



411718S-2022



洛阳市惠食家食品有限公司企业标准

Q/LHSJ 0001S-2022

# 方便冲调谷物制品

2022-07-04 发布

2022-07-04 实施

洛阳市惠食家食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳市惠食家食品有限公司提出。

本标准由洛阳市惠食家食品有限公司起草。

本标准主要起草人：李艳艳。

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。

本标准适用于以谷物制品【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、黑小麦片中的一种或几种】、藕粉、燕麦粉（熟）、红薏仁粉、白薏仁粉、山药粉、大米粉、玉米粉、大麦粉、高粱粉、黑小麦粉、小米粉、黑米粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉、魔芋粉、黑芝麻、小麦胚芽中的一种或几种为主要原料，添加或不添加生活饮用水，添加黄豆粉、豆浆粉、果蔬粉（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、紫薯粉、韭菜粉、甜菜根粉、芹菜粉、西兰花粉、黄秋葵粉、洋葱粉、香葱粉、冬瓜粉、西瓜粉、石榴粉、椰浆粉、薄荷粉、柠檬粉、橙子粉、椰子粉、草莓粉、猕猴桃粉、苹果粉、蓝莓粉、樱桃粉、红枣粉、山楂粉、哈密瓜粉、火龙果粉、梨粉、桃粉、草莓粉、香蕉粉、桑葚粉、木薯粉中的一种或几种）、果蔬酵素粉（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、凤梨酵素粉中的一种或几种）、果蔬干制品【葡萄干、苹果干、芒果干、菠萝干、番茄干、提子干、圣女果干、蓝莓干、蔓越莓干、樱桃干、山楂干、桑葚干、火龙果干、草莓干、紫薯干、黄桃干、榴莲干、梨干、乌梅干、香蕉片、红枣干、枸杞干、番木瓜干、胡萝卜干、黄秋葵干、南瓜干、黄瓜干】、花生、核桃仁、杏仁、开心果仁、葵花籽、腰果仁、巴达木仁、南瓜籽仁、榛子仁、扁桃仁、板栗粉、豆奶粉、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）、黑豆、大米、小米、藜麦、奇亚籽、大米蛋白粉、酸奶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、咖啡粉、可可粉、抹茶粉、红茶粉、芝士粉、蛋黄粉、大豆分离蛋白、大豆膳食纤维粉、小麦膳食纤维、竹笋膳食纤维粉、酵母粉、椰蓉、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、低聚果糖、白砂糖、赤砂糖、乳糖、黑糖、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、低聚异麦芽糖、糖浆（白砂糖、水、麦芽糖浆、植物油、单，双甘油脂肪酸酯）、水解胶原蛋白粉、食用螺旋藻粉（极大螺旋藻或钝顶螺旋藻）、花生蛋白粉、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、菊粉、海苔粉、红枣、银耳、猴头菇（粉）、山楂（粉）、莲子（粉）、枸杞（粉）、桂圆（粉）、芡实（粉）、黑枸杞（粉）、茯苓（粉）、桔梗（粉）、葛根（粉）、马齿苋（粉）、杭白菊、槐花、金银花、菊苣、鸡内金、麦芽、莱服子、荷叶、阿胶、生姜、人参（人工种植 五年以下）、桂花、牡丹花（丹凤牡丹花）、重瓣红玫瑰、大豆肽粉、海参肽、胶原蛋白肽、酪蛋白磷酸肽、牡蛎肽、小麦低聚肽、鱼胶原蛋白肽、玉米低聚肽粉、骨胶原蛋白肽、葡萄糖酸锌、维生素 C（抗坏血酸）、维生素 A（醋酸视黄酯）、维生素 D<sub>3</sub>（胆钙化醇）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、维生素 B<sub>1</sub>、维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）、维生素 E（d1- $\alpha$ -醋酸生育酚）、叶酸、硫酸亚铁、碳酸钙、乳酸锌、复合益生菌（乳双歧杆

