



410888S-2021



洛阳优谷生态食品有限公司企业标准

Q/LYS 0001S-2021

---

# 即食冲调谷物片（粉）

2021-04-30 发布

2021-04-30 实施

---

洛阳优谷生态食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳优谷生态食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张庆毅、李静。

本标准自发布实施日起替代 Q/LYS 0001S-2020（备案号：415535S-2020，2020-07-09 发布实施）。

H N

Q B

## 即食冲调谷物片（粉）

### 1 范围

本标准规定了即食冲调谷物片（粉）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

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、玉米片、绿豆片、红小豆、红豆片、复合麦片【大麦粉、燕麦粉、小麦粉、大米、玉米粉、大豆粉、玉米淀粉、小麦淀粉、麦芽水提取物、聚葡萄糖、紫薯粉、山药粉、白砂糖、食用盐、奶粉】、小麦粉、玉米粉、膨化玉米片、燕麦、小麦胚芽、黑米、糙米、粳米、玉米、薏米（薏苡仁）、小米、黄米、白芝麻、黑芝麻、黄豆、黑豆、藕粉、紫薯、紫薯片、魔芋精粉、魔芋粉、葛根粉、山药、芡实、红薯、谷物燕麦脆【燕麦片、谷物片（粳米、全麦粉、玉米、玉米淀粉、脱脂奶粉）、谷物球（粳米、黑麦粉、玉米、食用大豆粕、全麦粉、玉米淀粉）、白砂糖、椰蓉、麦芽糖浆、椰子粉、棕榈油、蜂蜜、食用盐、茶多酚】、谷物燕麦片【燕麦片、谷物片（粳米、全麦粉、玉米、玉米淀粉、脱脂奶粉、碳酸钙）、谷物圆球（粳米、黑麦粉、玉米、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】、藜麦米（白藜麦米、黄藜麦米、红藜麦米、黑藜麦米、混合藜麦米）、藜麦片（白藜麦片、红藜麦片、黄藜麦片、黑藜麦片）、黑小麦片、紫米、速溶黑豆粉、玉米星星（玉米粉、大米、白砂糖、食用盐、碳酸钙、维生素E、食用香精）、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、黑麦粉、小麦粉、玉米、食用大豆粕、玉米淀粉、碳酸钙）、小麦粉、燕麦粉、大米、白砂糖、麦芽糖浆、精炼植物油、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】、烘焙麦片、小麦脆片、小麦淀粉、玉米淀粉、燕麦麸皮、燕麦麸皮粉其中的一种或多种}为主要原料，添加或不添加大麦苗粉、黄油薄脆片、燕麦圈、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）、营养麦圈【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）】、玉米圈、可可片、豆粉（黑豆粉、黄豆粉）、豆浆粉、牛骨粉、椰子粉、椰浆粉、红枣、食糖（白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖）、葡萄糖、麦芽糖、松花粉、花生仁、核桃仁、芸豆、绿豆、脱水绿豆、脱水红豆、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、淡水鱼胶原蛋白粉、淡水鱼胶原蛋白肽粉、脱水白萝卜、脱水胡萝卜（或粉）、脱水菠菜（或粉）、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）、膨化黑米、膨化大米、膨化大米片、黑米圈、南瓜籽仁、葵花籽仁、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、冻干苹果、冻干草莓、冻干黄桃、冻干芒果、

