



412815S-2022



河南龙湖食品科技有限公司企业标准

Q/HLS 0005S-2022

方便冲调谷物制品

2022-10-08 发布

2022-10-08 实施

河南龙湖食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南龙湖食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张雪燕。

H N

Q B

方便冲调谷物制品

1 范围

本标准规定了方便冲调谷物制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、小米、黑米、紫米、糙米、燕麦米、高粱米、黍米、小麦、玉米(片)、藜麦米(片)、荞麦米(片)、稷米、红豆(片)、绿豆(片)、豌豆、扁豆、芸豆、鹰嘴豆、芝麻、马铃薯片(粉)、红(紫)薯片(粉)、香芋干(粉)、藕粉、燕麦粉、红薏仁粉、白薏仁粉、小麦粉、燕麦、燕麦片、复合麦片、黑麦片、玉米糝、黑燕麦、粳米、糯米粉、血糯米、荞麦、青稞米中的一种或几种为主要原料,添加或不添加生活饮用水,添加杏仁、花生仁、大豆、黑豆、南瓜籽仁、榛子仁、松子仁、腰果、夏威夷果、碧根果、开心果仁、葵花籽仁、板栗、巴旦木(扁桃仁)、核桃仁、亚麻籽(熟制)、椰子片(粉)、草莓干(粉)、葡萄干、猕猴桃干(粉)、芒果干、菠萝干、圣女果干、桃干、杨梅干、香蕉片、蔓越莓干、苹果干(粉)、蓝莓干(粉)、菠萝蜜干、哈密瓜粒、金桔干、木瓜干、樱桃干(粉)、黑枸杞干、火龙果干、无花果干、雪梨干、核桃粉、豆奶粉、红枣(干)、植脂末(葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅)、小麦低聚肽粉、低聚异麦芽糖、食用螺旋藻粉(钝顶螺旋藻、极大螺旋藻)、 α -淀粉酶 Alpha-amylase(米曲霉 *Aspergillusoryzae*)、脂肪酶 Lipase(米曲霉 *Aspergillusoryzae*)、纤维素酶 Cellulase(黑曲霉 *Aspergillusniger*)、蛋白酶 Protease(枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、花生蛋白粉、干海参、鼠李糖乳酪杆菌、干酪乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、发酵粘液乳杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、凝结魏茨曼氏菌、长双歧杆菌婴儿亚种、青春双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、山楂、黑米片、黑花生仁、银耳、黑木耳、平菇、香菇、金针菇、草菇、茶树菇、真姬菇、羊肚菌、竹荪、南瓜粉、胡萝卜粉、青椒粉、豆角粉、白萝卜粉、丝瓜粉、白菜粉、菠菜粉、西红柿粉、包菜粉、韭菜粉、冬瓜粉、西瓜粉、石榴粉、椰浆粉、薄荷粉、柠檬粉、橙子粉、海带粉、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、蜂花粉、茉莉花、刀豆、白芷、干姜、桑葚、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、白果、龙眼肉、百合、沙棘、肉桂、决明子、芡实、乌梅、佛手、鸡内金、金银花、阿胶、茯苓、栀子、胖大海、益智仁、郁李仁、砂仁、桑叶、莲子、荷叶、葛根粉、槐米、槐花、蒲公英、玉竹、橘皮、覆盆子、山药、马齿苋、火麻仁、代代花、白扁豆、赤小豆、麦芽、昆布、罗汉果、枳椇子、枸杞子、香薷、桃仁、桑椹、桔红、桔梗、莱菔子、高良姜、淡竹叶、菊苣、黄精、紫苏、牡蛎、酸枣仁、薏苡仁、甘草、玉米须、丹凤牡丹花、牛蒡根、人参(人工种植5年以下)、重瓣红玫瑰、茶树花、雨生红球藻、苦瓜、浓缩牛奶蛋白、分离乳清蛋白、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、大米蛋白粉、大豆蛋白粉、豆浆粉、豆粉、苹果酵素粉、蓝莓酵素粉、青梅酵素粉、乌梅酵素粉、芒果酵素粉、菠萝酵素粉、凤梨酵素粉、果蔬酵素粉[复合酵素粉(凤梨、芒果、乌梅、蓝莓、青梅)]、全脂乳粉、脱脂乳粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、低聚果糖、乳酸、酸奶粉、绿茶粉、咖啡粉、黑糖、椰蓉、小麦胚、碳酸钙、葡萄糖酸亚铁、维生素A(β -胡萝卜素)、维生素D₃(胆钙化醇)、维生素E(d1- α -生育酚)、维生素C(抗坏血酸)、

