



412358S-2021



焦作志合食品科技有限公司企业标准

Q/JZH 0003S-2021

方便冲调粉

2021-10-02 发布

2021-10-02 实施

焦作志合食品科技有限公司 发布

前 言

本标准附录 A、B、C、D 为规范性附录。

本标准由焦作志合食品科技有限公司提出。

本标准由武陟县质量技术监督检验测试中心和焦作志合食品科技有限公司共同起草。

本标准主要起草人：王颐蓉、陈元元。

本标准自发布实施日起替代 Q/JZH 0003S-2019(备案号：413021S-2019)。

H N
Q B

方便冲调粉

1 范围

本标准规定了方便冲调粉的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以大米、红米、紫米、黑米、糯米、糙米、小米、薏米、高粱米、黍米、青稞、燕麦、燕麦片、大麦、荞麦、小麦仁、小麦片、黑小麦仁、玉米、大黄米、玉米糝、绿豆、红豆、红小豆、红芸豆、白芸豆、花芸豆、黑芸豆、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、扁豆、豌豆、青豆、山药、红薯、紫薯、小麦胚芽中的一种或多种为原料，加入坚果及籽类或粉（核桃仁、榛子仁、松子仁、开心果仁、葵花籽、腰果、板栗、南瓜籽、西瓜籽中的一种或几种）、花生仁、黑芝麻、白芝麻、杏仁、食用菌或粉（银耳、黑木耳、羊肚菌、猴头菇、松茸、香菇、平菇、草菇、灰树花、茶树菇、竹荪）、脱水蔬菜或粉（冬瓜、四季豆、香芋、南瓜、莴笋、百合、南瓜、黄瓜、芹菜、大白菜、洋葱、马铃薯、青豆、芥菜、花菜、胡萝卜、白萝卜、蕨菜、香椿、竹笋、豇豆、茄子、荷兰豆、藕、西葫芦、豌豆、西兰花中的一种或几种）、水果干或粉（柠檬、苹果、蓝莓、菠萝、芒果、金橘、桔子、雪梨、香蕉、凤梨、哈密瓜、杨桃、蔓越莓、西梅、樱桃、荔枝、红枣、提子、桃子、草莓、猕猴桃、梨子、椰子、葡萄中的一种或几种）、果蔬酵素粉（以蓝莓、石榴、木瓜、枇杷、柳橙、乌梅、山药一种或几种为原料，经除杂、清洗、切碎、混合、自然发酵、过滤、干燥、包装制成）、茶叶或粉（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、白茶、黄茶中的一种或几种）、咖啡粉、可可粉、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、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、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、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、怀姜）、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红（橘红）、桔梗、益智仁、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花【杭白菊、贡菊、怀菊花、胎菊（杭白菊）中的一种或几种】、荷叶、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、芦根、薄荷、橘皮、薤白、覆盆子、藿香、枳椇子、蚕蛹、鹿肉、茉莉花、桂花、迷迭香、黑枸杞、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、冬青科苦丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶、平卧菊三七、牛蒡根、玫瑰茄、大麦苗、丹凤牡丹花、人参（人工种植5年以下）、玛咖粉、杜仲雄花、枇杷叶、乌药叶、辣木叶、茶树花、阿萨伊果、金花茶、干制三七茎叶、干制三七花、菊芋粉、沙棘粉、苦瓜粉、燕麦粉、牡蛎粉、魔芋粉、小麦胚芽、沙棘肽、燕麦肽、枸杞肽、葛根小分子肽粉、鸡内金、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、水苏糖、食糖（冰糖、红糖、白砂糖、黑糖、赤砂糖中的一种或几种）、麦芽糊精、植脂末（葡萄糖浆、植物油、酪氨酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）中的一种或多种，经挑选、熟制、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装等工艺加工而成的方便冲调粉。