冻干樱桃、冻干紫薯丁、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）、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（全反式视黄醇）、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 C（L-抗坏血酸）、维生素 D<sub>2</sub>（麦角钙化醇）、维生素 E（dl- $\alpha$ -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、紫薯粉、紫薯山药圈（紫薯粉、全麦粉、糙米粉、山药粉、木糖醇、食用盐、D-异抗坏血酸钠）、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、果酱（芒果酱、苹果酱、黄桃酱）、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）】、玉米油、果蔬粉（香蕉粉、苹果粉、黄桃粉、芒果粉）、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 B<sub>6</sub>、维生素 B<sub>2</sub>、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 B<sub>6</sub>、维生素 B<sub>2</sub>、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 B<sub>6</sub>、维生素 B<sub>2</sub>、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 B<sub>6</sub>、维生素 B<sub>2</sub>、蛋黄粉、食用盐、食用香精、食品添加剂（维生素 E、 $\beta$ -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）、茶叶（红茶、绿茶、乌龙茶、花茶）、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、冻干酸奶溶豆、大麦苗、曲奇饼干、红枣黑米圈（大米、黑米粉、红枣粉、碳酸钙）、樱桃玫瑰圈（燕麦粉、小麦粉、重瓣玫瑰粉、樱桃粉、玉米粉、白砂糖、食用盐、碳酸钙）、玉米南瓜圈（玉米粉、南瓜粉、碳酸钙）、玫瑰味玉米片夹心巧克力、玉米片白巧克力、玉米片黑巧克力、牛奶巧克力球、巧克力豆、核桃油、橄榄油、油

橄榄果渣油、玛咖粉、全麦粉、天门冬氨酸钙、DHA 藻油或 DHA 藻油粉（以 DHA 藻油为主要原料，添加麦芽糊精，维生素 E 经混合等工艺制成的 DHA 藻油粉）、 $\beta$ -胡萝卜素、棉籽低聚糖、酪蛋白酸钠、烟酸、叶酸、酪蛋白磷酸肽、甘氨酸亚铁、乳酸钙、氯化钙、磷酸三钙、葡萄糖酸亚铁、焦磷酸铁、甘氨酸锌、乳酸锌、葡萄糖酸锌、二丁基羟基甲苯(BHT)、葡萄糖酸钠、薄荷香精、薄荷脑、改性大豆磷脂、焦糖色、车厘子干、鹰嘴豆、亚麻籽（熟制）、山楂片、山楂糕、磷酸酯双淀粉、玉米糝、卡拉胶、氯化钾、马铃薯雪花全粉、木薯淀粉、碳酸氢铵、起酥油、干紫菜、DL-苹果酸、果胶、浓缩苹果汁、菠萝汁、芒果汁、浓缩橙汁、聚葡萄糖、冻干蔓越莓、冻干荔枝、冻干树莓、冻干柠檬、冻干猕猴桃、冻干菠萝、冻干白桃、冻干水蜜桃、冻干杨桃、冻干桂圆肉、冻干桑葚、冻干红枣、冻干蜜枣、冻干雪梨、冻干木瓜、冻干杨梅、冻干哈密瓜、冻干百香果、黑果枸杞其中的一种或多种为原料，经清理、筛选、切粒和/或不切粒、熟制和/或灭菌、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（粉）。

产品根据原料和工艺不同可分为：即食冲调粉：大麦若叶青汁谷物粉、藕粉、小麦胚芽谷物粉、红豆薏米粉、黑芝麻核桃谷物粉、葛根木瓜魔芋谷物粉、莲子薏米糙米粉、坚果藕粉、水果藕粉、魔芋蔬菜谷物粉、魔芋紫薯谷物粉、桂花坚果藕粉、桂花水果藕粉、桂花水果坚果藕粉、水果坚果藕粉、猴头菇山药谷物粉、燕麦麸皮粉、燕麦麸皮；即食冲调片：燕麦片、小麦胚芽、玉米片、黑麦片、混合水果燕麦片、混合坚果燕麦片、红枣燕麦片、水果坚果燕麦片、混合水果燕麦片、小麦胚芽混合水果燕麦片、小麦胚芽混合坚果燕麦片、水果坚果燕麦片、水果燕麦片、坚果燕麦片、草莓谷物麦片、香脆谷物水果麦片、香脆坚果燕麦片、烘焙水果麦片、烘焙坚果麦片、烘焙坚果水果燕麦片、水果燕麦片、坚果燕麦片、烘焙水果燕麦片、烘焙坚果燕麦片、水果烘焙燕麦片、坚果烘焙燕麦片、腰果燕麦棒、燕麦棒、混合水果燕麦片、混合坚果燕麦片、混合坚果燕麦片（500 新混合坚果燕麦片）、香脆麦片、谷物水果燕麦片、肉松麦片、酸奶麦片、紫薯麦片、奇亚籽烘焙麦片、香蕉菠萝燕麦片、巴旦木黑芝麻燕麦片、玉米菠萝烘焙麦片、巴旦木腰果烘焙麦片、山药紫薯谷物麦片、圣女果烘焙麦片、核桃巴旦木烘焙麦片、秋葵香芋燕麦片、大麦若叶谷物粉、格兰若拉水果坚果烘焙麦片、果味烘焙麦片、可可味烘焙麦片、奇亚籽谷物麦片、黄油味烘焙麦片、风味水果烘焙麦片、溶豆酸奶麦片、茶味烘焙麦片、谷物混合麦片、营养水果麦片、杂粮谷物片、即食水果谷物片、可可谷物烘焙燕麦片、茶香薄荷燕麦片、果香烘焙燕麦片、烘焙燕麦片、藜麦片、澳洲燕麦片。

