、雪梨粉、木瓜粉、菠萝粉、芒果粉、樱桃粉、草莓粉、石榴粉、苹果粉、猕猴桃粉、红枣粉、椰子粉、椰浆粉、桂圆粉、树莓粉、桑葚粉、蓝莓粉、柠檬粉、橙子粉、荔枝粉、杨梅粉、菠萝蜜粉、蔓越莓粉、青梅粉、红心火龙果粉、羽衣甘蓝粉、宝乐果粉、阿萨伊果、五指毛桃、猴头菇、蛹虫草、燕窝、黑木耳、银耳、魔芋粉、可可粉、速溶咖啡粉、抹茶粉、速溶茶粉（红茶、乌龙茶、茉莉花茶、绿茶中一种或几种）、党参、铁皮石斛、黄芪、肉苁蓉、西洋参、山茱萸、杜仲叶、灵芝、天麻、熟地黄、麦冬、天冬、化橘红、人参（人工种植五年以下）、耳叶牛皮消、牛蒡根、茶树花、雨生红球藻、库拉索芦荟凝胶、杏仁、花生、腰果、巴旦木（扁桃）、核桃仁、榛子仁、松子仁、夏威夷果仁、碧根果仁、开心果仁、板栗、葵花子仁、南瓜子仁、熟亚麻籽、油莎豆、奇亚籽、圆苞车前子壳、葡萄干、红提干、香蕉干、芒果干、荔枝干、枇杷干、木瓜干、椰子片、椰蓉、红枣干、菠萝干、胡萝卜干、桃干、猕猴桃干、哈密瓜干、无花果干、桑葚干、冻干无花果粒（粉）、冻干玉米粒、冻干草莓粒、冻干黄桃粒、冻干紫薯粒、冻干红豆粒、冻干香蕉粒、冻干苹果粒、冻干芒果粒、干槐花、桂花、茉莉花、丹凤牡丹花、关山樱花、蔓越莓、麦片、绿豆片、红豆片、大米片、大麦片、黑麦片、小麦片、荞麦片、玉米片、紫薯片、藜麦片、黑小麦片中的一种或几种，经筛选、熟制或不熟制（谷物、豆类、薯类全部熟制）、粉碎或不粉碎，添加或不添加食用盐、脱脂奶粉、全脂奶粉、炼乳粉、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、大米蛋白粉、小麦蛋白粉、豌豆蛋白粉、乳清蛋白粉、浓缩牛奶蛋白、胶原蛋白肽粉、小麦低聚肽、玉米低聚肽、海洋鱼低聚肽粉、乳矿物盐、葡萄糖酸亚铁、焦磷酸铁、柠檬酸钙、碳酸钙、葡萄糖酸锌、氧化锌、乳酸锌、维生素A（醋酸视黄酯）、维生素C（L-抗坏血酸）、维生素D₃（胆钙化醇）、维生素E（d1-α-醋酸生育酚）、

维生素 B₁(盐酸硫胺)、维生素 B₂ (核黄素)、烟酸、罗汉果甜苷、红糖、黑糖、白砂糖、冰糖、葡萄糖、蜂蜜粉、结晶果糖、L-阿拉伯糖、燕麦-β 葡聚糖、大豆低聚糖、棉籽低聚糖、塔格糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚木糖、低聚半乳糖、异麦芽酮糖醇、植物乳植杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、两歧双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、凝结魏茨曼氏菌、水苏糖、抗性糊精、大豆膳食纤维粉、海藻糖、赤藓糖醇、木糖醇、乳糖醇、菊粉、乳糖中的一种或几种，经配料、混合、包装等主要工艺制成的冲调型豆粉及其制品。

根据原辅料不同可分为：单一型豆粉制品和复合型豆粉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑豆浆粉、黄豆浆粉应符合T/CNFIA 159的规定。

