



412461S-2021



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0027S-2021

---

# 冻干果蔬溶块

2021-10-16 发布

2021-10-16 实施

---

好想你健康食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：王永斌、李洋、李廷暄、景志渊。

本标准自发布实施之日起替代 Q/HXN 0027S-2021（备案号：412174S-2021, 2021-09-11 发布实施）。

H N

Q B

## 冻干果蔬溶块

### 1 范围

本标准规定了冻干果蔬溶块的分类、要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以水果（红枣、橙子、芒果、菠萝、柑橘、梨、柠檬、冬枣、葡萄、苹果、番木瓜、山楂、哈密瓜、枇杷、香蕉、猕猴桃、杨桃、草莓、蓝莓、树莓、杨梅、青梅、鲜桃、柚子、百香果、荔枝、山竹子、火龙果、樱桃、桑椹、沙棘、金桔、罗汉果、乌梅、菠萝蜜、蔓越莓、黄桃、榴莲中的一种或几种）、水果浓缩汁（菠萝浓缩汁、橙子浓缩汁、柠檬浓缩汁、葡萄浓缩汁、浓缩苹果汁、山楂浓缩汁、猕猴桃浓缩汁、蓝莓浓缩汁、百香果浓缩汁、甘蔗浓缩汁、梨浓缩汁、石榴浓缩汁、草莓浓缩汁、芒果浓缩汁中的一种或几种）、沙棘原果汁、蔬菜（结球甘蓝、荸荠、菠菜、生姜、南瓜、甘薯、西红柿、胡萝卜、西兰花、马铃薯、紫薯、莲藕、马蹄、豌豆中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加甜玉米、大麦若叶（大麦苗）、银耳、山药、百合、桂圆、板栗、莲子、枸杞、小菊、海苔、槐花、红枣果浆、马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、魔芋粉、藕粉、椰子粉、乳粉、牛奶、发酵乳、灭菌乳、淡奶、炼乳、椰浆、咖啡粉、巧克力、红茶、绿茶、茉莉花茶、抹茶、白茶、桂花、重瓣红玫瑰、玫瑰茄、菊粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、牛奶蛋白、酪蛋白、豌豆蛋白、南瓜蛋白、椰子油、螺旋藻（钝顶螺旋藻、极大螺旋藻）蛋白粉、小麦纤维、燕麦纤维、柑橘纤维、苹果纤维、圆苞车前子壳粉、姜黄粉、干酪、鱼胶原蛋白肽、磷脂、酒酿、大米、糯米、大豆、即食燕麦、花生、开心果、核桃仁、杏仁、芝麻、奇亚籽、腰果、巴旦木、榛子仁、夏威夷果、扁桃仁、葵花籽仁、青豆、麦芽糊精、抗性糊精、食用盐、蜂蜜、白砂糖、冰糖、红糖、葡萄糖、葡萄糖浆、异麦芽酮糖醇、低聚异麦芽糖、低聚木糖、低聚果糖、大豆低聚糖、水苏糖、结晶果糖、固体果葡糖、低聚甘露糖、海藻糖、麦芽糖、L-阿拉伯糖、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、DHA 藻油、聚葡萄糖、薄荷、食品用香精（香草香精、香芋香精、蜜桃香精、薄荷香精、玫瑰香精、苹果香精、菠萝香精、橙香精、草莓香精、芒果香精、蓝莓香精、百香果香精中的一种或几种）、麦芽酚、香兰素、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、碳酸钠、碳酸氢钠、抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、维生素C、木糖醇、乳酸菌（鼠李糖乳杆菌、副干酪乳杆菌、嗜热链球菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌、发酵乳杆菌、乳双歧杆菌中的一种或几种）、凝结芽孢杆菌中的一种或几种、经原料预处理（其中大米、糯米、大豆、即食燕麦、甜玉米、南瓜、甘薯、胡萝卜、西兰花、马铃薯、紫薯、莲藕、山药经蒸煮熟化处理）、打浆、装盘、冷冻、真空干燥、精选、包装等工艺制成的可即食或可冲泡的冻干果蔬溶块。

根据原料不同，分为：冻干水果溶块、冻干蔬菜溶块、冻干果蔬溶块。

### 2 要求

## 2.1 原料要求

- 2.1.1 水果应无腐烂、变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 蔬菜应无腐烂、变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.3 甜玉米应符合 NY/T 523 的规定。
- 2.1.4 大麦若叶（大麦苗）、桂花应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.5 银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.7 百合、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020 版第一部的规定。
- 2.1.8 板栗应符合 GH/T 1029 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.10 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.11 小薺应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.12 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.13 槐花应无腐烂、变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.14 红枣果浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.15 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 酒酿应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.18 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.21 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.22 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.23 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.24 牛奶应符合 GB 19645 的规定。
- 2.1.25 发酵乳应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.26 灭菌乳应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.27 淡奶、炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.28 椰浆应符合 DB46/T 107 的规定。
- 2.1.29 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.30 巧克力应符合 GB/T 19343 的规定。
- 2.1.31 红茶应符合 NY/T 780 的规定。
- 2.1.32 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

