



411560S-2021



洛阳市膳粮生态食品有限公司企业标准

Q/LSS 0005S-2021

即食冲调谷物片（粉）

2021-07-13 发布

2021-07-13 实施

洛阳市膳粮生态食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市膳粮生态食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：藤玉鹏。

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，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以燕麦片、大麦片、黑麦片、小麦片、荞麦片、玉米片、绿豆片、红豆片、紫薯片、燕麦麸皮、燕麦麸皮片粉、烘焙麦片、小麦脆片、可可味麦片【燕麦片、白砂糖、棕榈油、奶粉、可可粉、大麦麦芽精（大麦、大麦麦芽、水）、食用盐、维生素 E】、格兰诺拉燕麦片【燕麦片、精炼植物油、赤砂糖、椰子颗粒粉、白砂糖、麦芽糖浆、蜂蜜、食用盐、食品添加剂（食用香精、维生素 C）】、香脆谷物燕麦片【燕麦片、膨化谷物片（粳米、全麦粉、玉米、玉米淀粉、白砂糖、碳酸钙）、葡萄糖浆、膨化谷物圆球（粳米、黑麦粉、玉米、食用大豆粉粕、全麦粉、玉米淀粉、白砂糖、碳酸钙）、植物油、红糖、白砂糖、椰蓉、全脂乳粉、食用盐、柠檬酸、磷脂（含大豆）、维生素 E】、谷物燕麦片【燕麦片、粳米、食用玉米淀粉、玉米糝、葡萄糖浆、白砂糖、棕榈油、椰蓉、全脂奶粉、全麦粉、黑麦、菊粉（0.29%）、食用盐、食品添加剂（磷脂、柠檬酸）】、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】、藜麦片（白藜麦片、红藜麦片、黄藜麦片、黑藜麦片中的一种或几种）、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）、蜜桃乌龙燕麦片【燕麦片、精炼植物油、低聚果糖、全脂乳粉、蜜桃乌龙茶碎（乌龙茶、食用香精）、冻干水蜜桃粉、磷脂、食用香精、维生素 E、三氯蔗糖、茶多酚】、黑小麦片、膨化玉米片、膨化大米、膨化黑米、膨化大米片、黑米圈、燕麦圈、玉米圈、紫薯山药圈、红枣黑米圈、玉米南瓜圈、玉米粉、小麦粉、小麦淀粉、玉米淀粉、黑米、糙米、粳米、糯米、玉米、小米、黄米、小麦胚芽、藜麦米（白藜麦米、黄藜麦米、红藜麦米、黑藜麦米、混合藜麦米中的一种或几种）、紫米、白芝麻、黑芝麻、红小豆、黄豆、黑豆、绿豆、红豆、扁豆、芸豆、藕粉、红薯、紫薯、食用葛根粉、荞麦、马铃薯、山药、芡实中的一种或多种为主要原料，添加或不添加薏米（薏苡仁）、杏仁、桑葚、木瓜、莲子、百合、银耳、龙眼肉（桂圆）、山楂、山药、枸杞子、茯苓、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、青刀豆干、香菇干、黄秋葵、心里美萝卜干、香芋干、芋头干、南瓜干、杏鲍菇干、生姜干、速溶黑豆粉、豆粉（黑豆粉、黄豆粉）、豆浆粉、牛骨粉、椰子粉、椰浆粉、红枣、红枣片、食糖（白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖）、葡萄糖、麦芽糖、麦芽糖浆、麦芽糊精、果葡糖浆、抗性糊精、结晶果糖、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）、玉米油、核桃油、橄榄油、油橄榄果渣油、海藻糖、黑糖、蜂蜜、乳糖、低聚木糖、低聚果糖、棉籽低聚糖、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、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、冻干苹果粒、冻干草