413235S-2023

汉正药业（河南）有限公司企业标准

Q/HZY 0002S-2023

方便冲调谷物制品

2023-10-12 发布　　2023-10-12 实施

汉正药业（河南）有限公司 发布

前　言

本标准附录 A、B、C、D、E、F、G、H、I、J、K、L、M、N、O、P、Q、R、S 、T、U、V、W、X 为规范性附录。

本标准由汉正药业（河南）有限公司提出并起草。

本标准起草人：董奇奇。

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。

本标准适用于以黄豆或粉、红豆或粉、红小豆或粉、赤小豆或粉、黑豆或粉、黑绿豆或粉、绿豆或粉、豌豆或粉、扁豆或粉、白扁豆或粉、 蚕豆仁或粉、白芸豆或粉、红芸豆或粉、豇豆或粉、荷兰豆或粉、四季豆或粉、龙豆或粉、青豆或粉、鹰嘴豆或粉、大米或粉、红米或粉、紫米或粉、黑米或粉、糙米或粉、高粱米或粉、玉米粒或粉、玉米粉或粉、玉米糁或粉、薏米仁或粉、小米或粉、小麦或粉、黑小麦或粉、小麦仁或粉、大麦或粉、藜麦米或粉、粳米或粉、糯米或粉、血糯米或粉、燕麦或粉、黑燕麦或粉、甜荞麦或粉、苦荞麦或粉、黑荞麦或粉、青稞米或粉中的一种或几种为原料，经熟制（烘焙或炒制）、添加或不添加水，添加豆乳粉、马铃薯全粉、红薯粉、魔芋粉、魔芋、藕粉、葛根粉、铁棍山药片、香芋、黑花生仁、花生仁、花生碎、核桃仁、白芝麻、黑芝麻、榛子仁、松子仁、腰果、夏威夷果、碧根果、开心果仁、甜杏仁、苦杏仁、葵花仁、板栗、熟制南瓜仁、熟制亚麻籽、巴旦木仁、银耳、黑木耳、平菇、香菇、金针菇、花菇、茶树菇、杏鲍菇、白玉菇、鸡腿菇、羊肚菌、灰树花、双孢蘑菇、猴头菇、竹荪、榛蘑、甜菜根（汁）粉、南瓜粉、豆角粉、青椒粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、芹菜粉、丝瓜粉、西兰花粉、白菜粉、菠菜粉、西红柿粉、黄瓜粉、包菜粉、黄秋葵粉、韭菜粉、冬瓜粉、西瓜粉、木瓜粉、樱桃粉、草莓粉、石榴粉、苹果粉、猕猴桃粉、大枣粉、椰子粉、椰浆粉、龙眼肉粉、蓝莓粉、薄荷粉、柠檬粉、橙子粉、蔓越莓粉、椰子片、葡萄干、红提干、青提干、红枣片、红枣粒、草莓干、樱桃干、猕猴桃干、芒果干、菠萝干、圣女果干、香蕉片、哈密瓜粒、蔓越莓干、黑加仑干、苹果干、蓝莓干、菠萝蜜干、金桔干、海苔、海藻粉、海带粉、紫菜粉、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、桂花、茉莉花、刀豆、山楂、白芷、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、干姜、阿胶、茯苓、枣（大枣、酸枣、黑枣）、栀子、胖大海、益智仁、郁李仁、砂仁、桑葚、桑叶、莲子、荷叶、菊花（贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊的一种或几种）、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、玉竹、陈皮、覆盆子、甘草、罗汉果、枸杞、火麻仁、玉米须、凤丹牡丹花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、杜仲雄花、辣木叶、玛咖粉、人参（人工种植 5 年以下）、牛蒡根、菊粉、茶树花、雨生红球藻、奇亚籽、蛹虫草、圆苞车前子壳、苦瓜、大麦苗、磷脂酰丝氨酸、库拉索芦荟凝胶、大豆肽粉、大米肽粉、核桃肽粉、苦瓜肽粉、玉米低聚肽、绿豆肽粉、豌豆肽粉、小麦低聚肽粉、芝麻肽粉、花生肽粉、阿胶低聚肽粉、清蛋白多肽粉、乳清肽粉、牡蛎肽粉、乌鸡肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、骨胶原肽粉、鸡肉肽、牛骨髓肽粉、人参肽（原料人参为人工种植，5 年及 5 年以下）、牛骨胶原蛋白肽粉、海洋鱼低聚肽粉、山药肽、乳肽、火麻仁低聚肽粉、鸡内金低聚肽粉、藜麦米低聚肽粉、山药低聚肽粉、小米低聚肽粉、弹性蛋白肽、浓缩牛奶蛋白、浓缩乳清蛋白、分离乳清蛋白、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、大米蛋白粉、小麦蛋白粉、豌豆蛋白粉、豆浆粉、火麻蛋白、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、短双

歧杆菌、两歧双歧杆菌、格氏乳杆菌、卷曲乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、约氏乳杆菌、唾液联合乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、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、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、蓝梅、青梅）、复合果蔬粉（乌梅、蓝梅、青梅、蔓越莓、葡萄）、维生素 C、凤梨蛋白酵素、木瓜蛋白酵素、长双歧杆菌、低聚果糖、乳酸、嗜酸乳杆菌、无花果蛋白酵素、氨基肽酵素］、奶昔酵素粉、麦芽糊精、乳粉、黑枸杞粉、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）、酸奶粉、中链甘油三酯（MCT）、亚麻籽速溶粉（亚麻籽油、麦芽糊精、麦芽糖浆、乳清蛋白粉、酪蛋白酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、亚麻籽水溶粉（亚麻籽油、麦芽糊精、麦芽糖浆、乳清蛋白粉、酪蛋白酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、抹茶粉、红茶粉、绿茶粉、咖啡粉、白砂糖、黑糖、红糖、冰糖、蜂蜜、乳糖、食用葡萄糖、海藻糖、结晶果糖、木糖醇、酵母β-葡聚糖、低聚异麦芽糖、水苏糖、赤藓糖醇、低聚木糖、大豆低聚糖、棉籽低聚糖、低聚果糖、L-阿拉伯糖、抗性糊精、大豆膳食纤维粉、食用盐中的一种或多种，经粉碎或不粉碎、熟制（烘焙或炒制）（或不熟制）、混合或不混合、干燥或不干燥、包装等工艺生产的颗粒状或片状或粉末状，供冲调直接食用的制品。

