



417217S-2020



漯河雪谷鹤食品有限公司企业标准

Q/LXGH 0008S-2020

即食冲调谷物片

2020-12-28 发布

2020-12-28 实施

漯河雪谷鹤食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河雪谷鹤食品有限公司提出。
本标准起草单位：漯河雪谷鹤食品有限公司。
本标准主要起草人：张帅、明素珍、陈苗。

H N

Q B

即食冲调谷物片

1 范围

本标准规定了即食冲调谷物片的分类、要求、以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以谷物或其他淀粉质类{燕麦片、大麦片、黑麦片、小麦片、荞麦片、绿豆片、红豆片、黑米、糙米、粳米、玉米、薏米（薏苡仁）、小米、黄米、白芝麻、黑芝麻、红小豆、黄豆、黑豆、紫薯粉、复合谷物麦片【燕麦片、卡白片（大米粉、玉米粉、燕麦粉、玉米淀粉、小麦粉、椰奶粉、碳酸钙、食用盐）、麦芙球（黑麦粉、玉米粉、玉米淀粉、小麦粉、麦精粉（麦芽和麦芽糖混合粉）、荞麦粉、碳酸钙、食用盐、白砂糖、果脯糖浆、麦芽糖浆、棕榈油、黄奶油、食用香精】、玉米片【大米粉、玉米淀粉、玉米粉、小麦粉、椰奶粉、碳酸钙、食用盐】、玉米圈【玉米粉、玉米淀粉、麦精粉（麦芽和麦芽糖混合粉）、小麦粉、大米粉、巧克力粉、碳酸钙、食用盐】、紫薯圈【紫薯粉、玉米粉、玉米淀粉、小麦粉、大米粉、巧克力粉、碳酸钙、食用盐】、复合阿胶球【阿胶粉、骨胶原蛋白粉、胶原蛋白肽、食用黄明胶、燕麦粉、黑小麦粉、大米粉、玉米粉、玉米淀粉、麦精粉（麦芽和麦芽糖混合粉）、荞麦粉、碳酸钙、食用盐】、复合卡白片【大米粉、玉米粉、燕麦粉、玉米淀粉、小麦粉、椰奶粉、碳酸钙、食用盐】、燕麦脆【燕麦片、谷物片（粳米、全麦粉、玉米、玉米淀粉、脱脂奶粉）】、谷物燕麦片【燕麦片、谷物片（粳米、全麦粉、玉米粉、玉米淀粉、脱脂奶粉、碳酸钙）】、谷物圆球（粳米、黑麦粉、玉米粉、食用大豆粕、全麦粉、玉米淀粉、碳酸钙）、白砂糖、椰蓉、麦芽糖浆、棕榈油、椰子粉、奇亚籽、蜂蜜、食用盐、茶多酚】、红藜麦片、黑小麦片、紫米、速溶黑豆粉、蛋奶圈（小麦粉、大米、玉米、脱脂奶粉、白砂糖、碳酸钙、鸡蛋、食用盐）、麦圈【大米粉、玉米粉、小麦粉、马铃薯淀粉、黑麦粉、食品添加剂（碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯）】、谷物燕麦脆（巧克力味、可可味、桃味、苹果味、芒果味）【燕麦片、谷物片（大米、小麦粉、玉米、玉米淀粉、碳酸钙）、谷物圆球（大米粉、黑麦粉、小麦粉、玉米粉、食用大豆粕、玉米淀粉、碳酸钙）、小麦粉、燕麦粉、大米粉、白砂糖、麦芽糖浆、精炼植物油（棕榈油、大豆油）、炼乳粉、巧克力粉、可可粉或桃粉或苹果粉或芒果粉、奇亚籽、椰蓉、蜂蜜、果葡糖浆、麦芽糊精、食用盐、食用香精、磷脂、茶多酚或维生素E】其中的一种或多种}为主要原料，添加或不添加牛骨粉、椰子粉、椰浆粉、魔芋精粉、魔芋粉、葛根粉、大麦苗粉、可可片、红枣、食糖（白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖中的一种或几种）、葡萄糖、麦芽糖、松花粉、花生仁、核桃仁、芸豆、绿豆、扁豆、白扁豆、杏仁、桑葚、木瓜、莲子、百合、银耳、龙眼肉（桂圆）、山楂、枸杞子、茯苓、桔梗、甘草、栀子、陈皮、荷叶、桑叶、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、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、

