



412442S-2021



河南悦冠农业发展有限公司企业标准

Q/HYG 0001S-2021

---

# 即食冲调谷物粉

2021-10-13 发布

2021-10-13 实施

---

河南悦冠农业发展有限公司 发布

## 前 言

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由河南悦冠农业发展有限公司提出。

本标准起草单位：河南悦冠农业发展有限公司。

本标准主要起草人：张梦可。

H N

Q B

# 即食冲调谷物粉

## 1 范围

本标准规定了即食冲调谷物粉的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以高粱米、糙米、黑米、糯米、黑糯米、江米、黑江米、红米、苦荞、荞麦米、紫米、燕麦、绿小米、黄小米、大黄米、薏米（薏苡仁）、黑麦仁、小米、黑小米、大麦仁、小麦、黑麦、藜麦米、玉米、白青稞（裸大麦）、小麦胚芽中的几种为主要原料，添加黑豆、绿豆、红豆、青豆、紫芸豆、黄豆、蚕豆、黄仁黑豆、黑芸豆、豌豆、花江豆、红圆豆、金丝豆、中鹰嘴豆、赤小豆、小白豆、白扁豆、红扁豆、红芸豆、白芝麻、黑芝麻、花生、黑花生、葵花籽仁、核桃仁、扁桃仁、松籽、亚麻籽、榛子、南瓜子、板栗、腰果、红薯、紫薯、马铃薯、魔芋、芋头、莲子、桂圆、红枣、百合、白果、酸枣、杏仁、山药、枸杞、黑枸杞、茯苓、芡实、山楂、桑椹、阿胶、荷叶、金银花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、刀豆、佛手、玉竹、甘草、黄精、决明子、肉桂、青果、桂花、薄荷、梨果仙人掌、人参（人工种植五年及五年以下）、重瓣红玫瑰、天贝、松花粉、沙棘叶、大麦苗、蒲公英、丝瓜、桔梗、橘皮、覆盆子、鸡内金、益智仁、银耳、双孢蘑菇、香菇、木耳、水果及蔬菜脆片[苹果、菠萝、芒果、香蕉、草莓、橙子、梨、黑加仑、樱桃、柠檬、蓝莓、蔓越莓、西柚、红树莓、哈密瓜、酸梅、椰子、荔枝、水蜜桃、葡萄干、木瓜、提子干、火龙果、猕猴桃、西瓜、榴莲、乌梅、胡萝卜、芥菜、菱角、南瓜、冬瓜、大头菜（甘蓝）、菠菜、葱叶、苦瓜、紫甘蓝、姜、芹菜、黄瓜、西兰花、番茄中的一种或几种]、库拉索芦荟凝胶、海苔、绿茶、抹茶、全脂乳粉、脱脂乳粉、藕粉、果蔬酵素、甜味香精、草莓果粉、蛋黄粉、魔芋粉、黄原胶、瓜尔胶、低聚果糖、结晶果糖、燕麦 $\beta$ -葡聚糖、圆苞车前子壳粉、低聚木糖、低聚异麦芽糖、木糖醇、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、乳酸、蜂蜜、冰糖、白砂糖、黑糖、红糖、L-阿拉伯糖、维生素A（醋酸视黄酯、棕榈酸视黄酯）、叶酸（蝶酰谷氨酸）、维生素E（dl- $\alpha$ -生育酚、d- $\alpha$ -醋酸生育酚、维生素E琥珀酸钙）、维生素B<sub>1</sub>（硝酸硫胺素）、维生素C（L-抗坏血酸）、烟酸（尼克酸）中的几种，经挑选、熟制、混合或粉碎、包装而成的即食冲调谷物粉。