根据原辅料不同，可将产品分为：单一型方便冲调谷物制品、混合型方便冲调谷物制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 红豆、红小豆、赤小豆、黑豆、黑绿豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 绿豆应符合 GB/T 10462、NY/T 598 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。

2.1.6 扁豆应符合 LS/T 3103 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 蚕豆仁应符合 GB/T 10459 的规定。

2.1.8 白芸豆、红芸豆、豇豆应符合 LS/T 3103 和 NY/T 285 的规定。

2.1.9 荷兰豆、四季豆、龙豆、青豆、鹰嘴豆应符合 NY/T 285 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 红米应符合 DB61/T 504 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 紫米应符合 DB53/T 784 的规定。

2.1.13 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.15 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.16 玉米粒、玉米粉、玉米糁应符合 GB/T 22496 和 LS/T 3302 的规定。

2.1.17 薏米仁应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。

2.1.18 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.19 小麦、黑小麦、小麦仁应符合 GB 1351 的规定。

2.1.20 大麦应符合 LS/T 3101 和 NY/T 891 的规定。

2.1.21 藜麦米应符合 LS/T 3245 的规定。

2.1.22 粳米、糯米、血糯米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.23 燕麦、黑燕麦应符合 GB/T 3102 和 GB 2715 的规定。

2.1.24 甜荞麦、苦荞麦、黑荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.25 青稞米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.26 豆乳粉应符合附录 W 的规定。

2.1.27 马铃薯全粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.28 魔芋粉应符合 NY/T 494 和 GB 2715 的规定。

2.1.29 魔芋应符合 NY/T 2981 的规定。

2.1.30 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.31 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.32 铁棍山药片应符合附录 X 的规定。

2.1.33 香芋应符合 DB43/T 177 和 GB 2715 的规定。

2.1.34 黑花生仁、花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 2715 的规定。

2.1.35 花生碎应符合符录 T 的规定。

2.1.36 核桃仁应符合 SB/T 10556 和 GB 19300 的规定。

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

2.1.38 榛子仁、松子仁、腰果、夏威夷果、碧根果应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.39 开心果仁应符合 SB/T 10613 和 GB 19300 的规定。

2.1.40 甜杏仁、苦杏仁应符合 SB/T 10617 和 T/CNFIA 005.8 的规定。

2.1.41 葵花仁应符合 GB/T 11764、SB/T 10533 和 GB 19300 的规定。

2.1.42 巴旦木（仁）符合 GB/T 10673 和 GB 19300 的规定。

2.1.43 板栗应符合 GH/T 1029 和 GB 19300 的规定。

2.1.44 熟制南瓜仁应符合 SB/T 10554 和 GB 19300 的规定。

2.1.45 熟制亚麻籽应符合 GB/T 15681 和 GB 19300 的规定。

2.1.46 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

2.1.47 黑木耳、平菇、香菇、金针菇、花菇、茶树菇、杏鲍菇、白玉菇、鸡腿菇、羊肚菌、灰树花、

双孢蘑菇、猴头菇、竹荪、榛蘑应符合 GB 7096 的规定。

2.1.48 甜菜根（汁）粉、南瓜粉、豆角粉、青椒粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、芹菜粉、丝瓜粉、西 兰花粉、白菜粉、菠菜粉、西红柿粉、黄瓜粉、包菜粉、黄秋葵粉、韭菜粉、冬瓜粉、西瓜粉、木瓜粉、樱桃粉、草莓粉、石榴粉、苹果粉、猕猴桃粉、大枣粉、椰子粉、椰浆粉、龙眼肉粉、蓝莓粉、薄荷粉、柠檬粉、橙子粉、蔓越莓粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.49 椰子片、葡萄干、红提干、青提干、草莓干、樱桃干、猕猴桃干、芒果干、菠萝干、圣女果干、香蕉片、哈密瓜粒、蔓越莓干、黑加仑干、苹果干、蓝莓干、菠萝蜜干、金桔干应符合 QB/T 2076 的规定。

2.1.50 红枣片应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.51 红枣粒应符合附录 U 的规定。

2.1.52 海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。

2.1.53 海藻粉、海带粉、紫菜粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.54 松花粉应符合卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。

2.1.55 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。

2.1.56 蜂花粉应符合 GH/T 1014 和 GB 31636 的规定。

2.1.57 桂花、茉莉花应符合 NY/T 1506 的规定。

2.1.58 白扁豆、刀豆、山楂、白芷、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、干姜、阿胶、茯苓、枣（大枣、酸枣、黑枣）、栀子、胖大海、益智仁、郁李仁、砂仁、桑葚、桑叶、荷叶、菊花（贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊）、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、玉竹、陈皮、覆盆子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部。

2.1.59 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.60 罗汉果应符合 NY/T 694 的规定。

2.1.61 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.62 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.63 火麻仁应符合 DBS45/015 的规定。

2.1.64 玉米须应符合《卫生部关于玉米须有关问题的批复》卫监督函[2012]306 号的规定。

2.1.65 丹凤牡丹花应符合《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。

2.1.66 重瓣红玫瑰应符合国家卫生健康委员会（原卫生部）2010 年第 3 号《关于批准 DHA 藻类、 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》的规定。

2.1.67 杜仲雄花应符合国家卫生健康委员会《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 6 号）的规定。

2.1.68 辣木叶应符合国家卫生健康委员会（原卫生部）2012 年第 19 号《关于批准蛋白核小球藻等 4

种新资源食品的公告》的规定。

2.1.69 玛咖粉应符合国家卫生健康委员会《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。

2.1.70 人参（人工种植 5 年以下）应符合原卫生部 2012 年 17 号公告的规定。

2.1.71 牛蒡根应符合国卫食品函[2013]83 号的规定。

2.1.72 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。

2.1.73 茶树花应符合卫生部 2013 年 1 号公告的规定。

2.1.74 雨生红球藻应符合卫生部 2010 年 4 月印发的《可用于食品的菌种名单》（卫办监督发〔2010〕65 号）的规定。

2.1.75 奇亚籽、蛹虫草、圆苞车前子壳应符合国家卫生健康委员会（原卫生部）2014 年第 10 号《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》的规定。