丹凤牡丹花、低聚甘露糖、胶原蛋白粉、速溶奶茶粉（原味奶茶粉、香芋奶茶粉、抹茶味奶茶粉、麦香味奶茶粉中的一种或几种）、淡水鱼胶原蛋白肽粉、脱水白萝卜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水裙带菜、脱水蘑菇（香菇）丁、脱水苹果丁、香菇、脱水南瓜粒、炼乳、奶粉（全脂奶粉、脱脂奶粉、速溶奶粉、加糖奶粉中的一种或几种）、膨化黑米、膨化大米、膨化大米片、黑米圈【黑米粉、玉米淀粉、麦精粉（麦芽和麦芽糖混合粉）、大米粉、巧克力粉、碳酸钙】、南瓜籽仁、葵花籽仁、黑芝麻、白芝麻、酸枣仁、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、榛仁、椰子片、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、木瓜丁、冻干苹果粒、冻干草莓粒、冻干黄桃、冻干芒果、冻干樱桃、金桔干、哈密瓜粒、阿胶、酸奶粒（奶干）、甜甜圈、食用盐、食用植物油（大豆油、棕榈油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、食用植物调和油（大豆调和油）、肉桂粉、椒盐粉、蜂蜜、椰蓉、椰肉、麦芽糊精、麦芽糖浆、果葡糖浆、抗性糊精、结晶果糖、圆苞车前子壳、大豆膳食纤维粉、大豆蛋白粉、鸡蛋、人造奶油、碳酸氢钠（小苏打）、丁基羟基茴香醚、L-苹果酸、耳叶牛皮消、柠檬酸、柠檬酸钠、可可粉、抹茶粉、蒸馏单硬脂酸甘油酯、维生素 A（视黄醇）、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、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（d1- α -生育酚）、木糖醇、乳酸亚铁、茶多酚（抗氧化剂）、味精、碳酸钙、钝顶螺旋藻粉、低聚木糖、低聚果糖、磷脂、乳清蛋白粉、柠檬酸钙、磷酸氢钙、L-阿拉伯糖、低聚异麦芽糖、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）、乳糖、雨生红球藻粉、水苏糖、菊粉、三氯蔗糖、桂花、椰脆、肉松（猪肉松、鸡肉松、牛肉松、鱼肉松）、海苔、冻干玉米、紫薯山药圈【紫薯粉、山药淀粉、麦精粉（麦芽和麦芽糖混合粉）、大米、碳酸钙、食用盐】、黄秋葵、白萝卜干、心里美萝卜干、香芋干、芋头干、香菇干、紫薯干、马铃薯干、青刀豆、南瓜干、杏鲍菇干、椰子浆、冻干酸奶块、淡竹叶、葡萄糖浆、罗汉果、黑木耳、玫瑰花酱、糯米粉、食品用香精【芒果香精、黄桃香精、香蕉香精、苹果香精、草莓香精、菠萝香精、香草味香精（香草精、香草粉）中的一种或几种】、玉米油、果蔬粉（香蕉粉、苹果粉、黄桃粉、芒果粉中的一种或几种）、角豆粉、赤藓糖醇、蜂蜜脆谷乐【谷物（全小麦粉、大米粉、全大麦粉、全燕麦粉、荞麦粉）、白砂糖、蜂蜜、淀粉、棕榈油、小麦胚芽、钙（碳酸钙）、烟酸（烟酰胺）、锌（氧化锌）、铁（还原铁）、叶酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₂（核黄素）、食用盐、食品添加剂（磷酸三钠、胭脂树橙、焦糖色、维生素 E）、食用香精】、脆谷乐【谷物（全小麦粉、大米粉、全大麦粉、全燕麦粉、荞麦粉）、白砂糖、淀粉、葡萄糖浆、棕榈油、小麦胚芽、钙（碳酸钙）、烟酸（烟酰胺）、锌（氧化锌）、

铁（还原铁）、叶酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₂（核黄素）、食用盐、食品添加剂（焦糖色、磷酸三钠、胭脂树橙、维生素 E）】、可可味滋滋【谷物（全小麦粉、小麦粉、大米粉）、白砂糖、可可粉、大麦麦芽糖浆、棕榈油、钙（碳酸钙）、烟酸（烟酰胺）、锌（氧化锌）、铁（还原铁）、叶酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₂（核黄素）、食用盐、食品添加剂（磷脂、维生素 E）、食用香精】、蛋奶星星【谷物（全小麦粉、小麦粉、大米粉）、白砂糖、葡萄糖浆、棕榈油、脱脂乳粉、钙（碳酸钙）、烟酸（烟酰胺）、锌（氧化锌）、铁（还原铁）、叶酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₂（核黄素）、蛋黄粉、食用盐、食用香精、食品添加剂（维生素 E、β-胡萝卜素）】、熟黑豆、熟黄豆、奶油（黄油）、海藻糖、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、黑糖、生姜、亚麻籽油、亚麻籽粉（熟制）、食用马铃薯淀粉、芝士、抹茶粉、香芋粉、茶粉（红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、花茶粉中的一种或几种）、茶叶（红茶叶、绿茶叶、乌龙茶叶中的一种或几种）、冻干火龙果、冻干木瓜、冻干榴莲、冻干香蕉、冻干蓝莓、冻干无花果、冻干菠萝蜜、冻干枸杞、冻干红豆、冻干绿豆、冻干南瓜、冻干紫薯、冻干草莓酸奶溶豆、小麦淀粉、玉米淀粉、大麦苗、曲奇饼干其中的一种或几种，经清理、筛选、切粒和/或不切粒、熟制和/或不熟制、灭菌和/或不灭菌、混合或不混合、粉碎和/或不粉碎、包装而成的即食冲调谷物片。