莓粒、冻干黄桃、冻干芒果、冻干火龙果、冻干菠萝、冻干樱桃、冻干玉米、冻干枸杞、冻干红豆、冻干绿豆、冻干南瓜、葡萄干、车厘子干、草莓干、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、黄桃干、桂圆干、桑葚干、巴旦木（扁桃仁）、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、核桃仁、黑果枸杞、椰子片、山楂片、山楂糕、松花粉、魔芋精粉、冻干酸奶块、冻干酸奶溶豆、燕麦、大麦苗、人参（人工种植 5 年以下）、猴头菇、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、酸奶粒（奶干）、胶原蛋白粉、淡水鱼胶原蛋白肽粉、炼乳、奶粉（全脂奶粉、脱脂奶粉、速溶奶粉、加糖奶粉中的一种或几种）、肉桂粉、椒盐粉（食用盐、花椒）、玛咖粉、全麦粉、大豆膳食纤维粉、大豆蛋白粉、雨生红球藻粉、奇亚籽、圆苞车前子壳、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）、可可片（白砂糖、棕榈油、奶粉、可可粉）、椰蓉、椰肉、椰脆、椰子浆、蓝莓果酱、钝顶螺旋藻粉、乳清蛋白粉、果蔬粉（香蕉粉、苹果粉、黄桃粉、芒果粉中的一种或几种）、大麦苗粉、角豆粉、赤藓糖醇、熟黑豆、熟黄豆、奶油（黄油）、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、生姜、耳叶牛皮消、丹凤牡丹花、低聚甘露糖、桂花、菊粉、可可粉、抹茶粉、海苔、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、罗汉果、黑木耳、玫瑰花酱、肉松（猪肉松、鸡肉松、牛肉松、鱼肉松）、亚麻籽油、亚麻籽粉（熟制）、食用马铃薯淀粉、芝士、香芋粉、茶粉（红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、花茶粉中的一种或几种）、茶叶（红茶、绿茶、乌龙茶、花茶中的一种或几种）、曲奇饼干、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、薄荷脑、改性大豆磷脂、焦糖色、鹰嘴豆、亚麻籽（熟制）、磷酸酯双淀粉、玉米糝、卡拉胶、木薯淀粉、碳酸氢铵、起酥油、干紫菜、人造奶油、碳酸氢钠（小苏打）、丁基羟基茴香醚、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、蒸馏单硬脂酸甘油酯、维生素 A（全反式视黄醇）、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 C（L-抗坏血酸）、维生素 D₂（麦角钙化醇）、维生素 E（d1- α -生育酚）、乳酸亚铁、柠檬酸钙、磷酸氢钙、天门冬氨酸钙、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、DL-苹果酸、果胶、 β -胡萝卜素、酪蛋白酸钠、烟酸、叶酸、酪蛋白磷酸肽、木糖醇、茶多酚（抗氧化剂）、味精、碳酸钙、磷脂、L-阿拉伯糖、低聚异麦芽糖、水苏糖、三氯蔗糖、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）、薄荷香精中的一种或几种】、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）、马铃薯雪花全粉、红枣、红枣片、黑小麦其中的一种或多种为原料，经原料处理（挑拣）、粉碎和/或不粉碎、切粒和/或不切粒、配料、熟制和/或不熟制、混合或不混合、烘干和/或不烘干、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：即食冲调粉和即食冲调片。

