



410217S-2021



开封市合禾农业科技有限公司企业标准

Q/KHNK 0003S-2021

混合谷物杂粮制品（含发酵工 艺）

2021-01-26 发布

2021-01-26 实施

开封市合禾农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由开封市合禾农业科技有限公司提出并起草。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准主要起草人：栗平。

本标准自发布之日起替代 Q/KHNK 0003S-2020（备案号：416644S-2020）。

H N
Q B

混合谷物杂粮制品（含发酵工艺）

1 范围

本标准规定了混合谷物杂粮制品（含发酵工艺）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷物、杂粮及谷物、杂粮片（大米、白糯米、黑糯米、黑米、黑米片、糙米、糙米片、红米、红米片、大麦、大麦片、小麦、小麦片、薏米、薏米片、燕麦米、燕麦片、紫米、高粱米、荞麦米、黑麦、青稞、玉米、黑玉米、小米、大黄米、藜麦米中的一种或几种）为主要原料，经灭菌或不灭菌、清理、配料、混合，加入乳酸菌发酵粉[包括植物乳杆菌、乳双歧杆菌、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、保加利亚乳杆菌、德氏乳杆菌乳亚种、发酵乳杆菌、副干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、唾液乳杆菌、清酒乳杆菌、嗜热链球菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种、乳酸乳球菌双乙酰亚种中的一种或几种为主要原料，添加或不添加麦芽糊精]、纯净水，经混合、发酵、干燥，添加或不添加豆类及豆类片（黄豆、黑豆、青豆、红小豆、红小豆片、绿豆、大豆片、豌豆、豌豆片、鹰嘴豆、鹰嘴豆片、蚕豆、豇豆、豇豆片、扁豆、扁豆片、菜豆、菜豆片、芸豆中的一种或几种）、坚果籽类[芝麻（生或熟）、花生仁（生或熟）、黑花生仁（生或熟）、核桃仁（生或熟）、葵花籽仁（生或熟）、板栗仁（生或熟）、桃仁（生或熟）、杏仁（生或熟）中的一种或几种，最多不超过 10%]、果蔬干制品（山药、百合干、姜片、南瓜干、红薯干、紫薯干、芋头干、脱水菠菜、干白菜、脱水西红柿、干葱、胡萝卜粒、脱水黄瓜、枸杞、桂圆干、红枣、葡萄干、木瓜干、荔枝干、苹果粒、枇杷粒、菠萝粒、香蕉片、山楂、无花果中的一种或几种，最多不超过 20%）、食用菌（香菇、银耳中的一种或两种，最多不超过 3%）、花卉制品【菊花（杭白菊、贡菊）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花中的一种或几种，最多不超过 3%】、药食同源原料（荷叶、橘皮、芡实、白果、葛根粉、茯苓、莲子、决明子中的一种或几种，最多不超过 15%）的一种或几种，经配料、混合、装袋或装瓶、抽真空或不抽真空包装而成需要熟制食用的非即食混合谷物杂粮制品（含发酵工艺）。

根据添加的原辅料不同将产品分为：谷物类混合杂粮制品、谷物豆类混合杂粮制品、果蔬类混合谷物杂粮制品、坚果类混合谷物杂粮制品、花卉类混合谷物杂粮制品、什锦混合谷物杂粮制品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦、黑麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 黄豆、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 玉米、黑玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 荞麦米应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 大米、白糯米、黑糯米、红米、紫米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 红小豆应符合 GB/T 10461 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.10 鹰嘴豆、菜豆、薏米应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.11 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 燕麦米应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.14 豇豆、扁豆、芸豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 大黄米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.19 大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 植物乳杆菌、乳双歧杆菌、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、保加利亚乳杆菌、德氏乳杆菌乳亚种、发酵乳杆菌、副干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、唾液乳杆菌、清酒乳杆菌、嗜热链球菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种、乳酸乳球菌双乙酰亚种应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.22 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.23 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 纯净水应符合 GB 19298 的规定。
- 2.1.25 干葱应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.26 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.27 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.28 花生仁、黑花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.29 银耳应符合 GB 7096 和 NY/T 834 的规定。
- 2.1.30 板栗仁应符合 GH/T 1029 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 脱水菠菜、干白菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.32 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.33 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.34 姜片应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.35 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.36 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.37 杏仁应符合 GB/T 20452 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.38 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.39 荷叶、橘皮、决明子、茯苓、芡实、白果、桂圆干、百合干应洁净、干燥、无霉变、无虫蛀，具有固有的色泽和香味，并符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.40 桂花、茉莉花应干燥、无霉变，具有其特有的形态和香味，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.41 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.42 脱水西红柿、脱水黄瓜应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.43 胡萝卜粒应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.44 南瓜干、红薯干、紫薯干、芋头干、山药、木瓜干、荔枝干、苹果粒、枇杷粒、菠萝粒、无花果、香蕉片、山楂应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.45 桃仁应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.46 红枣应符合 GB/T 5835 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.47 葡萄干应符合 GB/T 19586 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.48 杭白菊应符合 GB/T 18862 的规定。
- 2.1.49 贡菊应符合 GB/T 20359 的规定。
- 2.1.50 大豆片、红小豆片、豌豆片、鹰嘴豆片、豇豆片、扁豆片、菜豆片、黑米片、糙米片、红米片、大麦片、小麦片、薏米片、燕麦片应符合附录 A 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	具有原料物质应有的性状	取出若干样品，倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后将样品按照食用方法，加热熟制后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原料应有的色泽	
气 味	具有原料品种应有的气味，无异味	
滋 味	具有原料品种应有的滋味，无哈喇味	
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		≤	14.5	GB 5009.3
总砷（以As计），mg/kg		≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg		≤	0.18	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg		≤	0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg		≤	1.0	GB 5009.123
总汞（以Hg计），mg/kg		≤	0.02	GB 5009.17
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	生干	≤	0.08（坚果）	GB 5009.227
	熟制葵花籽	≤	0.80	
	熟制其他坚果	≤	0.50	
	籽类	≤		
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g		≤	3.0	GB 5009.229
展青霉素 ^b ，μg/kg		≤	20	GB 5009.185
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg		≤	5.0	GB 5009.22
六六六，mg/kg		≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg		≤	0.05	GB/T 5009.19
1、*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				
2、a仅适用于添加坚果、籽类的产品，板栗仁不检此项。				