菌、嗜酸乳杆菌、发酵乳杆菌、瑞士乳杆菌、副干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜热链球菌）、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、阿拉伯胶、琼脂、木薯预糊化淀粉、麦芽糊精、抗性糊精、食用盐、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、丁基羟基茴香醚、 $\beta$ -胡萝卜素、姜黄、焦糖色、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、抗坏血酸（又名维生素C）、食用盐、氯化钾、磷酸酯双淀粉、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、食品用香精（苹果香精、草莓香精、雪梨香精、菠萝香精、柠檬香精、猕猴桃香精、玉米香精、蓝莓香精、苹果香精、水蜜桃香精、柠檬香精、山楂香精、牛奶香精、草莓香精、绿茶香精果味香精中的一种或几种）中的一种或多种，经配料、熟化或不熟化、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装、杀菌或不杀菌（添加益生菌产品不杀菌）、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和混合类冲调谷物制品。

## 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 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.3 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.4 燕麦粉（熟）、红薏仁粉、白薏仁粉、黄豆粉、大米粉、玉米粉、大麦粉、高粱粉、黑小麦粉、小米粉、黑米粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 豆浆粉应符合 GB/T 18738 的规定。

2.1.6 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.7 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.8 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.10 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.11 果蔬酵素粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.12 果蔬干制品应无腐烂、无霉变、无虫蛀，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.13 花生应符合 GB 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.14 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.15 杏仁、开心果仁、葵花籽、腰果仁、巴达木仁、南瓜籽仁、榛子仁、扁桃仁、板栗粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.16 豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。

2.1.17 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

- 2.1.18 黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 奇亚籽应符合国家卫生计生委公告 2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.23 大米蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.24 酸奶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.25 绿茶粉应符合 QB/T 4067 和 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.26 抹茶粉、红茶粉、乌龙茶粉应符合 GB/T 29602 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.27 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.28 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.29 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.30 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.31 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.32 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.33 小麦膳食纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.34 竹笋膳食纤维粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.35 酵母粉应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.36 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.37 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.38 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.39 脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.40 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.41 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.42 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.43 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.44 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.45 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.46 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.47 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.48 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.49 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.50 水苏糖应符合卫生部 2010 年第 17 号公告的规定。

- 2.1.51 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.52 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.53 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.54 低聚异麦芽糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.55 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.56 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.57 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.58 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.59 水解胶原蛋白粉应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.60 食用螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.61 花生蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.62 海带粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.63 松花粉应符合卫生部《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》(2004 年第 17 号)的规定。
- 2.1.64 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 2004 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.65 蜂花粉应符合 GH/T 1014 和 GB 31636 的规定。
- 2.1.66 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.67 海苔粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.68 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.69 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.70 猴头菇(粉)应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.71 杭白菊应符合 GB/T 18862 的规定。
- 2.1.72 槐花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.73 山楂(粉)、莲子(粉)、枸杞(粉)、桂圆(粉)、芡实(粉)、黑枸杞(粉)、茯苓(粉)、桔梗(粉)、葛根(粉)、马齿苋(粉)、金银花、菊苣、鸡内金、麦芽、莱服子、荷叶、阿胶、生姜应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.74 人参(人工种植 五年以下)应符合卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.75 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。
- 2.1.76 牡丹花(丹凤牡丹花)应符合卫生部 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.77 重瓣红玫瑰应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.78 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.79 牡蛎肽、海参肽、骨胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。