杜仲雄花、辣木叶、乌药叶、玛咖粉、菊粉、奇亚籽、蛹虫草、圆苞车前子壳、库拉索芦荟凝胶、金花茶、诺丽果浆、雪莲培养物、牛骨粉、麦芽糊精、乳粉、乳糖、食用葡萄糖、结晶果糖、木糖醇、水苏糖、赤藓糖醇、低聚木糖、大豆低聚糖、抗性糊精、甜菜根粉、芹菜粉、西兰花粉、黄秋葵粉、大麦苗、魔芋粉、麦片、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、海苔、桂花、耳叶牛皮消、可可粉、抹茶粉、红茶粉、大豆膳食纤维粉、食用盐、颗粒藕粉(藕粉、水、红枣粉、冰糖粉)、淡水鱼胶原蛋白粉中的一种或多种,经清理、筛选、调配(或不调配)、切粒(或不切粒)、熟制或不熟制(谷物全部熟制)、制粒或不制粒,灭菌(或不灭菌)、冷却(或不冷却)、粉碎(或不粉碎)、混合(或不混合)、磨粉(或不磨粉)、包装而成的方便冲调谷物制品。

根据所添加原辅料的不同分为单一冲调谷物制品、混合类冲调谷物制品、营养强化冲调谷物制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米、小米、黑米、紫米、糙米、燕麦米、高粱米、黍米、小麦、玉米(片)、藜麦米(片)、荞麦米(片)、青稞米、稷米、大豆、红豆(片)、绿豆(片)、豌豆、扁豆、芸豆、鹰嘴豆、马铃薯片(粉)、红(紫)薯片(粉)、香芋干(粉)、黑燕麦、血糯米、荞麦、黑豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.3 燕麦粉、燕麦应符合 NY/T 892 的规定。

2.1.4 红薏仁粉、白薏仁粉、燕麦片、黑麦片、麦片、颗粒藕粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.5 核桃粉应符合 GB/T 29602 的规定

2.1.6 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.7 复合麦片应符合 QB/T 2762 的规定。

2.1.8 玉米糝应符合 GB/T 22496 的规定。

2.1.9 粳米应符合 NY/T 594 的规定。

2.1.10 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。

2.1.11 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.12 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.13 杏仁应符合 SB/T 10617 的规定。

2.1.14 芝麻、花生仁、南瓜籽仁、榛子仁、松子仁、腰果、夏威夷果、碧根果、开心果仁、葵花籽仁、板栗、巴旦木(扁桃仁)、核桃仁、亚麻籽、黑花生仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.15 椰子片(粉)、草莓干(粉)、葡萄干、猕猴桃干(粉)、芒果干、菠萝干、圣女果干、桃干、杨梅干、香蕉片、蔓越莓干、苹果干(粉)、蓝莓干(粉)、菠萝蜜干、哈密瓜粒、金桔干、木瓜干、樱桃干(粉)、黑枸杞干、火龙果干、无花果干、雪梨干、山楂、玉米须、牛蒡根、大麦苗、桂花应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.16 豆奶粉、豆粉、豆浆粉应符合 GB/T 18738 的规定。