产品根据原辅料不同分为：即食冲调坚果水果麦片、即食冲调含乳蛋白麦片、即食冲调复合阿胶麦片（阿胶含量≥8%）、即食冲调奶茶伴侣麦片、即食冲调咖啡可可类麦片、即食冲调营养强化麦片。

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、复合谷物麦片、复合麦片、黑小麦片、红藜麦片、谷物燕麦片、糯米粉、蜂蜜脆谷乐、脆谷乐、可可味滋滋、蛋奶星星、谷物燕麦脆（巧克力味、可可味、桃味、苹果味、芒果味）、燕麦脆、复合卡白片、复合阿胶球、麦圈应符合 GB 19640 的规定。

2.1.2 亚麻籽粉应符合 DBS15/014 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 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 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、麦芽糖浆应符合 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 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。

2.1.14 芝士应符合 GB 5420 的规定。

- 2.1.15 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 粳米应符合 NY/T 594 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 规定。
- 2.1.21 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、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、淡竹叶符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。
- 2.1.22 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 芸豆、扁豆应符合 LS/T 3103 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.28 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.29 脱水南瓜粒、脱水苹果丁应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.30 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>的公告》[2012]8 号、GB 2762 和 GB 2763 中叶类蔬菜项下的规定。
- 2.1.31 香芋粉、速溶奶茶粉应符合 GB/T 29602 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.32 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.33 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.34 冻干枸杞、冻干红豆、冻干绿豆、冻干南瓜、冻干紫薯、冻干玉米应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.35 胶原蛋白粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.36 淡水鱼胶原蛋白肽粉应符合 SB/T 10634 的规定。
- 2.1.37 脱水白萝卜、脱水胡萝卜应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.38 脱水菠菜、脱水裙带菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.39 脱水蘑菇（香菇）丁应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.40 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.41 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。
- 2.1.42 膨化黑米、膨化大米、膨化大米片、黑米圈应符合 GB 17401 的规定。
- 2.1.43 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、榛仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.44 巴旦木（扁桃仁）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.45 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、哈密瓜粒、金桔干、樱桃干应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.46 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.47 冻干苹果粒、冻干草莓粒、冻干黄桃、冻干芒果、冻干樱桃、冻干火龙果、冻干木瓜、冻干榴莲、冻干香蕉、冻干蓝莓、冻干无花果、冻干菠萝蜜应符合 DBS45/049 的规定。
- 2.1.48 酸奶粒（奶干）应符合 DBS15/006 的规定。
- 2.1.49 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

- 2.1.50 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.51 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.52 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.53 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.54 菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.55 大豆调和油应符合 SB/T 10292 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.56 肉桂粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.57 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.58 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.59 椰子片、椰肉、椰脆应符合 DB46/T 78 的规定。
- 2.1.60 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.61 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。
- 2.1.62 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.63 奇亚籽、圆苞车前子壳应符合原卫生部《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。
- 2.1.64 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.65 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.66 鸡蛋应符合 SB/T 10638 和 GB 2749 的规定。
- 2.1.67 人造奶油应符合 NY 479 的规定。
- 2.1.68 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.69 丁基羟基茴香醚应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.70L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.71 耳叶牛皮消应符合 DBS32/009 的规定。
- 2.1.72 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.73 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.74 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.75 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.76 抹茶粉应符合 DB32/T 751 的规定。
- 2.1.77 蒸馏单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.78 维生素 A 应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.79 维生素 B₁ 应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.80 维生素 B₂ 应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.81 维生素 B₆ 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.82 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.83 维生素 D₂ 应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.84 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.85 乳酸亚铁应符合 GB 6781 的规定。
- 2.1.86 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.87 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.88 银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.89 丹凤牡丹花、低聚甘露糖应符合原国家卫计委《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。
- 2.1.90 人参（人工种植 5 年以下）应符合原卫生部《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。

2.1.91 猴头菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.92 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合原卫生部《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。

2.1.93 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.94 椒盐粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.95 甜甜圈、紫薯山药圈、蛋奶圈、可可片、紫薯圈、玉米圈应符合 GB17401 的规定。

2.1.96 钝顶螺旋藻粉应符合《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》(2004 年第 17 号)的规定。

2.1.97 松花粉应符合 GH/T 1030 和 GB 31636 的规定。

2.1.98 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。

2.1.99 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.100 磷脂应符合 GB 28401 的规定。

2.1.101 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。

2.1.102 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。

2.1.103L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。

2.1.104 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

2.1.105 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.106 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。

2.1.107 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

2.1.108 雨生红球藻粉应符合 GB/T 30893 的规定。

2.1.109 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。

2.1.110 菊粉应符合原卫生部《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。

2.1.111 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.112 桂花应可清洁、卫生无污染,符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.113 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.114 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。

2.1.115 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。

2.1.116 紫薯粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.117 黄秋葵、白萝卜干、心里美萝卜干、香芋干、芋头干、香菇干、紫薯干、马铃薯干、青刀豆、南瓜干、杏鲍菇干应符合 QB/T 2076 的规定。