根据所用原料不同，分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 大米、红米、紫米、黑米、糯米、糙米、小米、薏米、高粱米、黍米、青稞、燕麦、燕麦片、大麦、荞麦、小麦仁、小麦片、黑小麦仁、玉米、大黄米、玉米糝、绿豆、红豆、红小豆、红芸豆、白芸豆、花芸豆、黑芸豆、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、扁豆、豌豆、青豆应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.3 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 红薯、紫薯应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.6 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.7 坚果及籽类或粉（核桃仁、榛子仁、松子仁、开心果仁、葵花籽、腰果、板栗、南瓜籽、西瓜籽）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 食用菌或粉（银耳、黑木耳、羊肚菌、猴头菇、松茸、香菇、平菇、草菇、灰树花、茶树菇、竹荪）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.10 脱水蔬菜粉、水果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.11 水果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.12 果蔬酵素粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.13 茶叶（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、白茶、黄茶）应符合 NY/T 288 的规定。
- 2.1.14 茶叶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.15 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.16 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.17 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、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、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、怀姜）、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红（橘红）、桔梗、益智仁、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、荷叶、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、芦根、薄荷、橘皮、薤白、覆盆子、藿香、鸡内金应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.18 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 黑枸杞、茉莉花、桂花应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.20 迷迭香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

- 2.1.22 冬青科苦丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶应符合 NY/T 864 的规定。
- 2.1.23 平卧菊三七应符合卫生部公告 2012 年第 8 号公告的规定。
- 2.1.24 牛蒡根、玫瑰茄、大麦苗应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.25 丹凤牡丹花应符合卫计委 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.26 人参（人工种植 5 年以下）应符合卫生部 2012 年 17 号公告的规定。
- 2.1.27 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.28 杜仲雄花应符合卫计委 2014 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.29 枇杷叶应符合卫计委 2014 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.30 乌药叶、辣木叶应符合卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。
- 2.1.31 茶树花、阿萨伊果应符合卫生部 2013 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.32 金花茶应符合卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.33 干制三七花应符合 DBS53/ 023 的规定。
- 2.1.34 干制三七茎叶应符合 DBS53/ 024 的规定。
- 2.1.35 食糖（冰糖、红糖、白砂糖、黑糖、赤砂糖）应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.36 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.37 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.38 蚕蛹应符合 DBS45/ 030 的规定。
- 2.1.39 鹿肉应清洁、无污染、无疫病、无霉变，并符合 NY 317 的规定。
- 2.1.40 菊芋粉、沙棘粉、苦瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.41 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.42 牡蛎粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.43 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.44 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.45 沙棘肽应符合 Q/XYZD 0062S 的规定，见附录 D。
- 2.1.46 燕麦肽应符合 Q/DXLEC 0014S 的规定，见附录 A。
- 2.1.47 枸杞肽应符合 Q/THKY 0095S 的规定，见附录 C。
- 2.1.48 葛根小分子肽粉应符合 Q/JLJL 0083S 的规定，见附录 B。
- 2.1.49 水苏糖应符合卫生部 2010 年第 17 号公告的规定。
- 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 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.52 低聚异麦芽糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20881 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，置于白色瓷盘中，在室内自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，温开水漱口后，辨其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、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, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 12.0	GB 5009.4
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
甲基汞 ^a （以 Hg 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
铅*（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
展青毒素 ^b , μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加牡蛎的产品检验。 b 仅适用于添加山楂、苹果及其制品的产品。		

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, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
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	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 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 食品生产加工过程中的卫生要求

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，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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、水分、净含量及允许短缺量、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:

Q/DXLEC

北京陆尔草医药科技有限公司

食品企业标准

Q/DXLEC 0014-2019

谷物肽粉

北京市卫生健康委员会食品安全企业标准备案
登记号: 1101150221S-2019
备案日期: 2019年07月22日 有效期: 五年

2019-06-24发布

2019-07-24实施

北京陆尔草医药科技有限公司发布

(注: 备案的企业标准以“北京市食品安全标准管理系统”中的文本为正本, 备案是指登记、存档、公开、备查)

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》，参考GB/T1.1的规定，本企业组织制定了谷物肽粉标准。