- 2.1.17 红枣（干）应符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.18 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.19 小麦低聚肽粉、抗性糊精应符合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（卫生部公告 2012 年第 16 号）的公告。
- 2.1.20 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.21 食用螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.22 α -淀粉酶 Alpha-amylase（米曲霉 *Aspergillusoryzae*）、脂肪酶 Lipase（米曲霉 *Aspergillusoryzae*）、纤维素酶 Cellulase（黑曲霉 *Aspergillusniger*）、蛋白酶 Protease（枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.23 花生蛋白粉、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、大米蛋白粉、大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.24 干海参应符合 GB 31602 的规定。
- 2.1.25 鼠李糖乳酪杆菌、干酪乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、发酵粘液乳杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、凝结魏茨曼氏菌、长双歧杆菌婴儿亚种、青春双歧杆菌、罗伊式粘液乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.26 黑米片应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 银耳、黑木耳、平菇、香菇、金针菇、草菇、茶树菇、羊肚菌、竹荪、真姬菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.28 南瓜粉、胡萝卜粉、青椒粉、豆角粉、白萝卜粉、丝瓜粉、白菜粉、菠菜粉、西红柿粉、包菜粉、韭菜粉、冬瓜粉、西瓜粉、石榴粉、椰浆粉、薄荷粉、柠檬粉、橙子粉、甜菜根粉、芹菜粉、西兰花粉、黄秋葵粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.29 海带粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.30 松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉应符合《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》（卫生部公告 2004 年第 17 号）要规定。
- 2.1.31 蜂花粉应符合 GH/T 1014 和 GB 31636 的规定。
- 2.1.32 茉莉花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.33 刀豆、白芷、干姜、桑葚、菊花、白果、龙眼肉、百合、沙棘、肉桂、决明子、芡实、乌梅、佛手、鸡内金、金银花、阿胶、茯苓、栀子、胖大海、益智仁、郁李仁、砂仁、桑叶、莲子、荷叶、槐米、槐花、蒲公英、玉竹、橘皮、覆盆子、山药、马齿苋、火麻仁、代代花、白扁豆、赤小豆、麦芽、昆布、罗汉果、枳椇子、枸杞子、香薷、桃仁、桑椹、桔红、桔梗、莱菔子、高良姜、淡竹叶、菊苣、黄精、紫苏、牡蛎、酸枣仁、薏苡仁、甘草应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.34 丹凤牡丹花应符合国家卫生计生委《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。
- 2.1.35 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》（公

告 2012 年第 17 号) 的规定。

2.1.36 重瓣红玫瑰应符合卫生部《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公告》(公告2010年第3号)的规定。

2.1.37 茶树花应符合卫生部《关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告》(卫生部公告 2013 年第 1 号)的规定。

2.1.38 雨生红球藻应符合卫生部《关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告》(卫生部 2010 年第 17 号公告)的规定。

2.1.39 苦瓜应符合 NY/T 963 的规定。

2.1.40 浓缩牛奶蛋白、分离乳清蛋白应符合 GB 11674 的规定。

2.1.41 苹果酵素粉、蓝莓酵素粉、青梅酵素粉、乌梅酵素粉、芒果酵素粉、菠萝酵素粉、凤梨酵素粉、果蔬酵素粉[复合酵素粉(凤梨、芒果、乌梅、蓝莓、青梅)]应符合 T/CBFIA 08003 和 GB/T 29602 的规定。

2.1.42 全脂乳粉、脱脂乳粉、乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.43 食用玉米淀粉、食用木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.44 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.45 酸奶粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.46 绿茶粉应符合 QB/T 4067 和 NY/T 2672 的规定。

2.1.47 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。

2.1.48 白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.49 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。

2.1.50 小麦胚应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.51 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.52 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。

2.1.53 维生素 A 应符合 GB 14750 的规定。

2.1.54 维生素 D₃应符合 GB 1903.50 的规定。

2.1.55 维生素 E(dl- α -生育酚)应符合 GB 29942 的规定。

2.1.56 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.57 杜仲雄花应符合国家卫生计生委《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告》(卫计委 2014 第 6 号)的规定。

2.1.58 辣木叶、乌药叶应符合卫生部《关于批准蛋白小球藻等 4 种新资源食品的公告》(公告 2012 年第 19 号)的规定。

2.1.59 玛咖粉应符合卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》(公告 2011 年第 13 号)的规定。