2.1.118 椰子浆应符合 DB46/T 107 的规定。

2.1.119 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.120 茶叶(红茶叶、绿茶叶、乌龙茶叶)应符合 GB/T 30766 的规定。

2.1.121 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。

2.1.122 茶粉(红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、花茶粉)应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.123 速溶黑豆粉应符合 GB/T 18738 的规定。

2.1.124 罗汉果应符合 NY/T 694 的规定。

2.1.125 黑木耳应符合 GB/T 6192 的规定。

2.1.126 玫瑰花酱、木瓜丁应符合 GB 14884 的规定。

2.1.127 紫米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.128 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.129 果蔬粉、大麦苗粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.130 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.131 熟黑豆、熟黄豆应符合 GB 19300 的规定。

2.1.132 角豆粉应符合 T/CGCC 27 的规定。

2.1.133 冻干酸奶块、冻干草莓酸奶溶豆应符合 Q/FJLX 0020S 的规定，见附录 A。

2.1.134 奶油（黄油）应符合 GB 19646 和 GB 15196 的规定。

2.1.135 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.136 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。

2.1.137 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

2.1.138 曲奇饼干应符合 GB/T 20980 和 GB 7100 的规定。

2.1.139 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。

2.1.140 生姜应符合 GB/T 30383 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	片状	取样品约50g，置于白瓷盘上，在自然光下，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	具有该产品固有的正常色泽	
气味、滋味	具有该产品固有的滋味、气味，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, g/100g	≤ 10	GB 5009.3
蛋白质 ^c , g/100g	≥ 5	GB 5009.5
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（以 Hg 计）, mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
苯并【a】芘, 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 ^b , μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮 ^b , μg/kg	≤ 60	GB 5009.209
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
维生素 A ^d , μg/kg	2000~6000	GB 5009.82
维生素 B ₁ （盐酸硫胺素） ^d , mg/kg	7.5~17.5	GB 5009.84
维生素 B ₂ （核黄素） ^d , mg/kg	7.5~17.5	GB 5009.85
维生素 B ₆ （盐酸吡哆醇） ^d , mg/kg	10~25	GB 5009.154

维生素 C (抗坏血酸) ^d , mg/kg		300~750	GB 5009.86
维生素 D ₂ (麦角钙化醇) ^d , μg/kg		12.5~37.5	GB 5009.82
维生素 E ^d , mg/kg		50~125	GB 5009.82
钙 ^d (以 Ca 计), mg/kg		2000~7000	GB 5009.92
铁 ^d (以 Fe 计), mg/kg		35~80	GB 5009.90
丁基羟基茴香醚 ^e (以油脂中的含量计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
茶多酚 ^e (以油脂中的儿茶素计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3848
三氯蔗糖 ^e , g/kg	≤	1.0	GB 22255
甜菊糖苷 ^e (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.17	SN/T 3854

注: 1. *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2. a 仅限于添加苹果、山楂及其制品的产品检验。

3. b 仅限于玉米、小麦粉、小麦、玉米面制品的产品。

4. c 仅限即食冲调含乳蛋白麦片检验。

5. d 仅限添加相应营养强化剂的产品检验。

6. e 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。

7. 同一功能的食品添加剂 (抗氧化剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

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 平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	50	100	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 第二法

注: 1. a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2. b 指标不适用于添加活菌型冻干酸奶块的产品;

3. 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 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

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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；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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数（不适用于添加活菌型冻干酸奶块的产品）、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

Q/FJLX

福建立兴食品有限公司企业标准

Q/FJLX 0020S—2019

冻干固体饮料

漳州市卫生健康委员会 食品安全企业标准

备案专用章

备案号: 0596350039S-(2020)

备案日期: 2020年01月23日

该标准备案为存档备查行为,标准中涉及需经济许可的项目和内容,应取得有关部门许可后方可生产经营

2019-12-15 发布

2020-01-15 实施

福建立兴食品有限公司 发布

前 言

本标准编写格式按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写。

本标准中的感官指标及特性指标（水分、蛋白质）根据产品特征制定，污染物限量依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅的限量严于 GB 2762；展青霉素、黄曲霉毒素 M₁、黄曲霉毒素 B₁ 依据 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定；微生物指标依据 GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定。