本食品安全企业标准由北京陆尔草医药科技有限公司提出。

委托企业名称：北京陆尔草医药科技有限公司 被委托企业名称：内蒙古天奇生物科技有限公司

适用于：北京陆尔草医药科技有限公司、内蒙古天奇生物科技有限公司

本标准主要起草人：刘菲菲、李海艳、郑志浩、白冉冉、商智慧

本标准批准人：余广耀

本标准于2019-06-24首次发布。

谷物肽粉

1.范围

本标准适用于谷物肽粉食品。

2.术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 谷物肽粉

以燕麦、小米中的一种为原料，经粉碎或不粉碎、提取、离心或不离心、酶解、过滤、浓缩、干燥、包装等工艺制成的谷物肽粉。

3.技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 各种原辅料符合相应和有关规定

3.1.2 燕麦应符合 GB2715的规定

3.1.3 小米应符合 GB2715或GB/T 11766的规定

3.2 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	具有该产品应有的色泽	将适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察色泽
滋味、气味	具有该产品应有的气味和滋味	将适量试样置于洁净的玻璃杯中，按标签所述的使用方法冲溶稀释后，嗅其气味，品其滋味
组织形态	呈均匀粉状，无结块	将适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察组织形态
杂质	冲溶后无肉眼可见外来杂质	将适量试样置于洁净的玻璃杯中，按标签所述的使用方法冲溶稀释后，在自然光下观察有无杂质

3.3 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) ≤	7.0	GB 5009.3
总氮（以干基计） / (%) ≥	5.0	GB 5009.5
相对分子质量小于2000u的蛋白质水解物所占比例 / (%) ≥	30	GB/T 22729
蛋白质/(%) ≥	30	GB 5009.5
低聚肽（以干基计） / (%) ≥	25	GB/T 22729

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

3.4.1 污染物限量应符合GB 2762的规定，详见表3。

表3 污染物限量

项 目	限 量	检 验 方 法
铅（以Pb计）/(mg/kg) ≤	0.8	GB 5009.12

3.5 微生物限量

3.5.1 致病菌限量应符合GB29921的规定，详见表6。

表6 致病菌限量

致病菌	采样方案及限量（若非指定，均以/25g或/25ml表示）				检 验 方 法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10中的平板计数法

注1：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为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

3.5.2 其他微生物限量应符合表7的规定

表7 其他微生物限量指标

项 目	指 标	检 验 方 法
霉菌/(CFU/g) ≤	50	GB 4789.15

注1：样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

表7 其他微生物限量指标

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g或CFU/ml表示）				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	1000	50000	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3中的平板计数法

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。

4 生产加工过程卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881和GB 12695的规定。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

6 其他

预包装食品标签内容应符合GB 7718的规定。

营养标签内容应符合GB 28050的规定。

产品的运输包装标志应符合GB/T 191的规定。

产品的标志应符合相应的标准和有关规定。

5.2 包装

产品包装材料应符合相应国家标准和/或有关规定。包装应采用避光材质、完好、无破损、清洁、干燥和密封，防止产品污染和变质。

附录 B:

扫二维码下载电子版



Q/JLJL

吉林省金鹿药业有限公司企业标准

Q/JLJL0083S-2021

葛根小分子肽粉

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JLJL0083S-2021
备案号	221708S-2021
有效期限	2021年05月25日至2024年05月24日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2021-04-29 发布

2021-04-29 实施

吉林省金鹿药业有限公司 发布

葛根小分子肽粉

1 范围

本标准适用于以葛根为原料，经精选、水洗、浸泡、切片、加热、蒸馏、干燥、粉碎、灭菌、包装等工艺制成的葛根小分子肽粉。分类为其他方便食品。

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 191	包装储运图示标志
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10789	饮料通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19640	食品安全国家标准 冲调谷物制品
GB/T 22492	大豆肽粉
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
《中华人民共和国药典》2020年版一部	葛根
国家质检总局令第75号（2005）	定量包装商品计量监督管理办法

Q/JL0083S-2021

国家质检总局令第123号（2009） 食品标识管理规定

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可证管理等方面的规定。

3.1.1 葛根应符合符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

3.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	取适量试样置于洁净的白色瓷盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口，冲调或冲调加热后品其滋味
组织形态	粉状	
滋、气味	具有本产品应有的滋味与气味，无霉味、无异味	
杂质	无正常视力可见的外来异物	