- 2.1.60 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》（公告 2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.61 奇亚籽、蛹虫草、圆苞车前子壳应符合国家卫生计生委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（卫计委 2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.62 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部《关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告》（公告 2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.63 金花茶、诺丽果浆、雪莲培养物应符合卫生部《关于批准金花茶、显脉旋覆花（小黑药）等 5 种物品为新资源食品的公告》（卫生部公告 2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.64 牛骨粉应符合 GB 1903.19 的规定。
- 2.1.65 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.66 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.67 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.68 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.69 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.70 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.71 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.72 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.73 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.74 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.75 海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.76 耳叶牛皮消应符合 DBS32/009 的规定。
- 2.1.77 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.78 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.79 红茶粉应符合 QB/T 4067 和 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.80 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.81 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.82 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.83 淡水鱼胶原蛋白肽粉应符合 SB/T 10634 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	试验方法
性 状	具有产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入一白瓷盘中，自然

色 泽	具有产品应有的色泽	光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0(仅适用于添加坚果及籽类的产品)	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25(仅适用于添加坚果及籽类的产品)	GB 5009.227
氰化物(以HCN计), mg/kg	≤ 0.05(仅适用于添加杏仁的产品)	GB 5009.36
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18(仅适用于以芝麻为主要原料的产品)	GB 5009.12
	≤ 0.4(其他)	
展青霉素, μg/kg	≤ 20.0(仅适用于添加苹果干、山楂及其制品的产品)	GB 5009.185
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000(仅限于添加玉米及其制品的产品)	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60(仅限于添加玉米及其制品的产品)	GB 5009.209
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.02(仅限于添加玉米及其制品的产品)	GB 5009.17
甲基汞 ^a (以Hg计), mg/kg	≤ 0.5(仅限于添加干海参、牡蛎的产品)	
苯并[α]芘, μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
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C(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 ₃ (麦角钙化醇), μg/kg	12.5~37.5(适用于添加维生素D ₃ 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
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a可先测定总汞, 当总汞水平不超过甲基汞限量值时, 不必测定甲基汞; 否则, 需再测定甲基汞。		

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	100	GB 4789. 3
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	5	2	50	100	GB 4789. 15
乳酸菌 ^d , CFU/g	≥	1×10 ⁶			GB 4789. 35
<p>a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行;</p> <p>b 不适用于添加酸奶粉、益生菌的非灭菌产品的检验;</p> <p>d 仅限于添加益生菌产品的检验, 不适用于灭菌产品。</p>					