2.1.76 苦瓜应符合 NY/T 963 的规定。

2.1.77 大麦苗应符合卫生部公告 2012 年第 8 号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》的规定。

2.1.78 磷脂酰丝氨酸、玉米低聚肽符合卫生部 2010 年 15 号公告的规定。

2.1.79 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部公告 2008 年第 12 号的规定。

2.1.80 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。

2.1.81 大米肽粉应符合附录 A 的规定。

2.1.82 核桃肽粉应符合附录 B 的规定。

2.1.83 苦瓜肽粉应符合附录 C 的规定。

2.1.84 绿豆肽粉应符合附录 D 的规定。

2.1.85 豌豆肽粉应符合附录 E 的规定。

2.1.86 小麦低聚肽粉应符合卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。

2.1.87 芝麻肽粉应符合附录 F 的规定。

2.1.88 花生肽粉应符合附录 G 的规定。

2.1.89 阿胶低聚肽粉应符合附录 H 的规定。

2.1.90 清蛋白多肽粉应符合附录 I 的规定。

2.1.91 乳清肽粉应符合附录 J 的规定。

2.1.92 牡蛎肽粉、乌鸡肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、骨胶原肽粉、鸡肉肽、牛骨髓肽粉、人参肽（原料人参为人工种植，5 年及 5 年以下）、牛骨胶原蛋白肽粉应符合 GB 31645 的规定。

2.1.93 海洋鱼低聚肽粉应符合 GB/T 22729 的规定。

2.1.94 山药肽应符合附录 K 的规定。

2.1.95 乳肽应符合附录 L 的规定。

2.1.96 火麻仁低聚肽粉应符合附录 M 的规定。

2.1.97 鸡内金低聚肽粉应符合附录 N 的规定。

2.1.98 藜麦米低聚肽粉应符合附录 O 的规定。

2.1.99 山药低聚肽粉应符合附录 P 的规定。

2.1.100 小米低聚肽粉应符合附录 Q 的规定。

2.1.101 弹性蛋白肽应符合附录 R 的规定。

2.1.102 浓缩牛奶蛋白、浓缩乳清蛋白、分离乳清蛋白应符合 GB 11674 的规定。

2.1.103 大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、大米蛋白粉、小麦蛋白粉、豌豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.104 豆浆粉应符合 GB/T 18738 的规定。

2.1.105 火麻蛋白应符合附录 S 的规定。

2.1.106 鼠李糖乳杆菌、干酪乳杆菌、嗜热链球菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌、短双歧杆菌、两歧双歧杆菌、格式乳杆菌、卷曲乳杆菌、副干酪乳杆菌、约氏乳杆菌、唾液乳杆菌、发酵乳杆菌、动物双歧杆菌（乳双歧杆菌）、婴儿双歧杆菌、青春双歧杆菌、罗伊式乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种（保加利亚乳杆菌）应符合 QB/T 4575 的规定。

2.1.107 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、蓝梅、青梅）、复合果蔬粉（乌梅、蓝梅、青 梅、蔓越莓、葡萄）、维生素 C、凤梨蛋白酵素、木瓜蛋白酵素、长双歧杆菌、低聚果糖、乳酸、嗜酸乳杆菌、无花果蛋白酵素、氨基肽酵素］、奶昔酵素粉应符合 T/CBFIA 08003 和 GB/T 29602 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 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.110 黑枸杞粉应符合附录 V 的规定。

2.1.111 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）应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.112 酸奶粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.113 中链甘油三酯（MCT）应符合国卫办食品函〔2013） 514 号、GB2716 的规定。

2.1.114 亚麻籽速溶粉应符合 GB 7101 的规定。

2.1.115 亚麻籽水溶粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.116 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.117 红茶粉、绿茶粉 QB/T 4067 和 NY/T 2672 的规定。

2.1.118 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。

2.1.119 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.120 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。

2.1.121 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。

2.1.122 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.123 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.124 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

2.1.125 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.126 海藻糖应符合国家卫生计生委《关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料等的公告》（2014 年第 15 号）的规定。

2.1.127 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。

2.1.128 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.129 酵母β-葡聚糖应符合卫生部公告 2010 年第 9 号的规定。

2.1.130 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

2.1.131 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。

2.1.132 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.133 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。

2.1.134 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。

2.1.135 棉籽低聚糖应符合卫生部 2010 年第 3 号公告和 GH/T 1063 的规定。

2.1.136 抗性糊精应符合 QB/T 5029 的规定。

2.1.137 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.138 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.139 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定

2.1.140 L-阿拉伯糖应符合卫生部 2018 年第 12 号公告。

2.1.141 黄豆粉、红豆粉、红小豆粉、赤小豆粉、黑豆粉、黑绿豆粉、绿豆粉、豌豆粉、扁豆粉、白扁豆粉、蚕豆仁粉、白芸豆粉、红芸豆粉、豇豆粉、荷兰豆粉、四季豆粉、龙豆粉、青豆粉、鹰嘴豆粉、大米粉、红米粉、紫米粉、黑米粉、糙米粉、高粱米粉、薏米仁粉、小米粉、小麦粉、黑小麦粉、小麦仁粉、大麦粉、藜麦米粉、粳米粉、糯米粉、血糯米粉、燕麦粉、黑燕麦粉、甜荞麦粉、苦荞麦粉、黑荞麦粉、青稞米粉应符合 LS/T 3302 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
组织形态	具有本品应有的组织形态	从样品中随机取出适量，将本品倒入白瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其组织形态、色泽、及外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	

杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	GB 5009.3
过氧化值[a]（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
酸价[a]（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
氰化物（以 HCN 计）[b]，mg/kg	≤	0.05	GB 5009.36
脲酶试验[c]		阴性	GB/T 5009.183
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
展青霉素[d]，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅使用于以坚果及其籽类为原料的产品； b 仅适用于以杏仁为原料的产品； c 仅适用于以黄豆、黑豆为主要原料的产品； d 仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品。			

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，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 平板计数法
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	GB 4789.10
[a] 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按 国家相关规定执行。