本标准代替 2019 年 9 月备案的 Q/FJLX 0020S-2019《冻干固体饮料》。

本标准与 2019 年 9 月备案的 Q/FJLX 0020S-2019 相比主要变化如下：

——辅料中增加饮用水及调制用的辅料，并相应修改了范围、规范性引用文件、原辅料要求。

本标准自实施之日起，2019 年 9 月备案的 Q/FJLX 0020S-2019 废止。

本标准由福建立兴食品有限公司提出。

本标准由福建立兴食品有限公司起草。

本标准主要起草人：邹少强、赵美霞、陈高飞。

本标准于 2018 年 4 月首次发布，第一次修订时间为 2019 年 3 月，第二次修订时间为 2019 年 9 月，本次为第三次修订。

冻干固体饮料

1 范围

本标准规定了冻干固体饮料的要求、试验方法、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以发酵乳、脱脂奶粉、乳清粉中的一种或多种为原料，添加或不添加饮用水；麦芽糖浆、白砂糖、玉米淀粉、麦芽糊精、果胶、果蔬粉、果蔬干制品、水果（经打浆或切块）、蔬菜（经打浆或切块）、枸杞、莲子、玉米、红豆、绿豆、紫薯、芋头、山药、薏米、芡实、坚果仁、白果（银杏果）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茶树花、菊花、茉莉花、虫草花、红枣、鸡蛋、椰子汁、巧克力、咖啡粉、冰淇淋粉、食用淀粉、海藻糖、稀奶油、果酱、茶粉、食用盐、食糖、香辛料、饼干、膨化食品、干酪（奶酪）、再制干酪、植物蛋白、植物饮料、燕窝、胶原蛋白肽、膳食纤维、低聚果糖、低聚木糖、低聚半乳糖、低聚异麦芽糖、木糖醇、结晶果糖、益生菌粉、食品用香精、食品用香料中的一种或多种，经预溶预煮、搅拌混合、处理、铺盘、速冻、冻干、卸料、金属探测、包装制成的可供即食或冲饮的冻干固体饮料系列产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 317 白砂糖
- GB 1353 玉米
- GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.24 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素M族的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB 5420 食品安全国家标准 干酪
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB 9678.2 食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品
- GB/T 10462 绿豆
- GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)
- GB 17401 食品安全国家标准 膨化食品
- GB/T 18672 枸杞
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB/T 20881 低聚异麦芽糖
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 20976 软冰淇淋预拌粉
- GB/T 20980 饼干(含第1号修改单)
- GB/T 22474 果酱
- GB/T 22494 大豆膳食纤维粉
- GB/T 23528 低聚果糖
- GB/T 23529 海藻糖
- GB 25192 食品安全国家标准 再制干酪
- GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
- GB/T 26762 结晶果糖、固体果葡糖

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精（含1号修改单）
 GB/T 31326 植物饮料
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽
 GH/T 1092 燕窝质量等级
 NY/T 605 焙炒咖啡
 NY/T 1504 莲子
 NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉
 NY/T 2672 茶粉
 QB/T 2984 低聚木糖
 Q/FJLX 0016S 冻干果蔬制品
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005） 定量包装商品计量监督管理办法
 《中华人民共和国药典》 2015年版 一部
 浙江省中药炮制规范（2005年版）
 卫生部关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告（卫生部公告2008年第20号）

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 发酵乳：应符合 GB 19302 的规定。
- 3.1.2 脱脂奶粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.3 乳清粉：应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.4 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 麦芽糖浆：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.7 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.8 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.9 果胶：应符合 GB 25533 的规定。
- 3.1.10 果蔬粉：应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.11 果蔬干制品：应符合本公司备案有效的企业标准 Q/FJLX 0016S《冻干果蔬制品》的规定。
- 3.1.12 水果、蔬菜、红豆、紫薯、芋头、山药、白果：无病虫害，无霉烂、无异味，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.13 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

- 3.1.14 莲子：应符合 NY/T 1504 的规定。
- 3.1.15 玉米：应符合 GB 1353 的规定。
- 3.1.16 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定。
- 3.1.17 薏米、芡实：应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部相关项下的要求。
- 3.1.18 坚果仁：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.19 玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茶树花、菊花、茉莉花：具有组织形态，有相应芳香气味，无霉变、无虫蛀、无污染，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.20 虫草花（蛹虫草）：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.21 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.22 鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.23 椰子汁：应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.24 巧克力：应符合 GB 9678.2 的规定。
- 3.1.25 咖啡粉：应符合 NY/T 605 的规定。
- 3.1.26 冰淇淋粉：应符合 GB/T 20976 的规定。
- 3.1.27 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.28 海藻糖：应符合 GB/T 23529 的规定。
- 3.1.29 稀奶油：应符合供应商备案有效的食品安全企业标准的规定。
- 3.1.30 果酱：应符合 GB/T 22474 的规定。
- 3.1.31 茶粉：应符合 NY/T 2672 的规定。
- 3.1.32 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.33 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.34 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.35 饼干：应符合 GB/T 20980 的规定。
- 3.1.36 膨化食品：应符合 GB 17401 的规定。
- 3.1.37 干酪（奶酪）：应符合 GB 5420 的规定。
- 3.1.38 再制干酪：应符合 GB 25192 的规定。
- 3.1.39 植物蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.40 植物饮料：应符合 GB/T 31326 的规定。
- 3.1.41 燕窝：呈丝条状，丝瓜络样，角质状，偶见绒羽，质坚而韧，对光呈半透明，符合 GH/T 1092
- 3.1.42 的规定，或符合《浙江省中药炮制规范（2005 年版）》的规定。
- 3.1.43 胶原蛋白肽：应符合 GB 31645 的规定。
- 3.1.44 膳食纤维：应符合 GB/T 22494 的规定。