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

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; 食品添加剂的使用符合 GB 2760 的规定; 营养强化剂的使用符合 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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以大米、小米、黑米、紫米、糙米、燕麦米、高粱米、黍米、小麦、玉米(片)、藜麦米(片)、荞麦米(片)、粳米、红豆(片)、绿豆(片)、豌豆、扁豆、芸豆、鹰嘴豆、芝麻、马铃薯片(粉)、红(紫)薯片(粉)、香芋干(粉)、藕粉、燕麦粉、红薏仁粉、白薏仁粉、小麦粉、燕麦、燕麦片、复合麦片、黑麦片、玉米糝、黑燕麦、粳米、糯米粉、血糯米、荞麦、青稞米中的一种或几种为主要原料,添加或不添加生活饮用水,添加杏仁、花生仁、大豆、黑豆、南瓜籽仁、榛子仁、松子仁、腰果、夏威夷果、碧根果、开心果仁、葵花籽仁、板栗、巴旦木(扁桃仁)、核桃仁、亚麻籽(熟制)、椰子片(粉)、草莓干(粉)、葡萄干、猕猴桃干(粉)、芒果干、菠萝干、圣女果干、桃干、杨梅干、香蕉片、蔓越莓干、苹果干(粉)、蓝莓干(粉)、菠萝蜜干、哈密瓜粒、金桔干、木瓜干、樱桃干(粉)、黑枸杞干、火龙果干、无花果干、雪梨干、核桃粉、豆奶粉、红枣(干)、植脂末(葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅)、小麦低聚肽粉、低聚异麦芽糖、食用螺旋藻粉(钝顶螺旋藻、极大螺旋藻)、 α -淀粉酶 Alpha-amylase(米曲霉 *Aspergillusoryzae*)、脂肪酶 Lipase(米曲霉 *Aspergillusoryzae*)、纤维素酶 Cellulase(黑曲霉 *Aspergillusniger*)、蛋白酶 Protease(枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、花生蛋白粉、干海参、鼠李糖乳酪杆菌、干酪乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、发酵粘液乳杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、凝结魏茨曼氏菌、长双歧杆菌婴儿亚种、青春双歧杆菌、罗伊式粘液乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、山楂、黑米片、黑花生仁、银耳、黑木耳、平菇、香菇、金针菇、草菇、茶树菇、真姬菇、羊肚菌、竹荪、南瓜粉、胡萝卜粉、青椒粉、豆角粉、白萝卜粉、丝瓜粉、白菜粉、菠菜粉、西红柿粉、包菜粉、韭菜粉、冬瓜粉、西瓜粉、石榴粉、椰浆粉、薄荷粉、柠檬粉、橙子粉、海带粉、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、蜂花粉、茉莉花、刀豆、白芷、干姜、桑葚、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、白果、龙眼肉、百合、沙棘、肉桂、决明子、芡实、乌梅、佛手、鸡内金、金银花、阿胶、茯苓、栀子、胖大海、益智仁、郁李仁、砂仁、桑叶、莲子、荷叶、葛根粉、槐米、槐花、蒲公英、玉竹、橘皮、覆盆子、山药、马齿苋、火麻仁、代代花、白扁豆、赤小豆、麦芽、昆布、罗汉果、枳椇子、枸杞子、香薷、桃仁、桑椹、桔红、桔梗、莱菔子、高良姜、淡竹叶、菊苣、黄精、紫苏、牡蛎、酸枣仁、薏苡仁、甘草、玉米须、丹凤牡丹花、牛蒡根、人参(人工种植5年以下)、重瓣红玫瑰、茶树花、雨生红球藻、苦瓜、浓缩牛奶蛋白、分离乳清蛋白、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、大米蛋白粉、大豆蛋白粉、豆浆粉、豆粉、苹果酵素粉、蓝莓酵素粉、青梅酵素粉、乌梅酵素粉、芒果酵素粉、菠萝酵素粉、凤梨酵素粉、果蔬酵素粉[复合酵素粉(凤梨、芒果、乌梅、蓝莓、青梅)]、全脂乳粉、脱脂乳粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、低聚果糖、乳酸、酸奶粉、绿茶粉、咖啡粉、黑糖、椰蓉、小麦胚、碳酸钙、葡萄糖酸亚铁、维生素A(β -胡萝卜素)、维生素D₃(胆钙化醇)、维生素E(dl- α -生育酚)、维生素C(抗坏血酸)、杜仲雄花、辣木叶、乌药叶、玛咖粉、菊粉、奇亚籽、蛹虫草、圆苞车前子壳、库拉索芦荟凝胶、金花茶、诺丽果浆、雪莲培养物、牛骨粉、麦芽糊精、乳粉、乳糖、食用葡萄糖、结晶果糖、木糖醇、水苏

糖、赤藓糖醇、低聚木糖、大豆低聚糖、抗性糊精、甜菜根粉、芹菜粉、西兰花粉、黄秋葵粉、大麦苗、魔芋粉、麦片、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、海苔、桂花、耳叶牛皮消、可可粉、抹茶粉、红茶粉、大豆膳食纤维粉、食用盐、颗粒藕粉(藕粉、水、红枣粉、冰糖粉)、淡水鱼胶原蛋白粉中的一种或多种，经清理、筛选、调配(或不调配)、切粒(或不切粒)、熟制或不熟制(谷物全部熟制)、制粒或不制粒，灭菌(或不灭菌)、冷却(或不冷却)、粉碎(或不粉碎)、混合(或不混合)、磨粉(或不磨粉)、包装而成的方便冲调谷物制品。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。

河南龙湖食品科技有限公司