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、燕麦麸皮、燕麦麸皮片粉、烘焙麦片、小麦脆片、可可味麦片、格兰诺拉燕麦片、香脆谷物燕麦片、谷物燕麦片、谷物燕麦脆、藜麦片（白藜麦片、红藜麦片、黄藜麦片、黑藜麦片）、玉米星星、蜜桃乌龙燕麦片、黑小麦片应符合 GB 19640 的规定。

2.1.2 膨化玉米片、膨化大米、膨化黑米、膨化大米片、黑米圈、燕麦圈、玉米圈、可可片、紫薯山药圈、红枣黑米圈、玉米南瓜圈应符合 GB 17401 的规定。

2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 粳米应符合 NY/T 594 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 糯米应符合 LS/T 3240 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 玉米应符合 GB 1353 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 黄米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 小麦胚芽应符合 SB/T 10145 的规定。

2.1.15 藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

2.1.16 紫米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.17 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.18 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。

2.1.19 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.20 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.21 红豆应符合 NY/T 285 和 GB 2715 的规定。

2.1.22 芸豆、扁豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.23 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.24 红薯、紫薯应符合 LS/T 3104 的规定。

2.1.25 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.26 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.27 马铃薯应符合 LS/T 3106 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.28 薏米（薏苡仁）、杏仁、桑葚、木瓜、莲子、百合、银耳、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。
- 2.1.29 青刀豆干、香菇干、黄秋葵、心里美萝卜干、香芋干、芋头干、南瓜干、杏鲍菇干、生姜干应符合 QB/T 2076 的规定。
- 2.1.30 速溶黑豆粉、豆粉、豆浆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.31 牛骨粉应符合 GB 1903.19 的规定。
- 2.1.32 椰子粉、椰浆粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.33 红枣、红枣片应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.34 食糖（白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖）应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.35 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.37 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.38 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.39 抗性糊精应符合《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。
- 2.1.40 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.41 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.42 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.43 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.44 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.45 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.46 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.47 大豆调和油应符合 SB/T 10292 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.48 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.49 核桃油应符合 GB/T 22327 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.50 橄榄油、油橄榄果渣油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.51 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.52 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.53 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.54 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

- 2.1.55 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.56 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.57 玫瑰花（重瓣玫瑰）应符合《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。
- 2.1.58 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、冻干苹果粒、冻干草莓粒、冻干黄桃、冻干芒果、冻干火龙果、冻干菠萝、冻干樱桃、冻干玉米、冻干枸杞、冻干红豆、冻干绿豆、冻干南瓜应清洁无霉变、无污染、无异物杂质并符合 GB 2762、GB 2763 和 GB 29921 的规定。
- 2.1.59 葡萄干、车厘子干、草莓干、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、黄桃干、桂圆干、桑葚干应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.60 巴旦木（扁桃仁）、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、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.61 黑果枸杞应符合 DBS64/ 006 的规定。
- 2.1.62 椰子片应符合 DB46/T 78 的规定。
- 2.1.63 山楂片、山楂糕应符合 SB/T 10057 的规定。
- 2.1.64 松花粉应符合 GH/T 1030 和 GB 31636 的规定。
- 2.1.65 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.66 冻干酸奶块、冻干酸奶溶豆应符合 T/FJSP 0010 的规定。
- 2.1.67 燕麦应符合和 GB 2715 的规定。
- 2.1.68 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〉》[2012]8 号、GB 2762 和 GB 2763 中叶类蔬菜项下的规定。
- 2.1.69 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。
- 2.1.70 猴头菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.71 脱水白萝卜、脱水胡萝卜应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.72 脱水菠菜、脱水裙带菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.73 脱水蘑菇丁应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.74 酸奶粒（奶干）应符合 DBS15/ 006 的规定。
- 2.1.75 胶原蛋白粉应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.76 淡水鱼胶原蛋白肽粉应符合 SB/T 10634 的规定。
- 2.1.77 炼乳应符合 GB 13102 的规定。

- 2.1.78 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。
- 2.1.79 肉桂粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.80 椒盐粉应符合 NY/T 2651 的规定。
- 2.1.81 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。
- 2.1.82 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.83 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.84 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.85 雨生红球藻粉应符合 GB/T 30893 的规定。
- 2.1.86 奇亚籽、圆苞车前子壳应符合原国家卫计委《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。
- 2.1.87 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.88 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.89 椰肉、椰脆应符合 DB46/T 78 的规定。
- 2.1.90 椰子浆应符合 DB46/T 107 的规定。
- 2.1.91 蓝莓果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.92 钝顶螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.93 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.94 果蔬粉、大麦苗粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.95 角豆粉应符合 T/CGCC 27 的规定。
- 2.1.96 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.97 熟黑豆、熟黄豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.98 奶油（黄油）应符合 GB 19646 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.99 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.100 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.101 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.102 耳叶牛皮消应符合 DBS32/ 009 的规定。
- 2.1.103 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。
- 2.1.104 桂花应清洁、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.105 菊粉应符合原卫生部《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。
- 2.1.106 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