3.3 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
蛋白质，(g/100g)	≥ 0.6	GB 5009.5
水分，(g/100g)	≤ 10.0	GB 5009.3
≥80%肽段的相对分子质量	≤ 700	GB/T 22492 附录A
食品企业标准备案专用章 标准号 备案号 有效期至 年 月 日至 年 月 日 备案机关 吉林省卫生健康委员会		

3.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	限 量	检 验 方 法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12

3.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌计数，CFU/g	≤		50		GB 4789.15
致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检 验 方 法
	n	c	m	M	

Q/JLJL0083S-2021

表 4 续 微生物限量

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：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为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官、净含量、菌落总数、大肠菌群、水分。出厂检验每批必检项目，其他项目为不定期抽检。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1)更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2)原辅料质量出现大的波动时；
- (3)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4)国家食品质量安全监管机构提出要求时。

6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

同一规格、同一批次的合格产品中抽样基数不得少于 2 kg。每批产品中随机抽取至少 12 个最小独立包装（总净含量不少于 500g），样品分成两份，一份用于检验，一份备查。

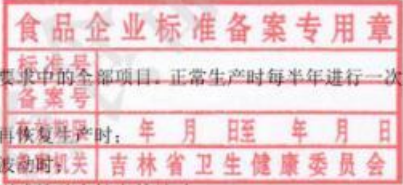
6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有 2 项（含 2 项）以上不合格时，则判该批产品不合格；如有 1 项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有 1 项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

7 标签



Q/JLJL0083S-2021

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

7.1 标签式样

食品名称：葛根小分子肽粉
配料表（原料）：葛根
净含量/规格：根据市场实际需求而定。
生产日期：见包装标注
保质期：24个月
贮存条件：阴凉干燥处
产品标准代号：Q/JLJL0083S-2021
生产者的名称、地址和联系方式：吉林省金鹿药业有限公司
食品生产许可证编号：

7.2 营养成分表

应符合表 5 的规定。

表 5 营养成分表

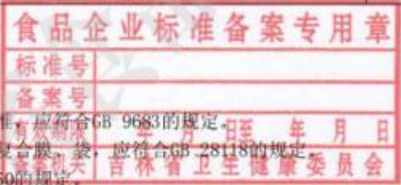
项 目	每 100 克（g）	NRV%
能量	588 千焦（kJ）	7%
蛋白质	2.1 克（g）	4%
脂肪	0.6 克（g）	1%
碳水化合物	31.2 克（g）	10%
钠	4 毫克（mg）	0%

8 包装

复合食品包装袋卫生标准：应符合 GB 9683 的规定。
食品包装用塑料与铝箔复合膜：应符合 GB 28118 的规定。
销售包装应符合 GB 23350 的规定。
运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。
储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9 保质期

在符合标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 24 个月。



附录 C:

备案号:223872S-2019

有效期至:2023 年 1 月 12 日

Q/THKY

通化康元生物科技有限公司企业标准

Q/THKY0095S-2019

枸杞肽

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/THKY0095S-2019
备案号	223872S-2019
有效期至	2020 年 12 月 25 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2019-11-20 发布

2019-11-25 实施

通化康元生物科技有限公司 发布

枸杞肽

1 范围

本标准适用于以枸杞肽粉为原料，添加骨胶原蛋白肽、混料、灌装等工艺加工制成的枸杞肽。

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）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
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 5009. 3	食品安全国家标准 食品中水分的测定方法
GB 5009. 4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定方法
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. 15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009. 26	食品安全国家标准 食品中苯胺类化合物的测定
GB 5009. 123	食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7101	食品安全国家标准 饮料
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 9695. 23	肉与肉制品 羟脯氨酸含量测定
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 12695	饮料企业良好生产规范
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22492	大豆肽粉
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病微生物限量
GB 31645	食品安全国家标准 胶原蛋白肽



Q/THKY0095S-2019

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局令第 75 号（2005） 定量包装商品计量监督管理方法
国家质检总局令第 123 号（2009）食品标识管理规定