HNQB

附录 A

（规范性要求）

大米肽粉的质量要求

A.1 原料来源

本规定适用于以大米蛋白为原料，经加水、加温、加碱性蛋白酶酶解、灭酶、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装工艺制得的大米肽粉。

A.2 指标要求

指标要求应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	白色或浅黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织形态	疏松粉末状、色泽均匀、无结块、无吸潮				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	水分，g/100g ≤	7.0				GB 5009.3
	灰分（以干基计），g/100g ≤	6.0				GB 5009.4
	蛋白质（以干基计），g/100g ≥	85.0				GB 5009.5
	肽含量（以干基计），g/100g ≥	80.0				GB/T 22492 附录 B 的规定
	相对分子质量分布在 2000Dal 以下的比例，% ≥	90.0				GB/T 22492 附录 A 的规定
	无机砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.2				GB 5009.11
	铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.2				GB 5009.12
	总汞（以 Hg 计），mg/kg ≤	0.02				GB 5009.17
	镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.2				GB 5009.15
	六六六，mg/kg ≤	0.1				GB/T 5009.19
	滴滴涕，mg/kg ≤	0.1				
	黄曲霉毒素 B_1，μg/kg ≤	4.0				GB 5009.22
	脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg ≤	1000				GB 5009.111
微生物		n	c	m	M	
	菌落总数，CFU/g	5	2	3×10^4	10^5	GB 4789.2
	大肠菌群，CFU/g	5	1	10	10^2	GB 4789.3

限	沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
量	金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

H N
Q B

附录 B

（规范性要求）

核桃肽粉的质量要求

B.1 原料来源

本规定适用于以核桃粕为原料，经水清洗、加水、加温、添加蛋白酶酶解、酶灭活，过滤，浓缩，喷雾干燥，包装工艺制得的核桃肽粉。

B.2 指标要求

指标要求应符合表 B.1 的规定。

表 B.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	黄色或浅黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织形态	疏松粉末状、色泽均匀、无结块				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	水分，g/100g ≤	Ⅰ级		Ⅱ级		GB 5009.3
		6.5		7.0		
	灰分（以干基计），g/100g ≤	7.0		8.0		GB 5009.4
	蛋白质（以干基计），g/100g ≥	90.0		80.0		GB 5009.5
	肽含量（以干基计），g/100g ≥	85.0		70.0		GB/T 22492 附录 B 的规定
	相对分子质量分布在 2000Dal 以下的比例，% ≥	80.0				GB/T 22492 附录 A 的规定
	总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.4				GB 5009.11
	铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.2				GB 5009.12
	黄曲霉毒素 B_1，μg/kg ≤	4.0				GB 5009.22
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数，CFU/g	5	2	3×10^4	10^5	GB 4789.2
	大肠菌群，CFU/g	5	1	10	10^2	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

附录 C

（规范性要求）

苦瓜肽粉的质量要求

C.1 原料来源

本规定适用于以苦瓜粉为原料，加水后经碱性蛋白酶酶解、酶灭活、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制得的苦瓜肽粉。

C.2 指标要求

指标要求应符合表 C.1 的规定。

表 C.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	浅黄色或黄色粉末				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织形态	粉末状、色泽均匀、无结块、无吸潮				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	水分，g/100g ≤	7.0				GB 5009.3
	灰分（以干基计），g/100g ≤	8.0				GB 5009.4
	蛋白质（以干基计），g/100g ≥	70.0				GB 5009.5
	肽含量（以干基计），g/100g ≥	60.0				GB/T 22492 附录 B 的规定
	相对分子质量小于 2000 的蛋白质水解物所占比例，% ≥	80.0				GB/T 22492 附录 A 的规定
	铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.5				GB 5009.12
	总皂苷，% ≥	1.0				按《保健食品检验与评价技术规范》2003 版中规定方法检验
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数，CFU/g	5	2	3×10^4	10^5	GB 4789.2
	大肠菌群，CFU/g	5	1	10	10^2	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

附录 D

（规范性要求）

绿豆肽粉的质量要求

D.1 原料来源

本规定适用于以绿豆蛋白粉为主要原料，加水调浆、蛋白酶酶解、酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制得的可食用的绿豆肽粉。

D.2 指标要求

指标要求应符合 D.1 的规定。

表 D.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	白色或浅黄色粉末				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织形态	疏松粉末状、色泽均匀、无结块、无吸潮				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标•	水分，g/100g ≤	7.0				GB 5009.3
	灰分（以干基计），g/100g ≤	8.0				GB 5009.4
	蛋白质（以干基计），g/100g ≥	80.0				GB 5009.5
	肽含量（以干基计），g/100g ≥	70.0				GB/T 22492 附录 B 的规定
	铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.2				GB 5009.12
	镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.2				GB 5009.15
	铬（以 Cr 计），mg/kg ≤	1.0				GB 5009.123
	黄曲霉毒素 B_1，μg/kg ≤	5.0				GB 5009.22
	赭曲霉毒素 A，μg/kg ≤	5.0				GB 5009.96
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数，CFU/g	5	2	3×10^4	10^5	GB 4789.2
	大肠菌群，CFU/g	5	1	10	10^2	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

附录 E

（规范性要求）

豌豆肽粉的质量要求

E.1 原料来源

本规定适用于以豌豆蛋白为原料，加水、加温、添加蛋白酶酶解、酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制得的可食用的豌豆肽粉。

E.2 指标要求

指标要求应符合 E.1 的规定。

表 E.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	黄色或淡黄色粉末				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织形态	疏松粉末状、色泽均匀、无结块、无吸潮				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	水分，g/100g ≤	7.0				GB 5009.3
	灰分（以干基计），g/100g ≤	7.0				GB 5009.4
	蛋白质（以干基计），g/100g ≥	85.0				GB 5009.5
	肽含量（以干基计），g/100g ≥	75.0				GB/T 22492 附录 B 的规定
	相对分子质量分布在 2000Dal 以下的比例，% ≥	85.0				GB/T 22492 附录 A 的规定
	铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.2				GB 5009.12
	镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.2				GB 5009.15
	铬（以 Cr 计），mg/kg ≤	0.8				GB 5009.123
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数，CFU/g	5	2	3×10^4	10^5	GB 4789.2
	大肠菌群，CFU/g	5	1	10	10^2	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