2.1.2 速溶豆粉应符合GB/T 18738的规定。

2.1.3 糯米、大米、糙米、粳米、紫米、黑米、红米、血糯米、高粱米、小米、玉米、薏米、黑豆、黄豆、红豆、绿豆、鹰嘴豆、白芸豆、红芸豆、豇豆、青豆、豌豆、大麦、小麦、燕麦、黑小麦、甜荞麦、苦荞麦、黑荞麦、青稞米、黑藜麦应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 赤小豆、薏苡仁、白扁豆、白果、白芷、甘草、佛手、干姜、肉桂、栀子、胖大海、益智仁、郁李仁、砂仁、火麻仁、桑叶、荷叶、菊花（亳菊、怀菊、滁菊、贡菊）、紫苏、紫苏籽、槐米、蒲公英、玉竹、莲子、茯苓、芡实、百合、决明子、鸡内金、枣、阿胶、龙眼肉、覆盆子、枸杞、黑枸杞、黑桑葚、黑胡椒、酸枣仁、黄精、陈皮、麦芽、金银花、薄荷、山楂、沙棘、乌梅应符合《中华人民共和国药典》2025版的规定。

2.1.5 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 南瓜、马铃薯、红薯、紫薯、香芋应干净、无虫蛀、无霉变，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.7 藕粉应符合GB/T 25733的规定。

2.1.8 豆浆应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.9 重瓣红玫瑰应符合卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。

2.1.10 玉米须应符合《卫生部关于玉米须有关问题的批复》卫监督函[2012]306 号的规定。

2.1.11 辣木叶应符合卫生部公告 2012 年第 19 号的规定。

2.1.12 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。

2.1.13 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。

2.1.14 燕麦麸皮粉、酶解燕麦粉、绿豆片、红豆片、大米片、大麦片、黑麦片、小麦片、荞麦片、玉米片、紫薯片、藜麦片、黑小麦片应符合GB 19640 的规定。

2.1.15 甜菜根（汁）粉、南瓜粉、豆角粉、青椒粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、芹菜粉、苦瓜粉、丝瓜粉、西兰花粉、白菜粉、菠菜粉、西红柿粉、黄瓜粉、包菜粉、黄秋葵粉、韭菜粉、冬瓜粉、马

蹄（荸荠）粉、香蕉粉、水蜜桃粉、西梅粉、红心芭乐粉、西瓜粉、雪梨粉、木瓜粉、菠萝粉、芒果粉、樱桃粉、草莓粉、石榴粉、桑葚粉、苹果粉、猕猴桃粉、红枣粉、椰子粉、椰浆粉、桂圆粉、树莓粉、蓝莓粉、薄荷粉、柠檬粉、橙子粉、荔枝粉、杨梅粉、菠萝蜜粉、蔓越莓粉、乌梅粉、青梅粉、红心火龙果粉、羽衣甘蓝粉应符合GB 7101的规定。

2.1.16 宝乐果粉应符合卫计委公告 2017 年第 7 号的规定。

2.1.17 蛹虫草应符合卫生部公告 2009 年第 3 号的规定。

2.1.18 关山樱花应符合卫健委公告 2022 年第 1 号的规定。

2.1.19 阿萨伊果应符合卫生部公告 2013 年第 1号的规定。

2.1.20 五指毛桃应符合国家卫计委办公厅《关于批准五指毛桃有关问题的复函(国卫办食品函(2014)205 号)》的规定。

2.1.21 党参、铁皮石斛、黄芪、肉苁蓉、西洋参、山茱萸、杜仲叶、灵芝、天麻应符合卫健委公告 2023年第9号的规定。

2.1.22 熟地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合卫健委公告 2024 年第 4 号的规定。

2.1.23 人参（人工种植五年以下）应符合卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

2.1.24 耳叶牛皮消应符合国家卫计委办公厅《关于“滨海白首乌”有关问题的复函(国卫办食品函(2014)427 号)》的规定。

2.1.25 牛蒡根应符合国卫食品函[2013]83 号的规定。

2.1.26 茶树花应符合卫生部公告 2013 年 1 号的规定。

2.1.27 雨生红球藻应符合卫生部 2010 年 4 月印发的《可用于食品的菌种名单》（卫办监督发（2010） 65 号）的规定。

2.1.28 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部公告 2008 年第 12 号的规定。

2.1.29 花生、腰果、巴旦木（扁桃）、熟亚麻籽、油莎豆、杏仁、核桃仁、榛子仁、松子仁、腰果、夏威夷果仁、碧根果仁、开心果仁、板栗、葵花籽仁、南瓜子仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.30 燕窝应符合T/GBIA 001的规定。