## 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、复合麦片、黑小麦片、藜麦片（白藜麦片、红藜麦片、黄藜麦片、黑藜麦片）、谷物燕麦脆、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）、烘焙麦片、小麦脆片、燕麦麸皮、燕麦麸皮粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 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 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 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 燕麦应符合 LS/T 3102 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 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 年第一部的规定。
- 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 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 脱水红豆、脱水绿豆、脱水南瓜粒、脱水苹果丁应清洁无霉变、无污染、无异物杂质并符合 GB 2762、GB 2763 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 藕粉应符合 GB/T 25733 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 红薯、紫薯应符合 LS/T 3104 的规定。
- 2.1.35 胶原蛋白粉应符合 QB 2732 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（或粉）应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.38 脱水菠菜（或粉）、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、膨化玉米片、黑米圈、红枣黑米圈、樱桃玫瑰圈、玉米南瓜圈应符合 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、车厘子干、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/T 1536 和 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 抗性糊精应符合原国家卫计委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。
- 2.1.70 L-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 B<sub>1</sub> 应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.80 维生素 B<sub>2</sub> 应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.81 维生素 B<sub>6</sub> 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 D<sub>2</sub> 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 1903.47 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 NY/T 834 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)、DHA 藻油应符合(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、玉米星星、可可片、营养麦圈、玉米圈、燕麦圈应符合 GB 17401 的规定。

2.1.96 钝顶螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 和 GB 19643 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。

2.1.103 L-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 和 GB 15203 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 和 GB 19643 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 藜麦米应符合 LS/T 2045 和 GB 2715 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 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.123 速溶黑豆粉、豆粉、豆浆粉应符合 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（和 GB 7096）的规定。
- 2.1.126 玫瑰花酱应符合 GB/T 10782 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、冻干酸奶溶豆应符合 T/FJSP 0010 的规定。
- 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、黄油薄脆片应符合 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。
- 2.1.141 亚麻籽粉应符合 DBS15/ 014 的规定。
- 2.1.142 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.143 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.144 芝士应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.145 香芋粉、抹茶粉应符合 GB/T 29602 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.146 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。
- 2.1.147 茶粉（红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、花茶粉）应符合 NY/T 2672 和 GB 31636 的规定。
- 2.1.148 茶叶（红茶叶、绿茶叶、乌龙茶叶、花茶叶）应符合 GB/T 30766 的规定。
- 2.1.149 咖啡应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.150 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.151 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.152 玛咖粉应符合《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》（卫生部公告 2011 年第 13 号）的规