根据原料不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 高粱米应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 糯米、黑糯米、江米、黑江米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 红米应符合 DB61/T 504 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.6 丝瓜应符合 NY/T 776 的规定。
- 2.1.7 大黄米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 蕎米（薏苡仁）应符合 DB 35/T 942 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 黑豆、绿豆、红豆、青豆、紫芸豆、红芸豆、黄豆、蚕豆、黄仁黑豆、黑芸豆、豌豆、花江豆、红圆豆、金丝豆、中鹰嘴豆、赤小豆、小白豆、白扁豆、红扁豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 2.1.10 小麦、黑麦、黑麦仁应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 黍麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 白青稞（裸大麦）应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 花生、黑花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.17 葵花籽仁、核桃仁、南瓜子、板栗、腰果、松籽、扁桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 亚麻籽应符合 GB/T 15681 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 榛子应符合 DB21/T 2068 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 红薯、紫薯应符合 NY/T 1049 的规定。
- 2.1.21 马铃薯应符合 LS/T 3106 的规定。
- 2.1.22 魔芋应符合 NY/T 2981 的规定。
- 2.1.23 黑枸杞应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.24 芋头应符合 NY/T 1049 的规定。
- 2.1.25 苦荞应符合 DB 61/T 909 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 紫米应符合 DB 53/T 784 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.28 小米、绿小米、黑小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.29 黄小米应符合 GB/T 19503 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.30 莲子、桂圆、红枣、百合、白果、酸枣、杏仁、山药、枸杞、茯苓、芡实、山楂、桑椹、阿胶、荷叶、金银花、菊花、刀豆、佛手、玉竹、甘草、黄精、决明子、肉桂、青果、薄荷、蒲公英、桔梗、橘皮、覆盆子、鸡内金、益智仁应符合《中华人民共和国药典》2020 年第一部的规定。
- 2.1.31 梨果仙人掌应符合原卫生部关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告[2012]19 号的规定。
- 2.1.32 人参（人工种植五年及五年以下）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]17 号的规定。
- 2.1.33 重瓣红玫瑰应符合原卫生部关于批准 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。

2.1.34 天贝、沙棘叶应符合原卫生部关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告[2013]3号的规定。

2.1.35 松花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(原卫生部公告2004年第17号)的规定。

2.1.36 大麦苗应符合原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号的规定。

2.1.37 苹果、菠萝、芒果、香蕉、草莓、橙子、梨、黑加仑、樱桃、柠檬、蓝莓、蔓越莓、西柚、红树莓、哈密瓜、酸梅、椰子、荔枝、水蜜桃、葡萄干、木瓜、火龙果、猕猴桃、西瓜、榴莲、乌梅、胡萝卜、南瓜、冬瓜、大头菜(甘蓝)、菠菜、葱叶、苦瓜、紫甘蓝、姜、芹菜、黄瓜、西兰花、芥菜、番茄、菱角、提子干应符合QB/T 2076和NY/T 435的规定。

2.1.38 银耳应符合NY/T 834和GB 7096的规定。

2.1.39 双孢蘑菇应符合NY/T 224和GB 7096的规定。

2.1.40 香菇应符合GH/T 1013和GB 7096的规定。

2.1.41 木耳应符合GB 7096的规定。

2.1.42 绿茶应符合GB/T 14456.1的规定。

2.1.43 抹茶应符合GB/T 34778的规定。

2.1.44 全脂乳粉、脱脂乳粉应符合GB 19644的规定。

2.1.45 藕粉应符合GB/T 25733的规定。

2.1.46 甜味香精应符合GB 30616的规定。

2.1.47 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。

2.1.48 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。

2.1.49 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。

2.1.50 低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。

2.1.51 低聚木糖应符合原卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告[2008]12号的规定。

2.1.52 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。

2.1.53 维生素A(棕榈酸视黄酯)应符合GB 29943的规定。

2.1.54 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。

2.1.55 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。

2.1.56 乳酸应符合GB 1886.173的规定。

2.1.57 蜂蜜应符合GB 14963的规定。

2.1.58 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。

2.1.59 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.60 乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。

- 2.1.61 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.62 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.63 L-阿拉伯糖应符合原卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告[2008]12 号的规定。
- 2.1.64 维生素 A(醋酸视黄酯)应符合 GB 1903.31 的规定。
- 2.1.65 叶酸(蝶酰谷氨酸)应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.66 维生素 E(d1- $\alpha$ -生育酚)应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.67 维生素 B<sub>1</sub>(硝酸硫胺素)应符合 GB 1903.20 的规定。
- 2.1.68 维生素 C(L-抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.69 烟酸(尼克酸)应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.70 海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.71 果蔬酵素应符合 Q/WMT 0003S 的规定, 见附录 A。
- 2.1.72 库拉索芦荟凝胶应符合原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。
- 2.1.73 草莓果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.74 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.75 桂花应符合 GH/T 1117 的规定。
- 2.1.76 荞麦米应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.77 大麦仁应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.78 维生素 E(d- $\alpha$ -醋酸生育酚)应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.79 维生素 E 琥珀酸钙应符合 GB 1903.6 的规定。
- 2.1.80 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.81 燕麦  $\beta$ -葡聚糖应符合原国家卫计委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。
- 2.1.82 圆苞车前子壳粉应符合国家卫计委关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告(2014年第10号)的规定。