- 3.1.45 低聚果糖：应符合 GB/T 23528 的规定。
- 3.1.46 低聚木糖：应符合 QB/T 2984 的规定。
- 3.1.47 低聚半乳糖：应符合卫生部公告 2008 年第 20 号的规定。
- 3.1.48 低聚异麦芽糖：应符合 GB/T 20881 的规定。
- 3.1.49 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定。
- 3.1.50 结晶果糖：应符合 GB/T 26762 的规定。
- 3.1.51 益生菌粉：应符合供应商备案有效的食品安全企业标准的规定。
- 3.1.52 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.53 食品用香料：应符合 GB 29938 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有相应产品应有的色泽
滋味、气味	具有相应品特有的滋味和气味，无异味。
组织形态	呈块状，外形完整，无霉变
冲调性	以 35℃~50℃ 的温开水冲调搅均后，呈乳浊液状，静置后，允许有沉淀
杂质	无正常视力可见外来杂质

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标
水分, g/100g	≤ 7.0
蛋白质, g/100g	≥ 1.0
铅 (以 Pb 计), mg/kg	< 0.5
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5
黄曲霉毒素 M ₁ (折算为鲜乳汁), μg/kg	≤ 0.5
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 50
黄曲霉毒素 B ₁ ^b , μg/kg	≤ 5.0

^a 仅限于添加了苹果、山楂、苹果粉、山楂粉的产品。

^b 仅限于添加了玉米、坚果仁的产品。

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

指 标	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 ^b , CFU/g	5	2	10 ³	5×10 ⁴
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000
霉菌, CFU/g	≤	50		
乳酸菌数 ^c , CFU/g	≥	10 ⁶		

^a样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。
^b仅适用于非活菌型产品。
^c仅适用于活菌型产品。

3.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。果胶、木糖醇按生产需要适量添加。

3.7 生产加工过程

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

4 试验方法

4.1 感官

4.1.1 色泽、组织形态、杂质

正常条件下, 将被测样品倒在洁净的白糖瓷盘中, 观察其色泽、组织形态、杂质。

4.1.2 冲调性、滋味和气味

根据标签上规定的冲调方法及稀释倍数用35℃~50℃温开水冲调于洁净透明的玻璃杯中, 搅拌均匀, 观察其冲调性, 立即嗅其气味, 尝其滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 水分: 按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.2.2 蛋白质: 按 GB 5009.5 规定的方法测定。

4.2.3 铅: 按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.4 总砷: 按 GB 5009.11 规定的方法测定。

4.2.5 黄曲霉毒素 M₁: 按 GB 5009.24 规定的方法测定。

4.2.6 展青霉素: 按 GB 5009.185 规定的方法测定。

4.2.7 黄曲霉毒素 B₁: 按 GB 5009.22 规定的方法测定。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数: 按 GB 4789.2 规定的方法检验。

4.3.2 大肠菌群: 按 GB 4789.3 规定的方法检验。

4.3.3 霉菌和酵母: 按 GB 4789.15 规定的方法检验。

4.3.4 乳酸菌: 按 GB 4789.35 规定的方法检验。

4.3.5 沙门氏菌: 按 GB 4789.4 规定的方法检验。

4.3.6 金黄色葡萄球菌: 按 GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

4.4 净含量

按 JJF 1070 规定方法检测。

5 检验规则

5.1 组批

以同一班次、同一工艺条件、同一配料生产的同一品种、同一规格的产品为一批次。

5.2 抽样

按每批产品总箱数3%随机抽取,再从每箱中随机抽取若干包,总数不得少于500g,不少于8个最小独立包装。

5.3 检验

产品检验分为出厂检验和型式检验。

5.3.1 出厂检验

每批产品必须经生产企业质量部门按本标准规定的方法检验,检验合格后方可出厂。出厂检验项目为:感官指标、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.3.2 型式检验

型式检验为本标准规定的全部项目。每年进行 1~2 次型式检验,有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 新产品投产时;
- b) 停产三个月以上再恢复生产时;
- c) 原料或工艺出现大的变化时;
- d) 产品质量出现明显波动时;
- e) 食品安全监管部门需要检验时。

5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部符合本标准规定时,判定该批产品为合格品。

5.4.2 如果微生物指标不合格，则判定该批产品不合格。

5.4.3 检验结果中如有不合格项（微生物指标除外），可双倍取样复检，复检结果合格时，则判定该批产品为合格品，如仍有不合格项，则判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格不得复检。