3、b展青霉素指标仅适用于添加苹果粒、山楂的产品检验。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其他要求

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

06.04.0
2.02

Q/HBPG

河北盘谷食品有限公司企业标准

Q/HBPG 0001S-2019

米饭伴侣（粮食片）

备 案 号：131940S-2019
备案日期：2019年09月10日
有效日期：2024年09月09日

2019-10-23 发布



2019-10-23 实施

河北盘谷食品有限公司 发布

Q/HPBG 0001S-2019



前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准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 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参考了国家标准GB 2715《食品安全国家标准 粮食》、GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由河北盘谷食品有限公司提出。

本标准起草单位：河北盘谷食品有限公司。

本标准主要起草人：杜伟、李瀛、张跃。

本标准代替并废止2019年01月03日发布的Q/HPBG 0001S-2019《米饭伴侣（粮食片）》标准。

本标准与2019年01月03日发布的Q/HPBG 0001S-2019《米饭伴侣（粮食片）》相比主要变化如下：

——企业名称变化。

本标准于2019年10月23日由河北盘谷食品有限公司负责人张跃批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年10月23日再次发布。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HPBG 0001S-2016《米饭伴侣（粮食片）》。

——2019年01月03日发布的Q/HPBG 0001S-2019《米饭伴侣（粮食片）》。

米饭伴侣（粮食片）



1 范围

本标准规定了米饭伴侣（粮食片）的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以脱壳的大豆、小豆、豌豆、鹰嘴豆、豇豆、扁豆、菜豆、黑米、糙米、红米、大麦、小麦、薏米仁、燕麦中的一种为原料，经清理、清洗、蒸制灭菌（100℃，水蒸 5 分钟）、压片、干燥、冷却、混合或不混合、包装工艺加工制成和用于做米饭时添加的粮食产品。

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 1351 小麦
- GB 1352 大豆
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- 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 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
- GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
- GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB/T 5009.145 植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留量的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10460 豌豆
- GB/T 10461 小豆
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18810 糙米
- GB 23200.9 食品安全国家标准 粮谷中475种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- LS/T 3102 燕麦
- LS/T 3103 菜豆(芸豆)、豇豆、精米豆(竹豆、榄豆)、扁豆



NY/T 832 黑米

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令第75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令第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 产品分类

根据原料品种不同将产品分为单一粮食片和混合粮食片。单一粮食片分为单一谷物片和单一豆类片，混合粮食片又分为混合谷物片、混合豆类片和混合谷物豆类片。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定。

4.1.2 小豆应符合 GB/T 10461 的规定。

4.1.3 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。

4.1.4 豇豆、菜豆、扁豆应符合 LS/T 3103 的规定。

4.1.5 黑米应符合 NY/T 832 的规定。

4.1.6 糙米应符合 GB/T 18810 的规定。

4.1.7 小麦应符合 GB 1351 的规定。

4.1.8 燕麦应符合 LS/T 3102 的规定。

4.1.9 大麦、红米、鹰嘴豆、薏米仁应符合 GB 2715 的规定。

4.1.10 以上原料均应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.11 水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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	具有该产品固有的色泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
气味与口味	具有该产品应有的气味与口味、无异味	
组织状态	片状，厚薄均匀，允许有少量碎末	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