## 2.2 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	取样品1份, 置于白瓷盘中, 在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质, 嗅其气味, 样品用开水冲调后, 用温开水漱口, 品尝其滋味
色泽	具有该产品固有的正常色泽	
气味	具有该产品固有的气味, 无异味	
滋味	具有该产品固有的滋味	
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
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5	GB 5009. 22
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009. 185
酸价 <sup>b</sup> (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009. 229
过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.5	GB 5009. 227
维生素 A <sup>c</sup> , μg/kg	2000~6000	GB 5009. 82
叶酸 <sup>c</sup> , μg/kg	1000~2500	GB 5009. 211
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
烟酸(尼克酸) <sup>c</sup> , mg/kg	75~218	GB 5009. 89
维生素C <sup>c</sup> , mg/kg	300~750	GB 5009. 86

\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

<sup>a</sup>仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品。

<sup>b</sup>仅适用于添加坚果及籽类的产品。

<sup>c</sup>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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3
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
霉菌, CFU/g	5	2	50	100	GB 4789. 15

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789. 1执行。

## 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

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；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。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A:



4117765-2019



维秘特生物科技股份有限公司企业标准

Q/WMT 0003S-2019

# 果蔬酵素（发酵型果蔬汁饮 料）

2019-07-11 发布

2019-07-11 实施

维秘特生物科技股份有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 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。

本标准由维秘特生物科技股份有限公司提出。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准主要起草人：张付国。

H N  
Q B

## 果蔬酵素（发酵型果蔬汁饮料）

### 1 范围

本标准规定了果蔬酵素（发酵型果蔬汁饮料）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以酵素原液（含有刺梨、蔓越莓、樱桃、蓝莓、诺丽果、猕猴桃、香蕉、哈密瓜、柠檬、葡萄、葡萄柚、菠萝、苹果、山楂、木瓜、沙棘、椰梨、圣石榴、芒果、柳橙、无花果、桔子、梨、西番莲、枇杷、荔枝、棠梨、莲雾、椰子、雪莲果、树莓、桑葚、火龙果、黑枣、血橙、草莓、酸枣、香瓜、西瓜、红枣、橙子、乌梅、甜柿、桂圆、菠萝蜜、红莓、榴莲、甜桃、人参果、山竹、橄榄、山药、花椰菜、胡萝卜、白萝卜、黄瓜、芹菜、生姜、洋姜、苦瓜、菠菜、红薯、莲藕、葡萄、大白梨、西红柿、南瓜、高良姜、空心菜、丝瓜、冬瓜、浦江菜、青椒、红甜椒、高丽菜、洋葱、芦笋、香菜、茄子、葱、蒜、马铃薯、马齿苋、黄秋葵、赤砂糖、食用酵母、植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、醋酸菌中的多种）为主要原料，加入[生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）、水苏糖、低聚果糖、阿拉伯糖、左旋肉碱]，经灌装、杀菌或不杀菌，包装而成的果蔬汁含量≥10%的果蔬酵素（发酵型果蔬汁饮料）。

### 2 要求

#### 2.1 原料

- 2.1.1 酵素原液应符合附录A的规定。
- 2.1.2 L-阿拉伯糖应符合QB/T 4321的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.4 低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。
- 2.1.5 左旋肉碱应符合GB 1903.13的规定。
- 2.1.6 水苏糖应符合QB/T 4260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	液体	取一定量混合均匀的被测样品置于50mL无色透明烧杯中，在明亮光下观察色泽、性状，检查其有无杂质，鉴别气味，用
色泽	浅黄色至棕褐色	