2.1.31 黑木耳、银耳应符合GB 7096的规定。

2.1.32 葡萄干、红提干、香蕉干、芒果干、荔枝干、枇杷干、木瓜干、红枣干、菠萝干、桃干、猕猴桃、哈密瓜干、无花果干、桑葚干、椰子片、蔓越莓应符合 GB 14884的规定。

2.1.33 椰蓉应符合NY/T 786的规定。

2.1.34 茉莉花、桂花、干槐花应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.35 冻干玉米粒、冻干草莓粒、冻干黄桃粒、冻干紫薯粒、冻干红豆粒、冻干香蕉粒、冻干苹果粒、冻干芒果粒、胡萝卜干、冻干无花果粒（粉）应符合 GH/T 1326 的规定。

2.1.36 丹凤牡丹花应符合卫生部公告 2013 年第 10 号的规定。

- 2.1.37 速溶咖啡粉、蜂蜜粉、抹茶粉、大麦苗粉、速溶茶粉（红茶、乌龙茶、茉莉花茶、绿茶）应符合GB/T 29602 的规定。
- 2.1.38 燕麦片应符合 DB15/T 2295的规定。
- 2.1.39 麦片应符合 QB/T 2762 的规定。
- 2.1.40 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.41 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.42 大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、大米蛋白粉、小麦蛋白粉、豌豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.43 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.43 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.44 红糖应符合GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.45 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.46 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.47 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.48 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881和GB 15203的规定。
- 2.1.49 低聚木糖应符合GB/T 35545和GB 15203的规定。
- 2.1.50 低聚果糖应符合GB/T 23528和GB 15203的规定。
- 2.1.51 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 棉籽低聚糖应符合卫生部 2010 年第 3 号公告和 GH/T 1063 的规定。
- 2.1.52 小麦低聚肽应符合卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。
- 2.1.53 玉米低聚肽符合卫生部 2010 年 15 号公告的规定。
- 2.1.54 L-阿拉伯糖应符合卫生部公告 2008 年第 12 号的规定。
- 2.1.55 海洋鱼低聚肽粉应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.56 乳矿物盐应符合卫生部公告 2009 年第 18 号的规定。
- 2.1.57 燕麦-β 葡聚糖应符合卫计委公告 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.58 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.59 焦磷酸铁应符合GB 1903.16 的规定。
- 2.1.60 柠檬酸钙应符合GB 1903.14的规定。
- 2.1.61 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.62 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.63 氧化锌应符合GB 1903.4的规定。
- 2.1.64 乳酸锌应符合GB 1903.11的规定。
- 2.1.65 维生素 A(醋酸视黄酯) 应符合 GB 14750的规定。

- 2.1.66 维生素 D₃ (胆钙化醇) 应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.67 维生素 E (dl- α -醋酸生育酚) 应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.68 维生素 B₁ (盐酸硫胺) 应符合 GB14751 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 C (L-抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.71 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.72 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.73 低聚半乳糖、异麦芽酮糖醇应符合卫生部公告 2008 年第 20 号的规定。
- 2.1.74 植物乳植杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、两歧双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、凝结魏茨曼氏菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.75 脱脂奶粉、全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.76 炼乳粉应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.77 浓缩牛奶蛋白、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.78 胶原蛋白肽粉应符合 SB/T 10634 的规定。
- 2.1.79 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.80 奇亚籽、圆苞车前子壳、塔格糖应符合卫计委公告 2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.81 壳寡糖、杜仲雄花应符合卫计委公告 2014 年第 6 号的规定。
- 2.1.82 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.83 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.84 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.85 菊粉应符合卫生部公告 2009 年第 5 号的规定。
- 2.1.86 抗性糊精应符合 QB/T 5029 的规定。
- 2.1.87 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.88 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.89 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.90 海藻糖应符合 GB/T 23529 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
色泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	从样品中取出适量，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品
性状	具有该产品应有的性状	
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	