附录 F

（规范性要求）

芝麻肽粉的质量要求

F.1 原料来源

本规定适用于以芝麻粕或芝麻蛋白为主要原料，经高温变性，蛋白酶酶解，灭酶、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制得的可食用的芝麻肽粉。

F.2 指标要求

指标要求应符合 F.1 的规定。

表 F.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	浅黄色粉末				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织形态	疏松粉末状、色泽均匀、无结块、无吸潮				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	水分，g/100g ≤	7.0				GB 5009.3
	灰分（以干基计），g/100g ≤	7.0				GB 5009.4
	蛋白质（以干基计），g/100g ≥	60.0				GB 5009.5
	肽含量（以干基计），g/100g ≥	50.0				GB/T 22492 附录 B 的规定
	相对分子质量分布在 2000Dal 以下的比例，% ≥	80.0				GB/T 22492 附录 A 的规定
	铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.2				GB 5009.12
	总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.4				GB 5009.11
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数，CFU/g	5	2	3×10^4	10^5	GB 4789.2
	大肠菌群，CFU/g	5	1	10	10^2	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

附录 G

（规范性要求）

花生肽粉的质量要求

G.1 原料来源

本规定适用于以花生粕或花生蛋白为原料，经蛋白酶酶解、灭酶，过滤、浓缩、喷雾干燥、包装工艺得到的可食用的花生肽粉。

G.2 指标要求

指标要求应符合 G.1 的规定。

表 G.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	黄色或浅黄色粉末				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织形态	疏松粉末状或颗粒状、色泽均匀、无结块、无吸潮				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	水分，g/100g ≤	7.0				GB 5009.3
	灰分（以干基计），g/100g ≤	6.0				GB 5009.4
	蛋白质(以干基计),g/100g ≥	50.0				GB 5009.5
	肽含量（以干基计），g/100g≥	40.0				GB/T 22492 附录的规定
	相对分子质量分布在 2000Dal 以下的比例，% ≥	80.0				GB/T 22492 附录 A 的规定
	铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.2				GB 5009.12
	镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.4				GB 5009.15
	六六六，mg/kg ≤	0.1				GB/T 5009.19
	滴滴涕，mg/kg ≤	0.1				
	黄曲霉毒素 B_1，μg/kg ≤	20				GB 5009.22
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数，CFU/g	5	2	3×10^4	10^5	GB 4789.2
	大肠菌群，CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3
	沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
	霉菌，CFU/g ≤	25				GB 4789.15
	酵母，CFU/g ≤					

附录 H
（规范性要求）
阿胶低聚肽粉的质量要求

H.1 原料来源

本规定适用于以阿胶为原料，经打粉、加水、加温、添加蛋白酶酶解、酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制成的阿胶低聚肽粉。

H.2 指标要求

指标要求应符合 H.1 的规定。

表 H.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	浅黄色或浅棕色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织形态	疏松粉末状、色泽均匀、无结块、无吸潮				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	水分，g/100g ≤	7.0				GB 5009.3
	灰分（以干基计），g/100g ≤	8.0				GB 5009.4
	蛋白质(以干基计),g/100g ≥	80.0				GB 5009.5
	肽含量（以干基计），g/100g ≥	75.0				GB/T 22729
	相对分子质量分布在 1000Dal 以下的比例，% ≥	75.0				GB/T 22492 附录 A 的规定
	铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	1.0				GB 5009.12
	总砷（以 As 计），mg/kg ≤	1.0				GB 5009.11
	总汞(以 Hg 计),mg/kg ≤	0.1				GB 5009.17
	镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.1				GB 5009.15
	铬（以 Cr 计），mg/kg ≤	1.0				GB 5009.123
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数，CFU/g	5	2	3×10^4	10^5	GB 4789.2
	大肠菌群，CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3
	金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
	沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4

附录 I

（规范性要求）

清蛋白多肽粉（白蛋白肽）的质量要求

I.1 原料来源

本规定适用于以新鲜鸡卵清蛋白或鸡蛋清粉为原料，经加水、匀浆、加温，添加碱性蛋白酶酶解、灭酶、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装工艺制得的清蛋白多肽粉（白蛋白肽）。

I.2 指标要求

指标要求应符合 I.1 的规定。

表 I.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	黄色或浅黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织形态	粉末状或颗粒状、色泽均匀、无结块、无吸潮				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	水分，g/100g ≤	7.0				GB 5009.3
	灰分（以干基计），g/100g ≤	8.0				GB 5009.4
	蛋白质（以干基计），g/100g ≥	75.0				GB 5009.5
	肽含量（以干基计），g/100g≥	60.0				GB/T 22729
	相对分子质量小于 1000 的比例，% ≥	80.0				GB/T 22492 附录 A 的规定
	铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.19				GB 5009.12
	总汞（以 Hg 计），mg/kg ≤	0.04				GB 5009.17
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数，CFU/g	5	2	3×10^4	10^5	GB 4789.2
	大肠菌群，CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3
	沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
	霉菌及酵母，CFU/g ≤	50				GB 4789.15

附录 J

（规范性要求）

乳清肽粉的质量要求

J.1 原料来源

本规定适用于以乳清蛋白粉为主要原料，加水调浆、添加蛋白酶酶解、酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装工艺制得的乳精肽粉。

J.2 指标要求

指标要求应符合 J.1 的规定。

表 J.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	白色或浅黄色粉末				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织形态	疏松粉末状或颗粒状、色泽均匀、无结块、无吸潮				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	水分，g/100g ≤	7.0				GB 5009.3
	灰分（以干基计），g/100g ≤	8.0				GB 5009.4
	蛋白质(以干基计),g/100g ≥	75.0				GB 5009.5
	肽含量（以干基计），g/100g≥	65.0				GB/T 22729
	肽相对分子质量分布在 2000 以下的比例，%≥	90.0				GB/T 22492 附录 A 的规定
	铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.5				GB 5009.12
	总砷(以 As 计),mg/kg ≤	0.5				GB 5009.11
	总汞(以 Hg 计),mg/kg ≤	0.01				GB 5009.17
	铬（以 Cr 计），mg/kg ≤	1.5				GB 5009.123
	黄曲霉毒素 M_1，μg/kg ≤	0.5				GB 5009.24
	亚硝酸盐（以 $NaNO_2$ 计）,mg/kg ≤	2.0				GB 5009.33
微生物		n	c	m	M	
	菌落总数，CFU/g	5	2	3×10^4	10^5	GB 4789.2
	大肠菌群，CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3