气、滋味	具有原料清香和醇香, 味酸、微涩, 无异味	温开水漱口, 品尝滋味
杂质	无肉眼可见外来杂质, 允许有少量沉淀	

### 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
可溶性固形物 (20℃, 以折光计法), %	≥ 0.5	GB/T 12143
pH 值	2.5~4.5	GB 5009.237
左旋肉碱, mg/kg(仅适用于添加左旋肉碱的产品)	600~3000	GB 29989
总酸 (以乳酸计), g/100mL	≥ 1.0	GB/T 12456
酒精度 (20℃), %vol	≤ 0.5	GB 5009.225
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
展青霉素 <sup>*</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注: \*仅适用于含有苹果或山楂的产品。

### 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 <sup>1</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL (适用于非活菌型产品)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌 <sup>2</sup> , CFU/mL	≤		15		GB 4789.15
酵母 <sup>2</sup> , CFU/mL	≤		15		GB 4789.15
乳酸菌, CFU/mL (适用于活菌型产品)	≥		10 <sup>4</sup>		GB 4789.35

注 1. 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;  
 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 为指标可接受水平的限量值; M 为最高安全限量值;  
 注 3. 霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

### 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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

### 2.7 其它要求

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, 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14881

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、可溶性固形物、pH值、总酸、菌落总数（适用于非活菌型产品）、大肠菌群、霉菌、酵母的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N  
Q B

---

---

## 编制说明

即食冲调谷物粉是以高粱米、糙米、黑米、糯米、黑糯米、江米、黑龙江米、红米、苦荞、荞麦米、紫米、燕麦、绿小米、黄小米、大黄米、薏米（薏苡仁）、黑麦仁、小米、黑小米、大麦仁、小麦、黑麦、藜麦米、玉米、白青稞（裸大麦）、小麦胚芽中的几种为主要原料，添加黑豆、绿豆、红豆、青豆、紫芸豆、黄豆、蚕豆、黄仁黑豆、黑芸豆、豌豆、花江豆、红圆豆、金丝豆、中鹰嘴豆、赤小豆、小白豆、白扁豆、红扁豆、红芸豆、白芝麻、黑芝麻、花生、黑花生、葵花籽仁、核桃仁、扁桃仁、松籽、亚麻籽、榛子、南瓜子、板栗、腰果、红薯、紫薯、马铃薯、魔芋、芋头、莲子、桂圆、红枣、百合、白果、酸枣、杏仁、山药、枸杞、黑枸杞、茯苓、芡实、山楂、桑椹、阿胶、荷叶、金银花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、刀豆、佛手、玉竹、甘草、黄精、决明子、肉桂、青果、桂花、薄荷、梨果仙人掌、人参（人工种植五年及五年以下）、重瓣红玫瑰、天贝、松花粉、沙棘叶、大麦苗、蒲公英、丝瓜、桔梗、橘皮、覆盆子、鸡内金、益智仁、银耳、双孢蘑菇、香菇、木耳、水果及蔬菜脆片[苹果、菠萝、芒果、香蕉、草莓、橙子、梨、黑加仑、樱桃、柠檬、蓝莓、蔓越莓、西柚、红树莓、哈密瓜、酸梅、椰子、荔枝、水蜜桃、葡萄干、木瓜、提子干、火龙果、猕猴桃、西瓜、榴莲、乌梅、胡萝卜、芥菜、菱角、南瓜、冬瓜、大头菜（甘蓝）、菠菜、葱叶、苦瓜、紫甘蓝、姜、芹菜、黄瓜、西兰花、番茄中的一种或几种]、库拉索芦荟凝胶、海苔、绿茶、抹茶、全脂乳粉、脱脂乳粉、藕粉、果蔬酵素、甜味香精、草莓果粉、蛋黄粉、魔芋粉、黄原胶、瓜尔胶、低聚果糖、结晶果糖、燕麦 $\beta$ -葡聚糖、圆苞车前子壳粉、低聚木糖、低聚异麦芽糖、木糖醇、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、乳酸、蜂蜜、冰糖、白砂糖、黑糖、红糖、L-阿拉伯糖、维生素A（醋酸视黄酯、棕榈酸视黄酯）、叶酸（蝶酰谷氨酸）、维生素E（dl- $\alpha$ -生育酚、d- $\alpha$ -醋酸生育酚、维生素E琥珀酸钙）、维生素B<sub>1</sub>（硝酸硫胺素）、维生素C（L-抗坏血酸）、烟酸（尼克酸）中的几种，经挑选、熟制、混合或粉碎、包装而成的即食冲调谷物粉。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依据。本标准中食品添加剂仅限在即食谷物（GB 2760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。