- 2.1.33 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。
- 2.1.34 抹茶应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.35 白茶应符合 GB/T 22291 的规定。
- 2.1.36 重瓣红玫瑰应符合《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定》2010 年 第 3 号的规定。
- 2.1.37 玫瑰茄应符合《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。
- 2.1.38 菊粉应符合卫生部《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。
- 2.1.39 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.40 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 和 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.41 牛奶蛋白应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.42 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。
- 2.1.43 豌豆蛋白应符合 GB 20371 和 T/CAQI91 的规定。
- 2.1.44 南瓜蛋白、螺旋藻蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.45 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 2.1.46 小麦纤维、燕麦纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.47 柑橘纤维应符合《关于柑橘纤维作为普通食品原料的复函》卫办监督〔2012〕262 号。
- 2.1.48 苹果纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.49 圆苞车前子壳应符合卫生部《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》〔2014〕10 号的规定。
- 2.1.50 姜黄粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.51 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.52 鱼胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.53 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.54 大米、糯米、大豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.55 花生、开心果、杏仁、芝麻、奇亚籽、腰果、巴旦木、榛子仁、夏威夷果、扁桃仁、葵花籽仁、青豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.56 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.57 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.58 抗性糊精应符合原卫生部《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》（2012 年 第 16 号）的规定。
- 2.1.59 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.60 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.61 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.62 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.63 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.64 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.65 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.66 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 2.1.67 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.68 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.69 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.70 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.71 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.72 结晶果糖和固体果葡糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.73 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》(卫计委 2013 年第 10 号)的规定。
- 2.1.74 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.75 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.76 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.77 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.78 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.79 麦芽酚应符合 GB 1886.282 的规定。
- 2.1.80 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.81 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.82 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.83 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.84 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.85 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.86 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.87 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.88 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.89 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.90 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.91 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.92 凝结芽孢杆菌应符合原国家卫计委《关于发酵乳杆菌 CECT5716 等 3 个菌种的公告》 2016 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.93 即食燕麦应符合 GB 19640 的规定。

2.1.94 水果浓缩汁（菠萝浓缩汁、橙子浓缩汁、柠檬浓缩汁、葡萄浓缩汁、浓缩苹果汁、山楂浓缩汁、猕猴桃浓缩汁、蓝莓浓缩汁、百香果浓缩汁、甘蔗浓缩汁、梨浓缩汁、石榴浓缩汁、草莓浓缩汁、芒果浓缩汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.95 沙棘原果汁应符合 T/ISAS 002 的规定。

2.1.96 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.97 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。

2.1.98 DHA 藻油应符合原卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定》的规定（2010 年第 3 号）的规定。

2.1.99 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.100 薄荷应符合 GB/T 32736 或 GB/T 34260 或 GB/T 34259 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	呈块状或颗粒状，允许有少量碎粒或粉末	
色泽	具有原料相应的色泽	
气、滋味	呈相应原料固有的气味滋味，无哈喇味，不得有异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	从样品中取出 1 盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味、温开水漱口，尝其滋味。

## 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，%	≤ 5.0	GB 5009.3 第二法
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
展青霉素（仅限于苹果、山楂及其制品为原料制成的产品）， μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185

注：\*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 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	

<sup>b</sup> 菌落总数, CFU/g	5	2	$10^3$	$5 \times 10^4$	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3
乳酸菌数（仅限于添加乳酸菌制成的产品）, CFU/g ≥	$1 \times 10^6$				GB 4789. 35
凝结芽孢杆菌菌数（仅限于添加凝结芽孢杆菌制成的产品）, CFU/g ≥	$1 \times 10^6$				详见附录 A
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
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789. 15

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 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。  
 注 3: b 不适用于添加乳酸菌、凝结芽孢杆菌制成的产品。

## 2.5 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; 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（不适用于添加乳酸菌、凝结芽孢杆菌制成的产品）、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 附录 A