Q/KHNK 0003S-2019

表2 理化指标

项 目	指 标			检验方法
	单一（混合） 谷物片	单一（混 合） 豆类片	混合谷物 豆类片	
水分/（g/100g）	14.0			GB 5009.3
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	0.5（单一糙米、黑米、红米片除外）	-	0.5	GB 5009.11
无机砷/（mg/kg）	0.2（仅限单一糙米、黑米、红米片）	-	-	
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	0.2（麦片除外） 0.5（麦片）	0.2	0.2	GB 5009.12
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	0.8			GB 5009.123
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	0.1（单一糙米、黑米、红米片除外） 0.2（仅限单一糙米、黑米、红米片）	0.2	0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	0.02	-	0.02	GB 5009.17
苯并[a]芘/（μg/kg）	5.0			GB 5009.27
六六六/（mg/kg）	0.05			GB/T 5009.19
滴滴涕/（mg/kg）	0.05			
溴氰菊酯/（mg/kg）	0.5			GB/T 5009.110
甲基毒死蜱/（mg/kg）	5			GB 23200.9
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	5.0（单一糙米片除外） 10（仅限单一糙米片）	-	5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A/（μg/kg）	5.0	-	5.0	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/（μg/kg）	1000（单一糙米片除外）	-	1000	GB 5009.111

注：其他真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定；其他农药残留指标应符合 GB 2763 的规定。

注：其他真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定；其他农药残留指标应符合 GB 2763 的规定。

4.4 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一次投料、同一生产条件下生产的同一规格、同一品种的产品为一批。

6.2 抽样方法和数量

产品采取随机抽样的方法，每批产品随机抽取5kg，样品分为两份，1份检验，1份备查。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品出厂前须经厂检验人员检验合格，并出具产品检验合格证明后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官指标、净含量、水分。

6.4 型式检验



6.4.1 型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

6.4.2 产品正常生产时每半年进行一次型式检验。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 原料、工艺、设备有较大变化时；
- b) 产品停产6个月以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求时，判定该批产品为合格品。检验项目如不符合本标准时，对不符合项目从该批次产品中加倍抽样复检。复检结果符合本标准时，判定该产品为合格品。复检结果仍有一项不合格，判定该产品为不合格品。

7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

7.1.2 包装储运标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合食品安全标准的相关规定，包装应坚固结实，封口严密、无破损。

7.3 贮存

产品应在清洁、干燥、通风良好并有防虫、防鼠设施的库房内，离地、离墙存放；严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性的物品同库储存。

7.4 运输

运输工具应清洁卫生、干燥、无污染，并有防尘、防雨雪、防潮、防晒设施；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输；运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期12个月。

编制说明

本标准适用于以谷物、杂粮及谷物、杂粮片（大米、白糯米、黑糯米、黑米、黑米片、糙米、糙米片、红米、红米片、大麦、大麦片、小麦、小麦片、薏米、薏米片、燕麦米、燕麦片、紫米、高粱米、荞麦米、黑麦、青稞、玉米、黑玉米、小米、大黄米、藜麦米中的一种或几种）为主要原料，经灭菌或不灭菌、清理、配料、混合，加入乳酸菌发酵粉[包括植物乳杆菌、乳双歧杆菌、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、保加利亚乳杆菌、德氏乳杆菌乳亚种、发酵乳杆菌、副干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、唾液乳杆菌、清酒乳杆菌、嗜热链球菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种、乳酸乳球菌双乙酰亚种中的一种或几种为主要原料，添加或不添加麦芽糊精]、纯净水，经混合、发酵、干燥，添加或不添加豆类及豆类片（黄豆、黑豆、青豆、红小豆、红小豆片、绿豆、大豆片、豌豆、豌豆片、鹰嘴豆、鹰嘴豆片、蚕豆、豇豆、豇豆片、扁豆、扁豆片、菜豆、菜豆片、芸豆中的一种或几种）、坚果籽类[芝麻（生或熟）、花生仁（生或熟）、黑花生仁（生或熟）、核桃仁（生或熟）、葵花籽仁（生或熟）、板栗仁（生或熟）、桃仁（生或熟）、杏仁（生或熟）中的一种或几种，最多不超过 10%]、果蔬干制品（山药、百合干、姜片、南瓜干、红薯干、紫薯干、芋头干、脱水菠菜、干白菜、脱水西红柿、干葱、胡萝卜粒、脱水黄瓜、枸杞、桂圆干、红枣、葡萄干、木瓜干、荔枝干、苹果粒、枇杷粒、菠萝粒、香蕉片、山楂、无花果中的一种或几种，最多不超过 20%）、食用菌（香菇、银耳中的一种或两种，最多不超过 3%）、花卉制品【菊花（杭白菊、贡菊）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花中的一种或几种，最多不超过 3%】、药食同源原料（荷叶、橘皮、芡实、白果、葛根粉、茯苓、莲子、决明子中的一种或几种，最多不超过 15%）的一种或几种，经配料、混合、装袋或装瓶、抽真空或不抽真空包装而成需要熟制食用的非即食混合谷物杂粮制品（含发酵工艺）。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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封市合禾农业科技有限公司