- 2.1.107 抹茶粉应符合 DB32/T 751 的规定。
- 2.1.108 海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.109 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。
- 2.1.110 罗汉果应符合 NY/T 694 的规定。
- 2.1.111 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.112 玫瑰花酱应符合 GB/T 10782 的规定。
- 2.1.113 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.114 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.115 亚麻籽粉应符合 DBS15/ 014 的规定。
- 2.1.116 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.117 芝士应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.118 香芋粉应符合 GB/T 29602 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.119 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。
- 2.1.120 茶叶（红茶叶、绿茶叶、乌龙茶叶、花茶叶）应符合 GB/T 30766 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.121 曲奇饼干应符合 GB/T 20980 和 GB 7100 的规定。
- 2.1.122 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。
- 2.1.123 薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。
- 2.1.124 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.125 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.126 鹰嘴豆应符合 LS/T 3113 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.127 亚麻籽应符合 GB/T 15681 的规定。
- 2.1.128 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.129 玉米糝应符合 GB/T 22496 的规定。
- 2.1.130 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.131 木薯淀粉应符合 NY/T 875 的规定。
- 2.1.132 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.133 起酥油应符合 LS/T 3218 的规定。
- 2.1.134 干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.135 人造奶油应符合 NY 479 的规定。
- 2.1.136 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

- 2.1.137 丁基羟基茴香醚 (BHA) 应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.138 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.139 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.140 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.141 蒸馏单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.142 维生素 A 应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.143 维生素 B₁应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.144 维生素 B₂应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.145 维生素 B₆应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.146 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.147 维生素 D₂应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.148 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.149 乳酸亚铁应符合 GB 1903.47 的规定。
- 2.1.150 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.151 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.152 天门冬氨酸钙应符合 GB 29226 的规定。
- 2.1.153 甘氨酸亚铁应符合 GB 30606 的规定。
- 2.1.154 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.155 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.156 磷酸三钙应符合 GB 25558 的规定。
- 2.1.157 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.158 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.159 甘氨酸锌应符合 GB 1903.2 的规定。
- 2.1.160 乳酸锌应符合 GB 1903.11 的规定。
- 2.1.161 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.162 二丁基羟基甲苯(BHT)应符合 GB 1900 的规定。
- 2.1.163 葡萄糖酸钠应符合 QB/T 4484 的规定。
- 2.1.164 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.165 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.166 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.167 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.168 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.169 叶酸应符合 GB 15570 的规定。

- 2.1.170 酪蛋白磷酸肽应符合 GB 31617 的规定。
- 2.1.171 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.172 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.173 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.174 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.175 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.176 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.177 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.178 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.179 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.180 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.181 黑小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.182 DHA 藻油、棉籽低聚糖应符合（原卫生部）《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。
- 2.1.183 马铃薯雪花全粉应符合 SB/T 10752 的规定。
- 2.1.184 红枣、红枣片应符合 GB/T 5835 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	具有本品特有的性状	从样品中取出50克,置于一洁净的白色瓷盘中,在自然光下用肉眼观察其性状、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	具有本品特有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的气、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
		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*(以Pb计), mg/kg	≤	0.4			GB 5009.12
总汞 ^a (以Hg计), mg/kg	≤	0.02			GB 5009.17

苯并【a】芘 ^a , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 ^a , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮 ^a , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	60	GB 5009.209
展青霉素 ^b , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	20	GB 5009.185
维生素A, $\mu\text{g}/\text{kg}$		2000~6000 (适用于添加维生素A的产品检验)	GB 5009.82
维生素B ₁ (盐酸硫胺素), mg/kg		7.5~17.5 (适用于添加维生素B ₁ 的产品检验)	GB 5009.84
维生素B ₂ (核黄素), mg/kg		7.5~17.5 (适用于添加维生素B ₂ 的产品检验)	GB 5009.85
维生素B ₆ (盐酸吡哆醇), mg/kg		10~25 (适用于添加维生素B ₆ 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 ₂ (麦角钙化醇), $\mu\text{g}/\text{kg}$		12.5~37.5 (适用于添加维生素D ₂ 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
丁基羟基茴香醚 (以油脂中的含量计), g/kg	\leq	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 (以油脂中儿茶素计), g/kg	\leq	0.2 (适用于添加茶多酚的产品检验)	SN/T 3848
三氯蔗糖, g/kg	\leq	1.0 (适用于添加三氯蔗糖的产品检验)	GB 22255
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, $\mu\text{g}/\text{kg}$		1000~2500 (适用于添加该食品营养强化剂的产品检验)	GB 5009.211
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
甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	\leq	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	\leq	0.4 (适用于添加 β -胡萝卜素的产品检验)	GB 5009.83
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
膳食纤维 ^c , $\text{g}/100\text{g}$	\geq	3	GB 5009.88
二丁基羟基甲苯 (BHT) (以油脂中的含量计), g/kg	\leq	0.2 (适用于添加二丁基羟基甲苯的产品检验)	GB 5009.32
注: 1. *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。 2. a仅限于玉米片产品。 3. b仅限于添加苹果及其制品、山楂及其制品的产品。			