### 凝结芽孢杆菌测定

#### 1.0 适用范围

该检测方法引自美国 FCC 专著

适用于含凝结芽孢杆菌的样品。

#### 2.0 材料

- 2.1 层流洁净工作台或生物学安全工作橱;
- 2.2 高压灭菌器;
- 2.3 无菌培养皿;
- 2.4 无菌移液管;
- 2.5 无菌稀释瓶或稀释管;
- 2.6 水浴, 用于琼脂回火, 恒温控制范围为  $50^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ ;
- 2.7 细菌平板培养箱,  $40^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ;
- 2.8 菌落计数器: 电子的, 或暗视场的, 或 Quebec, 或性能相当者, 配备适宜光源和栅板;
- 2.9 无菌离心管或试管: 15-ml/50-ml
- 2.10 电热板/磁力搅拌器;
- 2.11 均质器和均质袋;
- 2.12 涡旋器;
- 2.13 水浴, 用于热活化, 恒温控制范围为  $75^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ ;

#### 3.0 步骤

##### 3.1 制备

###### 3.1.1 稀释液 (0.1% 蛋白胨水)

将 1g 蛋白胨 (例如细菌蛋白胨) 溶于 1000ml 去离子水中, 用盐酸调节 pH 至 7.0,  $121^{\circ}\text{C}$  蒸汽灭菌 15min, 冷却, 即得。

###### 3.1.2 微量矿物质溶液制备\*

氯化钠.....	500 mg.
七水合硫酸亚铁.....	900 mg.
一水硫酸锰 .....	.800 mg.
七水合硫酸锌.....	.80 mg.
五水合硫酸铜.....	.80 mg.
七水合硫酸钴.....	.80 mg
去离子水.....	50 ml.

准确称取所需量的上述盐类, 置于50ml容量瓶中, 加少量去离子水溶解并稀释至刻度。该溶液呈粉红色, 贮存于冰箱, 可保存2个月。

\*可以采用数量相当、含不同结合水的矿物盐类

# 根据规定，钴可省去：可能导致细胞数下降5%;

### 3.1.3 葡萄糖酵母提取物琼脂培养基

酵母提取粉	5. 0gm.
蛋白胨	5. 0gm.
葡萄糖	5. 0gm.
磷酸氢二钾	0. 5gm.
磷酸二氢钾	0. 5gm.
硫酸镁	0. 3gm.
微量矿物质溶液	1. 0ml.
去离子水	1000. 0ml.
琼脂 (pH调节后加琼脂)	15gm.

将上述成分全部加入，混匀。用盐酸调节培养基pH至6.3，然后加琼脂，将培养基煮沸。待琼脂完全溶解后，置于高压灭菌器，121℃（250°F）灭菌15min以上；

## 3.2 混合料及原材料稀释及热处理

3.2.1 称取25g混合料，置于无菌均质袋中，加225ml灭菌蛋白胨水，约150–200 rpm均质5min或拍击式均质器均质1~2 min，混匀。

注：若样品不能完全溶于蛋白胨水，需要将蛋白胨水预热至50℃再加入样品，或加入样品后将混合悬浮液置于50℃预热5min，直至样品完全溶解。

3.2.2 检查混合悬浮液pH值。若pH小于7.0，用氢氧化钠(5N)溶液调节pH至8.5±0.2；若pH大于8.7，用乳酸溶液(5N)调节pH至8.5±0.2；

3.2.3 移取20–30 ml均质悬浮液于50ml Corning管或试管，将该管置于75℃水浴30min，立即冷却至45℃以下，然后移液。

3.2.4 移取1.0 ml该液于试管中9.0 ml灭菌蛋白胨水中，涡旋彻底混匀( $10^{-2}$ 稀释管即得)

3.2.5 根据要求重复操作。所做稀释度及平板培养所用稀释度应随预期孢子数变化而变化。

注 1：将每个稀释度溶液混匀，然后移液；

注 2：由于涉及多个稀释度，试验精确度将降低。因此，自 3.2.1 开始，须做两个平行试验。

注 3：步骤 3.2.3：将试管置于水浴后立即开启计时器。

## 3.3 平板培养

液化GYE琼脂培养基，然后置于水浴中冷却至50℃以下；每个稀释度准备三个无菌培养皿。分别从最后三个稀释管溶液中加1.0 ml于相应编号的培养皿中，然后将15至20 ml的熔融培养基倒至各个培养皿，彻底混匀。待固化时，将平板翻转，40℃+2℃培养48小时，包括仅含有无菌GYE琼脂的平板，作为阴性对照，及含有1.0 ml蛋白胨水的平板（添加GYE之前）。

## 3.4 平板计数

菌落数在 30 至 300 之间的平板计数最为理想。平板计数只记录满足以下条件的菌落：琼脂表面的菌落需要直径为 1mm 到 5mm；白色到奶色，凸面，具有完整的边缘和光滑的表面。嵌在琼脂培养基中的菌落需要直径为 0.5mm–1mm 在琼脂中具有奶色的点状体。