杂质	无肉眼可见的外来杂质	其滋味。
----	------------	------

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	≤	单一型豆粉制品	GB 5009.12
		复合型豆粉制品	
0.18			
铬 (以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
氰化物 ^a (以HCN计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.36
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
脲酶试验		阴性	GB 5009.183
钙 ^d (以Ca计), mg/kg		1600~8000	GB 5009.92
铁 ^d (以Fe计), mg/kg		46~80	GB 5009.90
锌 ^d (以Zn计), mg/kg		29~55.5	GB 5009.14
维生素 A ^d , μg/kg		3000~7000	GB 5009.82
维生素 D ^d , μg/kg		15~60	GB 5009.82 或GB 5009.296
维生素 E ^d , mg/kg		30~70	GB 5009.82
维生素 B ₁ ^d , mg/kg		6~15	GB 5009.84
维生素 B ₂ ^d , mg/kg		6~15	GB 5009.85
烟酸 ^d , mg/kg		60~120	GB 5009.89
维生素 C ^d , mg/kg		400~700	GB 5413.18
过氧化值 ^e (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
酸价 ^e (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
*指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。			
a 仅适用于添加杏仁原料的产品;			
b 仅适用于添加苹果、山楂及制品原料的产品;			
c 仅适用于添加该食品添加剂的产品;			
d 仅适用于添加该食品营养强化剂的产品;			

e 仅适用于添加坚果及其籽类原料的产品。

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 ^b , CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
乳酸菌 ^c , CFU/g ≥	1×10 ⁶				GB 4789. 35
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 中的平板计数法
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	10 ²	10 ³	GB 4789. 10

^a样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行；

^b指标不适用于添加植物乳植杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、两歧双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、凝结魏茨曼氏菌的产品；

^c指标仅适用于添加植物乳植杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、两歧双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、凝结魏茨曼氏菌的产品。

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 为微生物指标可按接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