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可证管理等方面的规定。

3.1.1 骨胶原蛋白肽应符合 GB/T 31645 的规定。

3.1.2 枸杞肽粉应符合附录 A 的规定。

3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	灰白色至黄色	取适量样品于 50ml 透明烧杯中，在自然光下观察样品的组织形态、色泽，检查
组织状态	粉末状或颗粒状，质地均匀，无结块	有无杂质，嗅闻其气味，用温开水冲调，品尝其滋味
湿、气味	具有该产品特有的滋味和气味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
羟脯氨酸（以干基计），（g/100g）	≥ 50.0	GB/T 9695.23
粗蛋白质（以干基计，N×6.25），%	≥ 50.0	GB 5009.5
肽含量（以干基计），%	≥ 0.3	GB/T 22492 附录B
水分，%	≤ 7.0	GB 5009.3 第一法

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检 验 方 法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
N-二甲基亚硝酸盐（ug/kg）	≤ 3.0	GB 5009.26

3.5 微生物限量

Q/THKY0095S-2019

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法
致病菌指标	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

注: 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为致病菌指标可以接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。

4 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 75 号 (2005) 的规定, 并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格, 附产品合格证方能出厂。
出厂检验项目包括: 感官要求、菌落总数、大肠菌群。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中全部项目。正常生产时, 每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验:

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时;
- (2) 原辅料质量出现大的波动时;
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

按表 5 规定的抽样方案抽取样本, 样本以盒为单位。

表 5 抽样数量

批 量	≤1500 箱		≥1500 箱	
样本大小 n 盒	≤50g/盒	10	≤50g/盒	12

Q/THKY0095S-2019

	≥50g/盒	8	≥50g/盒	10
--	--------	---	--------	----

6.5 判定规则

受检样品检验项目全部合格时，则判整批产品为合格品

感官、净含量、理化指标等项目有2项（含2项）以上不合格时，则判该产品为不合格；如果有一项不符合要求，可重新加倍取样复检，以复检结果为准。

任何一项卫生（安全）或微生物学（生物学）指标不合格时则判该产品为不合格，并不得复检。

7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

7.1 标签式样

食品名称：枸杞肽
配料表：枸杞肽粉、骨胶原蛋白肽
净含量/规格：根据销售情况而定。
生产企业：通化康元生物科技有限公司。
地 址：吉林省通化市通化开发区经开环路 2266 号
联系方式：
生产日期/生产批号/保质期至：见包装
保质期：24 个月
贮存条件：请置于通风干燥处保存
食品生产许可证编号：
产品标准代号：Q/THKY0095S-2019
产 地：吉林·通化
其他需要标识的内容：



7.2 营养成分表

应符合表 6 的规定。

项 目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	1658 千焦 (kJ)	20%
蛋白质	88.6 克 (g)	148%
脂肪	0 克 (g)	0%
碳水化合物	3.2 克 (g)	1%
钠	455 毫克 (mg)	23%

8 包装

商品包装应符合 GB23350 的规定。运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。产品内包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合应符合 GB/T 10004 的规定。产品外包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。包装应完整、严密、牢固、无破损

9 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 24 个月。

食品企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

Q/THKY0095S-2019

附录 D:

Q/XYZD

厦门元之道生物科技有限公司企业标准

Q/XYZD 0062S—2021

沙棘肽



2021-01-22 发布

2021-02-22 实施

厦门元之道生物科技有限公司 发布

Q/XYZD 0062S—2021

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。

根据卫生部卫法监发2002年51号公告《关于进一步规范保健食品原料管理》的通知，沙棘为既是食品又是药品的物品，根据国家卫生和计划生育委员会2013年第3号公告，以可食用的动物或植物蛋白质为原料，经《食品添加剂使用标准》（GB2760-2011）规定允许使用的食品用酶制剂酶解制成的物质作为普通食品管理。本标准制定的沙棘肽，它是由沙棘经蛋白酶（使用种类为GB 2760食品用酶制剂）酶解制备而成，是普通食品。

本标准依据GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定。

本标准由厦门元之道生物科技有限公司提出。

本标准由厦门元之道生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：曹秀娟、连莲香。

沙棘肽

1 范围

本标准规定了沙棘肽的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以沙棘为主要原料，原料经破碎，添加蛋白酶，经酶解、灭酶、分离、浓缩、灭菌、干燥、制粒或不制粒、包装等主要工艺加工制成的沙棘肽。