6 标志、标签、包装、运输和贮存

6.1 标志、标签

6.1.1 销售包装上应有食品标签，食品标签标注内容应符合 GB 7718、GB 28050 和相关国家规定。

6.1.2 添加了低聚半乳糖的产品应标示：低聚半乳糖食用量≤15 克/天及本品每日最大食用量。

6.1.3 标签应根据产品类型标明“活菌型乳酸菌固体饮料”或“非活菌型乳酸菌固体饮料”字样，并标示食用方法。

6.2 包装

6.2.1 内包装用塑料包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。包装应严密、牢固、不破损。

6.2.2 运输包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

6.3 运输

产品运输工具应清洁卫生、干燥，并具有防晒、防雨措施，不得与其它有毒有害物质混运。

6.4 贮存

产品应储存在清洁卫生、干燥、通风库房内，不得与有毒有害、有腐蚀性的物品同库混存。

7 保质期

按不同包装方式分别确定产品保质期，具体以产品标签上标示的保质期限为准。

编制说明

本标准适用于以谷物或其他淀粉质类{燕麦片、大麦片、黑麦片、小麦片、荞麦片、绿豆片、红豆片、黑米、糙米、粳米、玉米、薏米（薏苡仁）、小米、黄米、白芝麻、黑芝麻、红小豆、黄豆、黑豆、紫薯粉、复合谷物麦片【燕麦片、卡白片（大米粉、玉米粉、燕麦粉、玉米淀粉、小麦粉、椰奶粉、碳酸钙、食用盐）、麦芙球（黑麦粉、玉米粉、玉米淀粉、小麦粉、麦精粉（麦芽和麦芽糖混合粉）、荞麦粉、碳酸钙、食用盐、白砂糖、果脯糖浆、麦芽糖浆、棕榈油、黄奶油、食用香精】、玉米片【大米粉、玉米淀粉、玉米粉、小麦粉、椰奶粉、碳酸钙、食用盐】、玉米圈【玉米粉、玉米淀粉、麦精粉（麦芽和麦芽糖混合粉）、小麦粉、大米粉、巧克力粉、碳酸钙、食用盐】、紫薯圈【紫薯粉、玉米粉、玉米淀粉、小麦粉、大米粉、巧克力粉、碳酸钙、食用盐】、复合阿胶球【阿胶粉、骨胶原蛋白粉、胶原蛋白肽、食用黄明胶、燕麦粉、黑小麦粉、大米粉、玉米粉、玉米淀粉、麦精粉（麦芽和麦芽糖混合粉）、荞麦粉、碳酸钙、食用盐】、复合卡白片【大米粉、玉米粉、燕麦粉、玉米淀粉、小麦粉、椰奶粉、碳酸钙、食用盐】、燕麦脆【燕麦片、谷物片（粳米、全麦粉、玉米、玉米淀粉、脱脂奶粉）】、谷物燕麦片【燕麦片、谷物片（粳米、全麦粉、玉米粉、玉米淀粉、脱脂奶粉、碳酸钙）】、谷物圆球（粳米、黑麦粉、玉米粉、食用大豆粕、全麦粉、玉米淀粉、碳酸钙）、白砂糖、椰蓉、麦芽糖浆、棕榈油、椰子粉、奇亚籽、蜂蜜、食用盐、茶多酚】、红藜麦片、黑小麦片、紫米、速溶黑豆粉、蛋奶圈（小麦粉、大米、玉米、脱脂奶粉、白砂糖、碳酸钙、鸡蛋、食用盐）、麦圈【大米粉、玉米粉、小麦粉、马铃薯淀粉、黑麦粉、食品添加剂（碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯）】、谷物燕麦脆（巧克力味、可可味、桃味、苹果味、芒果味）【燕麦片、谷物片（大米、小麦粉、玉米、玉米淀粉、碳酸钙）、谷物圆球（大米粉、黑麦粉、小麦粉、玉米粉、食用大豆粕、玉米淀粉、碳酸钙）、小麦粉、燕麦粉、大米粉、白砂糖、麦芽糖浆、精炼植物油（棕榈油、大豆油）、炼乳粉、巧克力粉、可可粉或桃粉或苹果粉或芒果粉、奇亚籽、椰蓉、蜂蜜、果葡糖浆、麦芽糊精、食用盐、食用香精、磷脂、茶多酚或维生素E】其中的一种或多种}为主要原料，添加或不添加牛骨粉、椰子粉、椰浆粉、魔芋精粉、魔芋粉、葛根粉、大麦苗粉、可可片、红枣、食糖（白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖中的一种或几种）、葡萄糖、麦芽糖、松花粉、花生仁、核桃仁、芸豆、绿豆、扁豆、白扁豆、杏仁、桑葚、木瓜、莲子、百合、银耳、龙眼肉（桂圆）、山楂、枸杞子、茯苓、桔梗、甘草、栀子、陈皮、荷叶、桑叶、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、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、丹凤牡丹花、低聚甘露糖、胶原蛋白粉、速溶奶茶粉（原味奶茶粉、香芋奶茶粉、抹茶味奶茶粉、麦香味奶茶粉中的一种或几种）、淡水鱼胶原蛋白肽粉、脱水白萝卜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水裙带菜、脱水蘑菇（香菇）丁、脱水苹果丁、香菇、脱水南瓜粒、炼乳、奶