- 2.1.81 酪蛋白磷酸肽应符合 GB 31617 的规定。
- 2.1.82 小麦低聚肽应符合卫生部公告 2012 年第 16 号《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》的规定。
- 2.1.83 玉米低聚肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。
- 2.1.84 鱼胶原蛋白肽应符合 SB/T 10634 的规定。
- 2.1.85 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.86 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.87 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.88 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.89 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.90 维生素 A 应符合 GB 1903.31 的规定。
- 2.1.91 维生素 D<sub>3</sub> 应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.92 维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.93 维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）应符合《中华人民共和国药典》2020 版二部的规定。
- 2.1.94 维生素 B<sub>1</sub>应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.95 维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.96 维生素 E 应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.97 叶酸应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.98 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.99 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.100 乳酸锌应符合 GB 1903.11 的规定。
- 2.1.101 复合益生菌应符合《可用于食品的菌种名单卫办监督发》（2010）65 号和 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.102 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.103 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.104 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.105 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.106 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.107 木薯预糊化淀粉应符合 GB/T 38573 的规定。
- 2.1.108 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.109 抗性糊精应符合卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。
- 2.1.110 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.111 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.112 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.113 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.114 丁基羟基茴香醚应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.115  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.116 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.117 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.118 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.119 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.120 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.121 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.122 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.123 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.124 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 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  | 具有产品应有的性状       | 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     |
| 总砷（以 As 计）， mg/kg  | ≤ 0.5  | GB 5009.11    |
| 铅*（以 Pb 计）， mg/kg  | ≤ 0.4  | GB 5009.12    |
| 展青毒素 <sup>a</sup> ， $\mu$ g/kg                             | ≤ 20.0 | GB 5009.185   |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ， $\mu$ g/kg                          | ≤ 5.0  | GB 5009.22    |
| 磷酸盐 <sup>b</sup> （以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计）， g/kg | ≤ 5.0  | GB 5009.256   |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>b</sup> （又名阿斯巴甜）， g/kg                     | ≤ 1.0  | GB 5009.263   |
| 乙酰磺胺酸钾 <sup>b</sup> （又名安赛蜜）， g/kg                          | ≤ 0.8  | GB/T 5009.140 |

|   |   |            |               |
|---|---|------------|---------------|
| 三氯蔗糖 <sup>b</sup> , g/kg                | ≤ | 1.0        | GB 22255      |
| β-胡萝卜素 <sup>b</sup> , g/kg              | ≤ | 0.4        | GB 5009.83    |
| 丁基羟基茴香醚 <sup>b</sup> (以油脂中的含量计), g/kg   | ≤ | 0.2        | GB 5009.32    |
| 姜黄 <sup>b</sup> (以姜黄素计), g/kg           | ≤ | 0.03       | SN/T 4890     |
| 钙 <sup>c</sup> , mg/kg                  |   | 2000~7000  | GB 5009.92    |
| 铁 <sup>c</sup> , mg/kg                  |   | 35~80      | GB 5009.90    |
| 锌 <sup>c</sup> , mg/kg                  |   | 37.5~112.5 | GB 5009.14    |
| 维生素A <sup>c</sup> , μg/kg               |   | 2000~6000  | GB 5009.82    |
| 叶酸 <sup>c</sup> , μg/kg                 |   | 1000~2500  | GB 5009.211   |
| 维生素D <sup>c</sup> , μg/kg               |   | 12.5~37.5  | GB 5009.82    |
| 维生素B <sub>2</sub> <sup>c</sup> , mg/kg  |   | 7.5~17.5   | GB 5009.85    |
| 维生素B <sub>6</sub> <sup>c</sup> , mg/kg  |   | 10~25      | GB 5009.154   |
| 维生素B <sub>12</sub> <sup>c</sup> , μg/kg |   | 5~10       | GB/T 5009.217 |
| 维生素C <sup>c</sup> , mg/kg               |   | 300~750    | GB 5009.86    |
| 维生素E <sup>c</sup> , mg/kg               |   | 50~125     | GB 5009.82    |
| 维生素B <sub>1</sub> <sup>c</sup> , mg/kg  |   | 7.5~17.5   | GB 5009.84    |

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加山楂、苹果及其制品的产品。

b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；

c 适用于使用该营养强化剂的产品；

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的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 <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              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3  |
| 霉菌, CFU/g                   | 5                     | 2 | 50              | 10 <sup>2</sup> | 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 |
| 乳酸菌数 <sup>d</sup> , CFU/g ≥ | 1×10 <sup>6</sup>     |   |                 |                 | GB 4789.35 |

- a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
- b 菌落总数不适用于添加益生菌的产品。
- d 乳酸菌仅适用于添加益生菌的产品。