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 191 包装储运图示标志

GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 22492 大豆肽粉

GB/T 23234 中国沙棘果实质量等级

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》（卫法监发〔2002〕51号）

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

Q/XYZD 0062S—2021

《食品标识管理规定(修订版)》 国家质量监督检验检疫总局第123号令 (2009)

《关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告》 (2013年第3号)

《中华人民共和国药典》 (2020年版第一部)

3 要求

3.1 原料与辅料

3.1.1 沙棘：应符合卫法监发[2002]51号的规定，并符合 GB/T 23234 或《中华人民共和国药典》(2020年版一部)的有关规定。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 蛋白酶：应符合 GB 1886.174 的规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表1 感官指标

项目	指标
色泽	具有本品应有的色泽
性状	均匀性粉末状或颗粒状，无结块现象
气味和滋味	具有本品固有的滋味和气味，无异味
杂质	正常视力无可看见外来杂质

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/(%)	≤ 7.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.8
灰分(以干基计)/(%)	≤ 6.5
总氮(以干基计)/(%)	≥ 4.0
肽含量(以干基计)/(%)	≥ 10.0
相对分子质量小于2000u的蛋白质水解物所占比例	≥ 80.0

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3和表4的规定。

表3 微生物指标

指标	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M

Q/XYZD 0062S—2021

菌落总数/（CFU/g）	5	2	1000	30000
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100
霉菌和酵母/（CFU/g）	≤	50		
注：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；M 为微生物指标的最高安全限量值。				
*样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。				

表 4 致病菌限量

项目	采样方案及限量（以/25g 表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g
注：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 为致病菌指标可接受水平的限量；M 为致病菌指标的最高安全限量值。				

3.5 食品添加剂

- 3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 3.5.3 作为食品添加剂：蛋白酶作为食品用酶制剂按生产需要适量使用。

3.6 净含量指标

应符合国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005）的规定。

3.7 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

4 试验方法

4.1 感官指标

在明亮的自然光线下，取适量样品，打开外包装，将内容物置于清洁白瓷盘中，观察其色泽、性状及杂质。嗅其气味并品尝其滋味。

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 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。
- 4.2.3 灰分：按 GB 5009.4 规定的方法测定。
- 4.2.4 总氮：按 GB 5009.5 规定的方法测定。
- 4.2.5 肽含量：按 GB/T 22492 中附录 B 的方法测定。
- 4.2.6 肽相对分子质量分布：按 GB/T 22492 中附录 A 的方法测定。

4.3 微生物指标

- 4.3.1 菌落总数:按 GB 4789.2 规定的方法测定。
- 4.3.2 大肠菌群:按 GB 4789.3 平板计数法规定的方法检验。
- 4.3.3 霉菌和酵母:按 GB 4789.15 规定的方法检验。
- 4.3.4 沙门氏菌:按 GB 4789.4 规定的方法检验。
- 4.3.5 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

按照JJF 1070规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批配料,同一生产班次,同一包装规格包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

在每批产品中,按3%随机抽取箱数样本,再从每箱中抽取2个最小包装,样品数不可少于18包(袋)。样品分成2份,1份检验,1份备查。样品分成两份送检验机构,分别用于检验和复查,样品应注明产品名称、批号及取样日期、取样人、检验人。

5.3 出厂检验

- 5.3.1 出厂检验项目包括感官指标、净含量、水分、总氮、菌落总数、大肠菌群。
- 5.3.2 每批产品应经生产厂检验部门按本标准规定的方法检验,并出具产品合格证后方可出厂。

5.4 型式检验

型式检验项目包括本标准中规定的全部项目,每六个月需对产品进行一次型式检验,发生下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 新产品投产时;
- b) 更改主要原辅材料或更改关键工艺时;
- c) 产品停产三个月以上,恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

5.5 判定规则

- 5.5.1 检验结果全部项目符合本标准规定时,判该批产品为合格品。
- 5.5.2 检验结果中如微生物指标中有一项检验结果不符合本标准要求时,判该产品为不合格品,微生物指标不得复检。
- 5.5.3 检验结果中除微生物指标外如有不符合本标准要求时,可从该批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检,复检结果全部符合本标准要求时,判定该批产品为合格品;复检结果如仍有指标不符合本标准规定,判该批产品为不合格品。