定。

- 2.1.153 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.154 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.155 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.156 二丁基羟基甲苯(BHT)应符合 GB 1900 的规定。
- 2.1.157 甘氨酸锌应符合 GB 1903.2 的规定。
- 2.1.158 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.159 乳酸锌应符合 GB 1903.11 的规定。
- 2.1.160 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.161 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.162  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.163 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.164 叶酸应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.165 核桃油应符合 GB/T 22327 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.166 橄榄油、油橄榄果渣油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.167 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.168 磷酸三钙应符合 GB 25558 的规定。
- 2.1.169 天门冬氨酸钙应符合 GB 29226 的规定。
- 2.1.170 甘氨酸亚铁应符合 GB 30606 的规定。
- 2.1.171 竹叶抗氧化物应符合 GB 30615 的规定。
- 2.1.172 酪蛋白磷酸肽应符合 GB 31617 的规定。
- 2.1.173 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.174 薄荷香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.175 山楂片、山楂糕应符合 SB/T 10057 的规定。
- 2.1.176 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.177 玉米糝应符合 GB/T 22496 的规定。
- 2.1.178 亚麻籽应符合 GB/T 15681 的规定。
- 2.1.179 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.180 马铃薯雪花全粉应符合 SB/T 10752 的规定。
- 2.1.181 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.182 木薯淀粉应符合 NY/T 875 的规定。
- 2.1.183 碳酸氢氨应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.184 起酥油应符合 LS/T 3218 的规定。

- 2.1.185 干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.186 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.187 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.188 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.189 菠萝汁应符合 NY/T 873 的规定。
- 2.1.190 芒果汁应符合 NY/T 707 的规定。
- 2.1.191 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.192 鹰嘴豆应符合 LS/T 3113 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.193 玫瑰味玉米片夹心巧克力、玉米片白巧克力、玉米片黑巧克力、牛奶巧克力球、巧克力豆应符合 GB/T 19343 的规定。
- 2.1.194 冻干蔓越莓、冻干荔枝、冻干树莓、冻干柠檬、冻干猕猴桃、冻干菠萝、冻干白桃、冻干水蜜桃、冻干杨桃、冻干桂圆肉、冻干桑葚、冻干红枣、冻干蜜枣、冻干雪梨、冻干木瓜、冻干杨梅、冻干哈密瓜、冻干百香果、冻干苹果、冻干草莓、冻干紫薯丁应清洁无霉变、无污染、无异物杂质并符合 GB 2762、GB 2763 和 GB 29921 的规定。
- 2.1.195 薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。
- 2.1.196 葡萄糖酸钠应符合 QB/T 4484 的规定。
- 2.1.197 黑果枸杞应符合 DBS64/006 的规定。
- 2.1.198 DHA 藻油粉所用的 DHA 藻油应符合（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。

## 2.2 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	具有该产品固有的性状	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
	纯麦片	纯藕粉	其他	
水分, g/100g	≤ 12.0	13.0	10.0	GB 5009.3