从可计数平板上挑取5-10个菌落进行凝结芽孢杆菌菌种鉴定，鉴定方法参照USP FCC 101S方法 Bacillus coagulans GBI-30, 6086 进行，在保证扩增特异性前提下，可对扩增条件（时间、温度）进行优化。

菌落计算公式

$$T = \frac{\sum AB}{6Cd} \times 2$$

公式中：

T：凝结芽孢杆菌计数结果，单位 CFU/g 或 CFU/mL。；

$\sum A$ ：某一稀释度 6 块平板菌落总数；

B：鉴定为凝结芽孢杆菌的菌落数；

C：用于鉴定的菌落数；

d：稀释因子



## 编制说明

本标准适用于以水果（红枣、橙子、芒果、菠萝、柑橘、梨、柠檬、冬枣、葡萄、苹果、番木瓜、山楂、哈密瓜、枇杷、香蕉、猕猴桃、杨桃、草莓、蓝莓、树莓、杨梅、青梅、鲜桃、柚子、百香果、荔枝、山竹子、火龙果、樱桃、桑椹、沙棘、金桔、罗汉果、乌梅、菠萝蜜、蔓越莓、黄桃、榴莲中的一种或几种）、水果浓缩汁（菠萝浓缩汁、橙子浓缩汁、柠檬浓缩汁、葡萄浓缩汁、浓缩苹果汁、山楂浓缩汁、猕猴桃浓缩汁、蓝莓浓缩汁、百香果浓缩汁、甘蔗浓缩汁、梨浓缩汁、石榴浓缩汁、草莓浓缩汁、芒果浓缩汁中的一种或几种）、沙棘原果汁、蔬菜（结球甘蓝、荸荠、菠菜、生姜、南瓜、甘薯、西红柿、胡萝卜、西兰花、马铃薯、紫薯、莲藕、马蹄、豌豆中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加甜玉米、大麦若叶（大麦苗）、银耳、山药、百合、桂圆、板栗、莲子、枸杞、小菊、海苔、槐花、红枣果浆、马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、魔芋粉、藕粉、椰子粉、乳粉、牛奶、发酵乳、灭菌乳、淡奶、炼乳、椰浆、咖啡粉、巧克力、红茶、绿茶、茉莉花茶、抹茶、白茶、桂花、重瓣红玫瑰、玫瑰茄、菊粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、牛奶蛋白、酪蛋白、豌豆蛋白、南瓜蛋白、椰子油、螺旋藻（钝顶螺旋藻、极大螺旋藻）蛋白粉、小麦纤维、燕麦纤维、柑橘纤维、苹果纤维、圆苞车前子壳粉、姜黄粉、干酪、鱼胶原蛋白肽、磷脂、酒酿、大米、糯米、大豆、即食燕麦、花生、开心果、核桃仁、杏仁、芝麻、奇亚籽、腰果、巴旦木、榛子仁、夏威夷果、扁桃仁、葵花籽仁、青豆、麦芽糊精、抗性糊精、食用盐、蜂蜜、白砂糖、冰糖、红糖、葡萄糖、葡萄糖浆、异麦芽酮糖醇、低聚异麦芽糖、低聚木糖、低聚果糖、大豆低聚糖、水苏糖、结晶果糖、固体果葡糖、低聚甘露糖、海藻糖、麦芽糖、L-阿拉伯糖、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、DHA 藻油、聚葡萄糖、薄荷、食品用香精（香草香精、香芋香精、蜜桃香精、薄荷香精、玫瑰香精、苹果香精、菠萝香精、橙香精、草莓香精、芒果香精、蓝莓香精、百香果香精中的一种或几种）、麦芽酚、香兰素、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、碳酸钠、碳酸氢钠、抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、维生素 C、木糖醇、乳酸菌（鼠李糖乳杆菌、副干酪乳杆菌、嗜热链球菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌、发酵乳杆菌、乳双歧杆菌中的一种或几种）、凝结芽孢杆菌中的一种或几种、经原料预处理（其中大米、糯米、大豆、即食燕麦、甜玉米、南瓜、甘薯、胡萝卜、西兰花、马铃薯、紫薯、莲藕、山药经蒸煮熟化处理）、打浆、装盘、冷冻、真空干燥、精选、包装等工艺制成的可即食或可冲泡的冻干果蔬溶块。

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，参照相关国标、行标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。

本产品中的维生素 C 作为抗氧化剂使用。

本标准中使用食品添加剂的产品不涉及 GB 2760 中表 A.3 中规定的食品类别，使用食品用香精的产品不涉及 GB 2760 中表 B.1 中规定的食品类别。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。