## 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 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，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（不适用于添加益生菌的产品）、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以谷物制品【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、黑小麦片中的一种或几种】、藕粉、燕麦粉（熟）、红薏仁粉、白薏仁粉、山药粉、大米粉、玉米粉、大麦粉、高粱粉、黑小麦粉、小米粉、黑米粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉、魔芋粉、黑芝麻、小麦胚芽中的一种或几种为主要原料，添加或不添加生活饮用水，添加黄豆粉、豆浆粉、果蔬粉（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、紫薯粉、韭菜粉、甜菜根粉、芹菜粉、西兰花粉、黄秋葵粉、洋葱粉、香葱粉、冬瓜粉、西瓜粉、石榴粉、椰浆粉、薄荷粉、柠檬粉、橙子粉、椰子粉、草莓粉、猕猴桃粉、苹果粉、蓝莓粉、樱桃粉、红枣粉、山楂粉、哈密瓜粉、火龙果粉、梨粉、桃粉、草莓粉、香蕉粉、桑葚粉、木薯粉中的一种或几种）、果蔬酵素粉（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、凤梨酵素粉中的一种或几种）、果蔬干制品【葡萄干、苹果干、芒果干、菠萝干、番茄干、提子干、圣女果干、蓝莓干、蔓越莓干、樱桃干、山楂干、桑葚干、火龙果干、草莓干、紫薯干、黄桃干、榴莲干、梨干、乌梅干、香蕉片、红枣干、枸杞干、番木瓜干、胡萝卜干、黄秋葵干、南瓜干、黄瓜干】、花生、核桃仁、杏仁、开心果仁、葵花籽、腰果仁、巴达木仁、南瓜籽仁、榛子仁、扁桃仁、板栗粉、豆奶粉、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）、黑豆、大米、小米、藜麦、奇亚籽、大米蛋白粉、酸奶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、咖啡粉、可可粉、抹茶粉、红茶粉、芝士粉、蛋黄粉、大豆分离蛋白、大豆膳食纤维粉、小麦膳食纤维、竹笋膳食纤维粉、酵母粉、椰蓉、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、低聚果糖、白砂糖、赤砂糖、乳糖、黑糖、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、低聚异麦芽糖、糖浆（白砂糖、水、麦芽糖浆、植物油、单，双甘油脂肪酸酯）、水解胶原蛋白粉、食用螺旋藻粉（极大螺旋藻或钝顶螺旋藻）、花生蛋白粉、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、菊粉、海苔粉、红枣、银耳、猴头菇（粉）、山楂（粉）、莲子（粉）、枸杞（粉）、桂圆（粉）、芡实（粉）、黑枸杞（粉）、茯苓（粉）、桔梗（粉）、葛根（粉）、马齿苋（粉）、杭白菊、槐花、金银花、菊苣、鸡内金、麦芽、莱服子、荷叶、阿胶、生姜、人参（人工种植 五年以下）、桂花、牡丹花（丹凤牡丹花）、重瓣红玫瑰、大豆肽粉、海参肽、胶原蛋白肽、酪蛋白磷酸肽、牡蛎肽、小麦低聚肽、鱼胶原蛋白肽、玉米低聚肽粉、骨胶原蛋白肽、葡萄糖酸锌、维生素 C（抗坏血酸）、维生素 A（醋酸视黄酯）、维生素 D<sub>3</sub>（胆钙化醇）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、维生素 B<sub>1</sub>、维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）、维生素 E（d1- $\alpha$ -醋酸生育酚）、叶酸、硫酸亚铁、碳酸钙、乳酸锌、复合益生菌（乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、发酵乳杆菌、瑞士乳杆菌、副干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜热链球菌）、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、阿拉伯胶、琼脂、木薯预糊化淀粉、麦芽糊精、抗性糊精、食用盐、柠檬酸、DL-

苹果酸、乳酸、丁基羟基茴香醚、 $\beta$ -胡萝卜素、姜黄、焦糖色、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、抗坏血酸（又名维生素C）、食用盐、氯化钾、磷酸酯双淀粉、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、食品用香精（苹果香精、草莓香精、雪梨香精、菠萝香精、柠檬香精、猕猴桃香精、玉米香精、蓝莓香精、苹果香精、水蜜桃香精、柠檬香精、山楂香精、牛奶香精、草莓香精、绿茶香精果味香精中的一种或几种）中的一种或多种，经配料、熟化或不熟化、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装、杀菌或不杀菌（添加益生菌产品不杀菌）、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，参照 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳市惠食家食品有限公司