总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅 <sup>a</sup> (以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总汞 <sup>b</sup> (以Hg计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
苯并【a】芘 <sup>b</sup> , μg/kg	≤	5	GB 5009.27
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 <sup>b</sup> , μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮 <sup>b</sup> , μg/kg	≤	60	GB 5009.209
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
维生素A, μg/kg		2000~6000 (适用于添加维生素A的产品检验)	GB 5009.82
维生素B <sub>1</sub> (盐酸硫胺素), mg/kg		7.5~17.5 (适用于添加维生素B <sub>1</sub> 的产品检验)	GB 5009.84
维生素B <sub>2</sub> (核黄素), mg/kg		7.5~17.5 (适用于添加维生素B <sub>2</sub> 的产品检验)	GB 5009.85
维生素B <sub>6</sub> (盐酸吡哆醇), mg/kg		10~25 (适用于添加维生素B <sub>6</sub> 的产品检验)	GB 5009.154
维生素C (L-抗坏血酸), mg/kg		300~750 (适用于添加维生素C的产品检验)	GB 5009.86
维生素D <sub>2</sub> (麦角钙化醇), μg/kg		12.5~37.5 (适用于添加维生素D <sub>2</sub> 的产品检验)	GB 5009.82
维生素E, mg/kg		50~125 (适用于添加维生素E的产品检验)	GB 5009.82
钙 (以Ca计), mg/kg		2000~7000 (适用于添加该食品营养强化剂的产品检验)	GB 5009.92
铁 (以Fe计), mg/kg		35~80 (适用于添加该食品营养强化剂的产品检验)	GB 5009.90
锌 (以Zn计), mg/kg		37.5~112.5 (适用于添加该食品营养强化剂的产品检验)	GB 5009.14
烟酸 (尼克酸), mg/kg		75~218 (适用于添加该食品营养强化剂的产品检验)	GB 5009.89
叶酸, μg/kg		1000~2500 (适用于添加该食品营养强化剂的产品检验)	GB 5009.211
丁基羟基茴香醚 (以油脂中的含量计), g/kg	≤	0.2 (适用于添加丁基羟基茴香醚的产品检验)	GB 5009.32
茶多酚 (以油脂中的儿茶素计), g/kg	≤	0.2 (适用于添加茶多酚的产品检验)	SN/T 3848
三氯蔗糖, g/kg	≤	1.0 (适用于添加三氯蔗糖的产品检验)	GB 22255
甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.17 (适用于添加甜菊糖苷的产品检验)	SN/T 3854
β-胡萝卜素, g/kg	≤	0.4 (适用于添加β-胡萝卜素的产品检验)	GB 5009.83

二丁基羟基甲苯 (BHT) (以油脂中的含量计), g/kg	≤	0.2 (适用于添加二丁基羟基甲苯的产品检验)	GB 5009.32
<p>注: 1. *指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。</p> <p>2. a仅限于添加苹果、山楂及其制品的产品检验。</p> <p>3. b仅限于玉米、玉米面及其玉米制品的产品。</p> <p>4. 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。</p>			

## 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 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	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. <sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2: <sup>b</sup>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 其他要求

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: 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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