Q/XYZD 0062S—2021

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标志、标签

产品销售包装标志应符合 GB 7718、《食品标识管理规定》(修订版)及 GB 28050 有关规定。产品运输包装标志应符合 GB/T 191 有关规定。

6.2 包装

6.2.1 内包装：内包装选用的食品包装应符合符合食品安全国家标准的要求，包装封口应严密，不漏气，包装盒标识内容正确，文字清晰。

6.2.2 外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求，封口胶带粘贴牢固、平整，并保证箱内产品完好。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，禁止与有害物品混装、混运，搬运过程避免剧烈撞击，防止日晒、雨淋。

6.4 贮存

产品应贮存于通风、干燥、阴凉仓库内，不得与有害、有毒、有腐蚀性、有异味物品混合贮存。

编制说明

本标准适用于以大米、红米、紫米、黑米、糯米、糙米、小米、薏米、高粱米、黍米、青稞、燕麦、燕麦片、大麦、荞麦、小麦仁、小麦片、黑小麦仁、玉米、大黄米、玉米糝、绿豆、红豆、红小豆、红芸豆、白芸豆、花芸豆、黑芸豆、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、扁豆、豌豆、青豆、山药、红薯、紫薯、小麦胚芽中的一种或多种为原料，加入坚果及籽类或粉（核桃仁、榛子仁、松子仁、开心果仁、葵花籽、腰果、板栗、南瓜籽、西瓜籽中的一种或几种）、花生仁、黑芝麻、白芝麻、杏仁、食用菌或粉（银耳、黑木耳、羊肚菌、猴头菇、松茸、香菇、平菇、草菇、灰树花、茶树菇、竹荪）、脱水蔬菜或粉（冬瓜、四季豆、香芋、南瓜、莴笋、百合、南瓜、黄瓜、芹菜、大白菜、洋葱、马铃薯、青豆、芥菜、花菜、胡萝卜、白萝卜、蕨菜、香椿、竹笋、豇豆、茄子、荷兰豆、藕、西葫芦、豌豆、西兰花中的一种或几种）、水果干或粉（柠檬、苹果、蓝莓、菠萝、芒果、金橘、桔子、雪梨、香蕉、凤梨、哈密瓜、杨桃、蔓越莓、西梅、樱桃、荔枝、红枣、提子、桃子、草莓、猕猴桃、梨子、椰子、葡萄中的一种或几种）、果蔬酵素粉（以蓝莓、石榴、木瓜、枇杷、柳橙、乌梅、山药一种或几种为原料，经除杂、清洗、切碎、混合、自然发酵、过滤、干燥、包装制成）、茶叶或粉（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、白茶、黄茶中的一种或几种）、咖啡粉、可可粉、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、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、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、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、怀姜）、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红（橘红）、桔梗、益智仁、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花【杭白菊、贡菊、怀菊花、胎菊（杭白菊）中的一种或几种】、荷叶、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、芦根、薄荷、橘皮、薤白、覆盆子、藿香、枳椇子、蚕蛹、鹿肉、茉莉花、桂花、迷迭香、黑枸杞、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、冬青科苦丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶、平卧菊三七、牛蒡根、玫瑰茄、大麦苗、丹凤牡丹花、人参（人工种植5年以下）、玛咖粉、杜仲雄花、枇杷叶、乌药叶、辣木叶、茶树花、阿萨伊果、金花茶、干制三七茎叶、干制三七花、菊芋粉、沙棘粉、苦瓜粉、燕麦粉、牡蛎粉、魔芋粉、小麦胚芽、沙棘肽、燕麦肽、枸杞肽、葛根小分子肽粉、鸡内金、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、水苏糖、食糖（冰糖、红糖、白砂糖、黑糖、赤砂糖中的一种或几种）、麦芽糊精、植脂末（葡萄糖浆、植物油、酪氨酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）中的一种或多种，经挑选、熟制、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装等工艺加工而成的方便冲调粉。

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 冲调谷物粉》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作志合食品科技有限公司