限量	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 ≤	25				GB 4789.15
	酵母，CFU/g ≤					

H N
Q B

附录 K

（规范性要求）

山药肽的质量要求

K.1 原料来源

本规定适用于以山药粉为原料，经高温变性、蛋白酶酶解、酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制得的山药肽。

K.2 指标要求

指标要求应符合 K.1 的规定。

表 K.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	白色或浅灰色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织形态	粉末状或颗粒状、色泽均匀、无结块、无吸潮				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	水分，g/100g ≤	7.0				GB 5009.3
	灰分(以干基计)，g/100g ≤	7.0				GB 5009.4
	蛋白质(以干基计)，g/100g ≥	45.0				GB 5009.5
	相对分子质量分布在 2000Dal 以下的比例，% ≥	80.0				GB/T 22492 附录 A 的规定
	肽含量（以干基计），g/100g≥	40.0				GB/T 22492 附录 B 的规定
	铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.2				GB 5009.12
	总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.4				GB 5009.11
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数，CFU/g	5	2	3×10^4	10^5	GB 4789.2
	大肠菌群，CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3
	金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
	沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4

附录 L

（规范性要求）

乳肽的质量要求

L.1 原料来源

本规定适用于以牛、羊乳来源的乳清蛋白或全乳蛋白为原料，加水调浆、添加蛋白酶酶解，酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装工艺制成的乳肽。

L.2 指标要求

指标要求应符合 L.1 的规定。

表 L.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	白色或淡黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织形态	疏松粉末状、色泽均匀、无结块、无吸潮				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	水分，g/100g ≤	7.0				GB 5009.3
	灰分（以干基计），g/100g ≤	8.0				GB 5009.4
	蛋白质（以干基计），g/100g ≥	牛乳清蛋白为原料	75.0			GB 5009.5
		羊乳清蛋白为原料	45.0			
		牛全乳蛋白为原料	75.0			
	肽含量（以干基计），g/100g≥	牛乳清蛋白为原料	65.0			GB/T 22492 附录 B 的规定
		羊乳清蛋白为原料	35.0			
		牛全乳蛋白为原料	50.0			
	铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4				GB 5009.12
	总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.4				GB 5009.11
	总汞（以 Hg 计），mg/kg ≤	0.01				GB 5009.17
	铬（以 Cr 计），mg/kg ≤	1.5				GB 5009.123
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数，CFU/g	5	2	5×10^4	2×10^5	GB 4789.2
	大肠菌群，CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3
	金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.10
	沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4

附录 M

（规范性要求）

火麻仁低聚肽粉的质量要求

M.1 原料来源

本规定适用于以火麻仁蛋白粉为原料，经酶解、提纯、干燥、包装等工艺加工而成的火麻仁低聚肽粉。

M.2 指标要求

指标要求应符合 M.1 的规定。

表 M.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	淡黄色或黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织形态	粉末状固体、无霉变				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
	铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.18				GB 5009.12
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数，CFU/g	5	2	10^3	5×10^4	GB 4789.2
	大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
	霉菌，CFU/g ≤	50				GB 4789.15

附录 N

（规范性要求）

鸡内金低聚肽粉的质量要求

N.1 原料来源

本规定适用于以鸡内金为原料，经清洗、粉碎、蒸煮、酶解、提纯、干燥、包装等工艺加工而成的鸡内金低聚肽粉。

N.2 指标要求

指标要求应符合 N.1 的规定。

表 N.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	白色或淡黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味				
	组织形态	粉末状固体、无霉变				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
	铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.25				GB 5009.12
	镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.1				GB 5009.15
	总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5				GB 5009.11
	铬（以 Cr 计），mg/kg ≤	1.0				GB 5009.123
	N-二甲基亚硝铵，μg/kg ≤	3.0				GB 5009.26
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数，CFU/g	5	2	10^3	5×10^4	GB 4789.2
	大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
	霉菌，CFU/g ≤	50				GB 4789.15

附录 0

（规范性要求）

藜麦米低聚肽粉的质量要求

0.1 原料来源

本规定适用于以藜麦米为原料，经脱脂、粉碎、酶解、提纯、干燥、包装等工艺加工而成的藜麦米低聚肽粉。

0.2 指标要求

指标要求应符合 0.1 的规定。

表 0.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	白色或淡黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味				
	组织形态	粉末状固体、无霉变				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
	铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.18				GB 5009.12
	镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.1				GB 5009.15
	总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5				GB 5009.11
	铬（以 Cr 计），mg/kg ≤	1.0				GB 5009.123
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数，CFU/g	5	2	10^3	5×10^4	GB 4789.2
	大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
	霉菌，CFU/g ≤	50				GB 4789.15

附录 P

（规范性要求）

山药低聚肽粉的质量要求

P.1 原料来源

本规定适用于以山药为原料，经粉碎、酶解、提纯、干燥、包装等工艺加工而成的山药低聚肽粉。

P.2 指标要求

指标要求应符合 P.1 的规定。

表 P.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	白色或灰白色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味				
	组织形态	粉末状固体、无霉变				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
	铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.8				GB 5009.12
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数，CFU/g	5	2	10^3	5×10^4	GB 4789.2
	大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
	霉菌，CFU/g ≤	50				GB 4789.15

附录 Q

（规范性要求）

小米低聚肽粉的质量要求

Q.1 原料来源

本规定适用于以小米为原料，经脱脂、粉碎、酶解、提纯、干燥、包装等工艺加工而成的小米低聚肽粉。

Q.2 指标要求

指标要求应符合 Q.1 的规定。

表 Q.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	白色或淡黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味				
	组织形态	粉末状固体、无霉变				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
	铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.18				GB 5009.12
	镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.1				GB 5009.15
	总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5				GB 5009.11
	铬（以 Cr 计），mg/kg ≤	1.0				GB 5009.123
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数，CFU/g	5	2	10^3	5×10^4	GB 4789.2
	大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
	霉菌，CFU/g ≤	50				GB 4789.15