4. c仅限于添加大豆膳食纤维粉的产品。

5. 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。

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 ^b , 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	GB4789.10第二法

注1: a样品的采集及处理方法按照GB 4789.1执行。

注2: b指标不适用于添加活菌型冻干酸奶块的产品；

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；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（不适用于添加活菌型冻干酸奶块的产品）、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以燕麦片、大麦片、黑麦片、小麦片、荞麦片、玉米片、绿豆片、红豆片、紫薯片、燕麦麸皮、燕麦麸皮片粉、烘焙麦片、小麦脆片、可可味麦片【燕麦片、白砂糖、棕榈油、奶粉、可可粉、大麦麦芽精（大麦、大麦麦芽、水）、食用盐、维生素E】、格兰诺拉燕麦片【燕麦片、精炼植物油、赤砂糖、椰子颗粒粉、白砂糖、麦芽糖浆、蜂蜜、食用盐、食品添加剂（食用香精、维生素C）】、香脆谷物燕麦片【燕麦片、膨化谷物片（粳米、全麦粉、玉米、玉米淀粉、白砂糖、碳酸钙）、葡萄糖浆、膨化谷物圆球（粳米、黑麦粉、玉米、食用大豆粉粕、全麦粉、玉米淀粉、白砂糖、碳酸钙）、植物油、红糖、白砂糖、椰蓉、全脂乳粉、食用盐、柠檬酸、磷脂（含大豆）、维生素E】、谷物燕麦片【燕麦片、粳米、食用玉米淀粉、玉米糝、葡萄糖浆、白砂糖、棕榈油、椰蓉、全脂奶粉、全麦粉、黑麦、菊粉（0.29%）、食用盐、食品添加剂（磷脂、柠檬酸）】、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】、藜麦片（白藜麦片、红藜麦片、黄藜麦片、黑藜麦片中的一种或几种）、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）、蜜桃乌龙燕麦片【燕麦片、精炼植物油、低聚果糖、全脂乳粉、蜜桃乌龙茶碎（乌龙茶、食用香精）、冻干水蜜桃粉、磷脂、食用香精、维生素E、三氯蔗糖、茶多酚】、黑小麦片、膨化玉米片、膨化大米、膨化黑米、膨化大米片、黑米圈、燕麦圈、玉米圈、紫薯山药圈、红枣黑米圈、玉米南瓜圈、玉米粉、小麦粉、小麦淀粉、玉米淀粉、黑米、糙米、粳米、糯米、玉米、小米、黄米、小麦胚芽、藜麦米（白藜麦米、黄藜麦米、红藜麦米、黑藜麦米、混合藜麦米中的一种或几种）、紫米、白芝麻、黑芝麻、红小豆、黄豆、黑豆、绿豆、红豆、扁豆、芸豆、藕粉、红薯、紫薯、食用葛根粉、荞麦、马铃薯、山药、芡实中的一种或多种为主要原料，添加或不添加薏米（薏苡仁）、杏仁、桑葚、木瓜、莲子、百合、银耳、龙眼肉（桂圆）、山楂、山药、枸杞子、茯苓、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、青刀豆干、香菇干、黄秋葵、心里美萝卜干、香芋干、芋头干、南瓜干、杏鲍菇干、生姜干、速溶黑豆粉、豆粉（黑豆粉、黄豆粉）、豆浆粉、牛骨粉、椰子粉、椰浆粉、红枣、红枣片、食糖（白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖）、葡萄糖、麦芽糖、麦芽糖浆、麦芽糊精、果葡糖浆、抗性糊精、结晶果糖、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）、玉米油、核桃油、橄榄油、油橄榄果渣油、海藻糖、黑糖、蜂蜜、乳糖、低聚木糖、低聚果糖、棉籽低聚糖、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、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、冻干苹果粒、冻干草莓粒、冻干黄桃、冻干芒果、冻干火龙果、冻干菠萝、冻干樱桃、冻干玉米、冻干枸杞、