即食冲调谷物片（粉）是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、玉米片、绿豆片、红小豆、红豆片、复合麦片【大麦粉、燕麦粉、小麦粉、大米、玉米粉、大豆粉、玉米淀粉、小麦淀粉、麦芽水提取物、聚葡萄糖、紫薯粉、山药粉、白砂糖、食用盐、奶粉】、小麦粉、玉米粉、膨化玉米片、燕麦、小麦胚芽、黑米、糙米、粳米、玉米、薏米（薏苡仁）、小米、黄米、白芝麻、黑芝麻、黄豆、黑豆、藕粉、紫薯、紫薯片、魔芋精粉、魔芋粉、葛根粉、山药、芡实、红薯、谷物燕麦脆【燕麦片、谷物片（粳米、全麦粉、玉米、玉米淀粉、脱脂奶粉）、谷物球（粳米、黑麦粉、玉米、食用大豆粕、全麦粉、玉米淀粉）、白砂糖、椰蓉、麦芽糖浆、椰子粉、棕榈油、蜂蜜、食用盐、茶多酚】、谷物燕麦片【燕麦片、谷物片（粳米、全麦粉、玉米、玉米淀粉、脱脂奶粉、碳酸钙）、谷物圆球（粳米、黑麦粉、玉米、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】、藜麦米（白藜麦米、黄藜麦米、红藜麦米、黑藜麦米、混合藜麦米）、藜麦片（白藜麦片、红藜麦片、黄藜麦片、黑藜麦片）、黑小麦片、紫米、速溶黑豆粉、玉米星星（玉米粉、大米、白砂糖、食用盐、碳酸钙、维生素E、食用香精）、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、黑麦粉、小麦粉、玉米、食用大豆粕、玉米淀粉、碳酸钙）、小麦粉、燕麦粉、大米、白砂糖、麦芽糖浆、精炼植物油、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】、烘焙麦片、小麦脆片、小麦淀粉、玉米淀粉、燕麦麸皮、燕麦麸皮粉其中的一种或多种}为主要原料，添加或不添加大麦苗粉、黄油薄脆片、燕麦圈、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）、营养麦圈【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）】、玉米圈、可可片、豆粉（黑豆粉、黄豆粉）、豆浆粉、牛骨粉、椰子粉、椰浆粉、红枣、食糖（白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖）、葡萄糖、麦芽糖、松花粉、花生仁、核桃仁、芸豆、绿豆、脱水绿豆、脱水红豆、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、淡水鱼胶原蛋白粉、淡水鱼胶原蛋白肽粉、脱水白萝卜、脱水胡萝卜（或粉）、脱水菠菜（或粉）、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）、膨化黑米、膨化大米、膨化大米片、黑米圈、南瓜籽仁、葵花籽仁、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、冻干苹果、冻干草莓、冻干黄桃、冻干芒果、冻干樱桃、冻干紫薯丁、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）、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（全反式视黄醇）、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 C（L-抗坏血酸）、维生素 D<sub>2</sub>（麦角钙化醇）、维生素 E（dl- $\alpha$ -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、紫薯粉、紫薯山药圈（紫薯粉、全麦粉、糙米粉、山药粉、木糖醇、食用盐、D-异抗坏血酸钠）、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、果酱（芒果酱、苹果酱、黄桃酱）、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）】、玉米油、果蔬粉（香蕉粉、苹果粉、黄桃粉、芒果粉）、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 B<sub>6</sub>、维生素 B<sub>2</sub>、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 B<sub>6</sub>、维生素 B<sub>2</sub>、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 B<sub>6</sub>、维生素 B<sub>2</sub>、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 B<sub>6</sub>、维生素 B<sub>2</sub>、蛋黄粉、食用盐、食用香精、食品添加剂（维生素 E、 $\beta$ -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)、茶叶(红茶、绿茶、乌龙茶、花茶)、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、冻干酸奶溶豆、大麦苗、曲奇饼干、红枣黑米圈(大米、黑米粉、红枣粉、碳酸钙)、樱桃玫瑰圈(燕麦粉、小麦粉、重瓣玫瑰粉、樱桃粉、玉米粉、白砂糖、食用盐、碳酸钙)、玉米南瓜圈(玉米粉、南瓜粉、碳酸钙)、玫瑰味玉米片夹心巧克力、玉米片白巧克力、玉米片黑巧克力、牛奶巧克力球、巧克力豆、核桃油、橄榄油、油橄榄果渣油、玛咖粉、全麦粉、天门冬氨酸钙、DHA藻油或DHA藻油粉(以DHA藻油为主要原料,添加麦芽糊精,维生素E经混合等工艺制成的DHA藻油粉)、 $\beta$ -胡萝卜素、棉籽低聚糖、酪蛋白酸钠、烟酸、叶酸、酪蛋白磷酸肽、甘氨酸亚铁、乳酸钙、氯化钙、磷酸三钙、葡萄糖酸亚铁、焦磷酸铁、甘氨酸锌、乳酸锌、葡萄糖酸锌、二丁基羟基甲苯(BHT)、葡萄糖酸钠、薄荷香精、薄荷脑、改性大豆磷脂、焦糖色、车厘子干、鹰嘴豆、亚麻籽(熟制)、山楂片、山楂糕、磷酸酯双淀粉、玉米糝、卡拉胶、氯化钾、马铃薯雪花全粉、木薯淀粉、碳酸氢铵、起酥油、干紫菜、DL-苹果酸、果胶、浓缩苹果汁、菠萝汁、芒果汁、浓缩橙汁、聚葡萄糖、冻干蔓越莓、冻干荔枝、冻干树莓、冻干柠檬、冻干猕猴桃、冻干菠萝、冻干白桃、冻干水蜜桃、冻干杨桃、冻干桂圆肉、冻干桑葚、冻干红枣、冻干蜜枣、冻干雪梨、冻干木瓜、冻干杨梅、冻干哈密瓜、冻干百香果、黑果枸杞其中的一种或多种为原料,经清理、筛选、切粒和/或不切粒、熟制和/或灭菌、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(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,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。