附录 R

（规范性要求）

弹性蛋白肽的质量要求

R.1 原料来源

本规定适用于以牛心管为主要原料，添加木瓜蛋白酶为加工助剂，经清洗、粉碎、酶解、过滤、浓缩、喷雾干燥等工艺加工制成的弹性蛋白肽。

R.2 指标要求

指标要求应符合 R.1 的规定。

表 R.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	淡黄色至浅褐色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味				
	组织形态	粉末或颗粒状、无结块				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	水分，g/100g ≤	7.0				GB 5009.3
	蛋白质(以干基计),g/100g ≥	90.0				GB 5009.5
	灰分(以干基计),g/100g ≤	3.0				GB 5009.4
	铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.5				GB 5009.12
	总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5				GB 5009.11
	总汞(以 Hg 计),mg/kg ≤	0.05				GB 5009.17
	铬（以 Cr 计），mg/kg ≤	1.0				GB 5009.123
微生物限量	菌落总数,CFU/g ≤	1000				GB 4789.2
	大肠菌群,CFU/g ≤	10				GB 4789.3
	霉菌,CFU/g ≤	10				GB 4789.15
	酵母,CFU/g ≤	10				
		n	c	m	M	
	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

附录 S

（规范性要求）

火麻蛋白的质量要求

S.1 原料来源

本规定适用于以火麻籽为原料，经清理、去壳或不去壳、压榨脱脂、灭菌、粉碎过筛或不粉碎、包装等工艺制成的用于食品加工用途的蛋白含量不低于 40%的火麻蛋白。

S.2 指标要求

指标要求应符合 S.1 的规定。

表 S.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	具有火麻蛋白正常、自然的色泽				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味				
	组织形态	均匀的粉末或饼块黄产品				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	水分，g/100g ≤	8				GB 5009.3
	蛋白质（以干基计），g/100g ≥	40				GB 5009.5
	铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.2				GB 5009.12
	黄曲霉毒素 B_1，μg/kg ≤	4.0				GB 5009.22
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数，CFU/g	5	2	3×10^4	10^5	GB 4789.2
	大肠菌群，CFU/g	5	1	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

附录 T

（规范性要求）

花生碎的质量要求

T.1 原料来源

本规定适用于以花生仁为原料，经分选、烘烤、冷却、脱皮、色选、切碎、包装等主要工艺制成的花生碎。

T.2 指标要求

指标要求应符合 T.1 的规定。

表 T.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	呈黄白色或乳白色，颜色基本均匀				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	口感酥脆、具有花生碎应有的香气、无焦糊味、哈喇味和其他异味				
	组织形态	大小基本均匀				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	水分，g/100g ≤	普通花生碎		乳白花生碎		GB 5009.3
		3.0		6.0		
	霉变粒，% ≤	0.5				GB 19300 附录 A
	酸价（以脂肪计）(KOH），mg/g ≤	2.5				GB 5009.229
	过氧化值(以脂肪计),g/100g≤	0.50				GB 5009.227
	黄曲霉毒素 B_1，μg/kg ≤	20				GB 5009.22
	铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.2				GB 5009.12
	镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.5				GB 5009.15
微生物限量		n	c	m	M	
	大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
	沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
	霉菌，CFU/g ≤	20				GB 4789.15

附录 U

（规范性要求）

红枣粒的质量要求

U.1 原料来源

本规定适用于以干制红枣为原料、经挑选、清洗、去核、切片或不切片、烘干（45℃-55℃，180 分钟）、回凉、初碎或不初碎、烘干（45℃-55℃，180 分钟），回凉、破碎、超微粉碎或不超微粉碎、筛分、包装制成的红枣粉（粒）。

U.2 指标要求

指标要求应符合 U.1 的规定。

表 U.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	应具有与其原料相应的色泽，且均匀一致				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有该产品固有的滋味和气味，无焦糊、酸败味及其他异味				
	组织形态	呈疏松、均匀一致的粉状或颗粒状				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	水分，g/100g ≤	10				GB 5009.3
	灰分，g/100g ≤	8				GB 5009.4
	铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.2				GB 5009.12
	六六六，mg/kg ≤	0.05				GB 5009.19
	滴滴涕，mg/kg ≤	0.05				
微生物限量	菌落总数，CFU/g ≤	10000				GB 4789.2
	大肠菌群，CFU/g ≤	10				GB 4789.3
	霉菌和酵母，CFU/g ≤	50				GB 4789.15
		n	c	m	M	
	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
	致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.6

附录 V

（规范性要求）

黑枸杞粉的质量要求

V.1 原料来源

本规定适用于以黑枸杞为原料经榨汁、过滤，浓缩，喷雾干燥，粉碎，过筛，包装而成的黑枸杞粉。

V.2 指标要求

指标要求应符合表 V.1 的规定。

表 V.1 指标要求

项目		指标	检验方法
感官要求	色泽	具黑枸杞粉应有的色泽，及调配后应有的色泽	取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有产品应有气、滋味	
	组织形态	粉末状	
	杂质	无正常视力可见外来杂质	
理化指标	水分，g/100g ≤	8.0	GB 5009.3
	铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	1.0	GB 5009.12
微生物限量	菌落总数，CFU/g ≤	1000	GB 4789.2
	大肠菌群，CFU/g ≤	10	GB 4789.3
	霉菌，CFU/g ≤	25	GB 4789.15
	酵母，CFU/g ≤	25	
	沙门氏菌，/25g	不得检出	GB 4789.4
	志贺氏菌，/25g	不得检出	GB 4789.5
	金黄色葡萄球菌，/25g	不得检出	GB 4789.10

附录 W

（规范性要求）

豆乳粉的质量要求

W.1 原料来源

本规定适用于以大豆为原料，加或不加乳粉、黑米粉、红米粉、燕麦粉、红豆粉、红豆粒、奇亚籽粉、花生粉、花生碎、核桃碎、黑芝麻粒、黑芝麻粉、红枣粉、红枣粒、枸杞粉、水果粉、果蔬粉、水果丁、蔬菜丁、茶粉、咖啡粉、奶油芝士粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、胶原蛋白肽、菊粉、燕麦β-葡聚糖，以白砂糖、黑糖、麦芽糖浆、麦芽糊精、抗性糊精、食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、酵母β-葡聚糖、低聚木糖、食用盐、食用淀粉中的一种或数种为辅料，添加羧甲基纤维素钠、赤藓糖醇、木糖醇、碳酸钙、dl-α-生育酚、抗坏血酸、抗坏血酸钠、食品用香精，经原料验收、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装等工艺制成的豆乳粉（豆乳风味方便冲调粉）。