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 食品生产加工过程卫生要求

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；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、菌落总数以及大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黑豆浆粉、黄豆浆粉、速溶豆粉、黑豆、黄豆（大豆）为主要原料，添加或不添加绿豆、红豆、鹰嘴豆、糯米、大米、糙米、粳米、紫米、黑米、红米、血糯米、高粱米、小米、玉米、薏米、白扁豆、白芸豆、红芸豆、豇豆、青豆、豌豆、大麦、小麦、燕麦、燕麦片、燕麦麸皮粉、酶解燕麦粉、黑小麦、甜荞麦、苦荞麦、黑荞麦、青稞米、藕粉、红薯、紫薯、马铃薯、南瓜、香芋、铁棍山药、赤小豆、薏苡仁、黑芝麻、白芝麻、茯苓、芡实、莲子、百合、白果、白芷、甘草、决明子、鸡内金、枣（大枣、黑枣、酸枣）、阿胶、龙眼肉、佛手、干姜、肉桂、栀子、胖大海、益智仁、郁李仁、砂仁、火麻仁、桑叶、荷叶、菊花（亳菊、怀菊、滁菊、贡菊）、紫苏、紫苏籽、槐米、蒲公英、玉竹、覆盆子、金银花、薄荷、沙棘、陈皮、麦芽、山楂、乌梅、酸枣仁、黄精、枸杞、黑枸杞、黑藜麦、黑桑葚、黑胡椒、重瓣红玫瑰、玉米须、杜仲雄花、辣木叶、玛咖粉、葛根粉、大麦苗、小麦胚芽、甜菜根（汁）粉、南瓜粉、豆角粉、青椒粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、芹菜粉、苦瓜粉、丝瓜粉、西兰花粉、白菜粉、菠菜粉、西红柿粉、黄瓜粉、包菜粉、黄秋葵粉、韭菜粉、冬瓜粉、马蹄（荸荠）粉、香蕉粉、水蜜桃粉、西梅粉、红心芭乐粉、西瓜粉、雪梨粉、木瓜粉、菠萝粉、芒果粉、樱桃粉、草莓粉、石榴粉、苹果粉、猕猴桃粉、红枣粉、椰子粉、椰浆粉、桂圆粉、树莓粉、桑葚粉、蓝莓粉、柠檬粉、橙子粉、荔枝粉、杨梅粉、菠萝蜜粉、蔓越莓粉、青梅粉、红心火龙果粉、羽衣甘蓝粉、宝乐果粉、阿萨伊果、五指毛桃、猴头菇、蛹虫草、燕窝、黑木耳、银耳、魔芋粉、可可粉、速溶咖啡粉、抹茶粉、速溶茶粉（红茶、乌龙茶、茉莉花茶、绿茶中一种或几种）、党参、铁皮石斛、黄芪、肉苁蓉、西洋参、山茱萸、杜仲叶、灵芝、天麻、熟地黄、麦冬、天冬、化橘红、人参（人工种植五年以下）、耳叶牛皮消、牛蒡根、茶树花、雨生红球藻、库拉索芦荟凝胶、杏仁、花生、腰果、巴旦木（扁桃）、核桃仁、榛子仁、松子仁、夏威夷果仁、碧根果仁、开心果仁、板栗、葵瓜子仁、南瓜子仁、熟亚麻籽、油莎豆、奇亚籽、圆苞车前子壳、葡萄干、红提干、香蕉干、芒果干、荔枝干、枇杷干、木瓜干、椰子片、椰蓉、红枣干、菠萝干、胡萝卜干、桃干、猕猴桃干、哈密瓜干、无花果干、桑葚干、冻干无花果粒（粉）、冻干玉米粒、冻干草莓粒、冻干黄桃粒、冻干紫薯粒、冻干红豆粒、冻干香蕉粒、冻干苹果粒、冻干芒果粒、干槐花、桂花、茉莉花、丹凤牡丹花、关山樱花、蔓越莓、麦片、绿豆片、红豆片、大米片、大麦片、黑麦片、小麦片、荞麦片、玉米片、紫薯片、藜麦片、黑小麦片中的一种或几种，经筛选、熟制或不熟制（谷物、豆类、薯类全部熟制）、粉碎或不粉碎，添加或不添加食用盐、脱脂奶粉、全脂奶粉、炼乳粉、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、大米蛋白粉、小麦蛋白粉、豌豆蛋白粉、乳清蛋白粉、浓缩牛奶蛋白、胶原蛋白肽粉、小麦低聚肽、玉米低聚肽、海洋鱼低聚肽粉、乳矿物盐、葡萄糖酸亚铁、焦磷酸铁、柠檬酸钙、碳酸钙、葡萄糖酸锌、氧化锌、乳酸锌、维生素A（醋酸视黄酯）、维生素C（L-抗坏血酸）、维生素D₃（胆钙化醇）、维生素E（d1-α-醋酸生育酚）、维生素B₁（盐酸硫胺）、维生素B₂（核黄素）、烟酸、罗汉果甜苷、红糖、黑糖、白砂糖、冰糖、葡萄糖、蜂蜜粉、结晶果糖、L-阿拉伯糖、燕麦-β葡聚糖、大豆低聚糖、棉籽低聚糖、塔格糖、

低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚木糖、低聚半乳糖、异麦芽酮糖醇、植物乳植杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、两歧双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、凝结魏茨曼氏菌、水苏糖、抗性糊精、大豆膳食纤维粉、海藻糖、赤藓糖醇、木糖醇、乳糖醇、菊粉、乳糖中的一种或几种，经配料、混合、包装等主要工艺制成的冲调型豆粉及其制品。

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》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提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

商丘市恒威科技有限公司

H N

Q B