冻干红豆、冻干绿豆、冻干南瓜、葡萄干、车厘子干、草莓干、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、黄桃干、桂圆干、桑葚干、巴旦木（扁桃仁）、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、核桃仁、黑果枸杞、椰子片、山楂片、山楂糕、松花粉、魔芋精粉、冻干酸奶块、冻干酸奶溶豆、燕麦、大麦苗、人参（人工种植 5 年以下）、猴头菇、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、酸奶粒（奶干）、胶原蛋白粉、淡水鱼胶原蛋白肽粉、炼乳、奶粉（全脂奶粉、脱脂奶粉、速溶奶粉、加糖奶粉中的一种或几种）、肉桂粉、椒盐粉（食用盐、花椒）、玛咖粉、全麦粉、大豆膳食纤维粉、大豆蛋白粉、雨生红球藻粉、奇亚籽、圆苞车前子壳、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）、可可片（白砂糖、棕榈油、奶粉、可可粉）、椰蓉、椰肉、椰脆、椰子浆、蓝莓果酱、钝顶螺旋藻粉、乳清蛋白粉、果蔬粉（香蕉粉、苹果粉、黄桃粉、芒果粉中的一种或几种）、大麦苗粉、角豆粉、赤藓糖醇、熟黑豆、熟黄豆、奶油（黄油）、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、生姜、耳叶牛皮消、丹凤牡丹花、低聚甘露糖、桂花、菊粉、可可粉、抹茶粉、海苔、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、罗汉果、黑木耳、玫瑰花酱、肉松（猪肉松、鸡肉松、牛肉松、鱼肉松）、亚麻籽油、亚麻籽粉（熟制）、食用马铃薯淀粉、芝士、香芋粉、茶粉（红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、花茶粉中的一种或几种）、茶叶（红茶、绿茶、乌龙茶、花茶中的一种或几种）、曲奇饼干、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、薄荷脑、改性大豆磷脂、焦糖色、鹰嘴豆、亚麻籽（熟制）、磷酸酯双淀粉、玉米糝、卡拉胶、木薯淀粉、碳酸氢铵、起酥油、干紫菜、人造奶油、碳酸氢钠（小苏打）、丁基羟基茴香醚、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、蒸馏单硬脂酸甘油酯、维生素 A（全反式视黄醇）、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 C（L-抗坏血酸）、维生素 D₂（麦角钙化醇）、维生素 E（d1- α -生育酚）、乳酸亚铁、柠檬酸钙、磷酸氢钙、天门冬氨酸钙、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、DL-苹果酸、果胶、 β -胡萝卜素、酪蛋白酸钠、烟酸、叶酸、酪蛋白磷酸肽、木糖醇、茶多酚（抗氧化剂）、味精、碳酸钙、磷脂、L-阿拉伯糖、低聚异麦芽糖、水苏糖、三氯蔗糖、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）、薄荷香精中的一种或几种】、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）、马铃薯雪花全粉、红枣、红枣片、黑小麦其中的一种或多种为原料，经原料处理（挑拣）、粉碎和/或不粉碎、切粒和/或不切粒、配料、熟制和/或不熟制、混合或不混合、烘干和/或不烘干、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,包括碾轧燕麦(片)(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,包括碾轧燕麦(片)(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。

洛阳市膳粮生态食品有限公司

H N

Q B