粉（全脂奶粉、脱脂奶粉、速溶奶粉、加糖奶粉中的一种或几种）、膨化黑米、膨化大米、膨化大米片、黑米圈【黑米粉、玉米淀粉、麦精粉（麦芽和麦芽糖混合粉）、大米粉、巧克力粉、碳酸钙】、南瓜籽仁、葵花籽仁、黑芝麻、白芝麻、酸枣仁、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、榛仁、椰子片、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、木瓜丁、冻干苹果粒、冻干草莓粒、冻干黄桃、冻干芒果、冻干樱桃、金桔干、哈密瓜粒、阿胶、酸奶粒（奶干）、甜甜圈、食用盐、食用植物油（大豆油、棕榈油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、食用植物调和油（大豆调和油）、肉桂粉、椒盐粉、蜂蜜、椰蓉、椰肉、麦芽糊精、麦芽糖浆、果葡糖浆、抗性糊精、结晶果糖、圆苞车前子壳、大豆膳食纤维粉、大豆蛋白粉、鸡蛋、人造奶油、碳酸氢钠（小苏打）、丁基羟基茴香醚、L-苹果酸、耳叶牛皮消、柠檬酸、柠檬酸钠、可可粉、抹茶粉、蒸馏单硬脂酸甘油酯、维生素 A（视黄醇）、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、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（d1- α -生育酚）、木糖醇、乳酸亚铁、茶多酚（抗氧化剂）、味精、碳酸钙、钝顶螺旋藻粉、低聚木糖、低聚果糖、磷脂、乳清蛋白粉、柠檬酸钙、磷酸氢钙、L-阿拉伯糖、低聚异麦芽糖、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）、乳糖、雨生红球藻粉、水苏糖、菊粉、三氯蔗糖、桂花、椰脆、肉松（猪肉松、鸡肉松、牛肉松、鱼肉松）、海苔、冻干玉米、紫薯山药圈【紫薯粉、山药淀粉、麦精粉（麦芽和麦芽糖混合粉）、大米、碳酸钙、食用盐】、黄秋葵、白萝卜干、心里美萝卜干、香芋干、芋头干、香菇干、紫薯干、马铃薯干、青刀豆、南瓜干、杏鲍菇干、椰子浆、冻干酸奶块、淡竹叶、葡萄糖浆、罗汉果、黑木耳、玫瑰花酱、糯米粉、食品用香精【芒果香精、黄桃香精、香蕉香精、苹果香精、草莓香精、菠萝香精、香草味香精（香草精、香草粉）中的一种或几种】、玉米油、果蔬粉（香蕉粉、苹果粉、黄桃粉、芒果粉中的一种或几种）、角豆粉、赤藓糖醇、蜂蜜脆谷乐【谷物（全小麦粉、大米粉、全大麦粉、全燕麦粉、荞麦粉）、白砂糖、蜂蜜、淀粉、棕榈油、小麦胚芽、钙（碳酸钙）、烟酸（烟酰胺）、锌（氧化锌）、铁（还原铁）、叶酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₂（核黄素）、食用盐、食品添加剂（磷酸三钠、胭脂树橙、焦糖色、维生素 E）、食用香精】、脆谷乐【谷物（全小麦粉、大米粉、全大麦粉、全燕麦粉、荞麦粉）、白砂糖、淀粉、葡萄糖浆、棕榈油、小麦胚芽、钙（碳酸钙）、烟酸（烟酰胺）、锌（氧化锌）、铁（还原铁）、叶酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₂（核黄素）、食用盐、食品添加剂（焦糖色、磷酸三钠、胭脂树橙、维生素 E）】、可可味滋滋【谷物（全小麦粉、小麦粉、大米粉）、白砂糖、可可粉、大麦麦芽糖浆、棕榈油、钙（碳酸钙）、烟酸（烟酰胺）、锌（氧化锌）、铁（还原铁）、叶酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₂（核黄素）、食用盐、食品

添加剂（磷脂、维生素 E）、食用香精】、蛋奶星星【谷物（全小麦粉、小麦粉、大米粉）、白砂糖、葡萄糖浆、棕榈油、脱脂乳粉、钙（碳酸钙）、烟酸（烟酰胺）、锌（氧化锌）、铁（还原铁）、叶酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₂（核黄素）、蛋黄粉、食用盐、食用香精、食品添加剂（维生素 E、β-胡萝卜素）】、熟黑豆、熟黄豆、奶油（黄油）、海藻糖、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、黑糖、生姜、亚麻籽油、亚麻籽粉（熟制）、食用马铃薯淀粉、芝士、抹茶粉、香芋粉、茶粉（红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、花茶粉中的一种或几种）、茶叶（红茶叶、绿茶叶、乌龙茶叶中的一种或几种）、冻干火龙果、冻干木瓜、冻干榴莲、冻干香蕉、冻干蓝莓、冻干无花果、冻干菠萝蜜、冻干枸杞、冻干红豆、冻干绿豆、冻干南瓜、冻干紫薯、冻干草莓酸奶溶豆、小麦淀粉、玉米淀粉、大麦苗、曲奇饼干其中的一种或几种，经清理、筛选、切粒和/或不切粒、熟制和/或不熟制、灭菌和/或不灭菌、混合或不混合、粉碎和/或不粉碎、包装而成的即食冲调谷物片。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中使用的食品添加剂若不属于 GB 2760 表 A2 中的品种，其仅能在 GB 2760 表 E.1 规定的即食谷物类产品中添加。食品营养强化剂仅能在 GB 14880 表 D.1 规定的即食谷物类产品中添加。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河雪谷鹤食品有限公司

QB