W.2 指标要求

指标要求应符合表 W.1 的规定。

表 W.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	具有相应品种产品应有的色泽				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有相应品种产品应有的滋味与气味、无异味				
	组织形态	无霉变、冲调后呈粘稠状或固液混合状				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	水分，g/100g ≤	豆乳粉Ⅰ（纯豆乳粉）	豆乳粉Ⅱ（香浓豆乳粉）	豆乳粉Ⅲ（风味豆乳粉）	豆乳粉Ⅳ（精磨豆乳粉）	GB 5009.3
		10				
	蛋白质，g/100g ≥	40	32	25	25	GB 5009.5
	膳食纤维，g/100g ≥	6	6	6	1	GB 5009.88
	大豆异黄酮，mg/100g ≥	10	5	5	-	GB/T 26625
	镁，mg/100g ≥	35	15	15	-	GB 5009.241 第一法
	铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.5				GB 5009.12
	脲酶试验	阴性				GB 5413.31
微	菌落总数，CFU/g	n	c	m	M	GB 4789.2

生		5	2	10^4	10^5	
物	大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
限	霉菌，CFU/g	5	2	50	100	GB 4789.15
量	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

H N
Q B

附录 X

（规范性要求）

铁棍山药片的质量要求

X.1 原料来源

本规定适用于以铁棍山药（经清洗、去皮、切片、低温烘焙熟制）为主要原料，添加或不添加黑芝麻粉、核桃仁粉、枸杞粉、黑米粉、芡实粉、红豆粉、黑豆粉、薏米粉、茯苓粉、大枣粉、荷叶粉、百合粉、桑葚粉中的一种或多种，经混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装而成的铁棍山药片。

X.2 指标要求

指标要求应符合表 X.1 的规定。

表 X.1 指标要求

项目		指标	检验方法
感官要求	色泽	具有该产品应具有的色泽	取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有产品应有气、滋味	
	组织形态	片状或粉末状	
	杂质	无正常视力可见外来杂质	
理化指标	水分，% ≤	14.0	GB 5009.3
	灰分，g/100g ≤	7.0	GB 5009.4
	总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
	铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.25	GB 5009.12
	黄曲霉毒素 B_1，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
微生物限量	菌落总数，CFU/g	n=5,c=2,m=10^4,M=10^5	GB 4789.2
	大肠菌群，CFU/g	n=5,c=2,m=10,M=10^2	GB 4789.3
	霉菌，CFU/g	n=5,c=2,m=50,M=10^2	GB 4789.15
	酵母，CFU/g	n=5,c=2,m=50,M=10^2	
	沙门氏菌，/25g	n=5,c=0,m=0	GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌，CFU/g	n=5,c=1,m=100,M=1000	GB 4789.10

编制说明

本标准适用于以黄豆或粉、红豆或粉、红小豆或粉、赤小豆或粉、黑豆或粉、黑绿豆或粉、绿豆或粉、豌豆或粉、扁豆或粉、白扁豆或粉、 蚕豆仁或粉、白芸豆或粉、红芸豆或粉、豇豆或粉、荷兰豆或粉、四季豆或粉、龙豆或粉、青豆或粉、鹰嘴豆或粉、大米或粉、红米或粉、紫米或粉、黑米或粉、糙米或粉、高粱米或粉、玉米粒或粉、玉米粉或粉、玉米糁或粉、薏米仁或粉、小米或粉、小麦或粉、黑小麦或粉、小麦仁或粉、大麦或粉、藜麦米或粉、粳米或粉、糯米或粉、血糯米或粉、燕麦或粉、黑燕麦或粉、甜荞麦或粉、苦荞麦或粉、黑荞麦或粉、青稞米或粉中的一种或几种为原料，经熟制（烘焙或炒制）、添加或不添加水，添加豆乳粉、马铃薯全粉、红薯粉、魔芋粉、魔芋、藕粉、葛根粉、铁棍山药片、香芋、黑花生仁、花生仁、花生碎、核桃仁、白芝麻、黑芝麻、榛子仁、松子仁、腰果、夏威夷果、碧根果、开心果仁、甜杏仁、苦杏仁、葵花仁、板栗、熟制南瓜仁、熟制亚麻籽、巴旦木仁、银耳、黑木耳、平菇、香菇、金针菇、花菇、茶树菇、杏鲍菇、白玉菇、鸡腿菇、羊肚菌、灰树花、双孢蘑菇、猴头菇、竹荪、榛蘑、甜菜根（汁）粉、南瓜粉、豆角粉、青椒粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、芹菜粉、丝瓜粉、西兰花粉、白菜粉、菠菜粉、西红柿粉、黄瓜粉、包菜粉、黄秋葵粉、韭菜粉、冬瓜粉、西瓜粉、木瓜粉、樱桃粉、草莓粉、石榴粉、苹果粉、猕猴桃粉、大枣粉、椰子粉、椰浆粉、龙眼肉粉、蓝莓粉、薄荷粉、柠檬粉、橙子粉、蔓越莓粉、椰子片、葡萄干、红提干、青提干、红枣片、红枣粒、草莓干、樱桃干、猕猴桃干、芒果干、菠萝干、圣女果干、香蕉片、哈密瓜粒、蔓越莓干、黑加仑干、苹果干、蓝莓干、菠萝蜜干、金桔干、海苔、海藻粉、海带粉、紫菜粉、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、桂花、茉莉花、刀豆、山楂、白芷、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、干姜、阿胶、茯苓、枣（大枣、酸枣、黑枣）、栀子、胖大海、益智仁、郁李仁、砂仁、桑葚、桑叶、莲子、荷叶、菊花（贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊的一种或几种）、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、玉竹、陈皮、覆盆子、甘草、罗汉果、枸杞、火麻仁、玉米须、凤丹牡丹花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、杜仲雄花、辣木叶、玛咖粉、人参（人工种植 5 年以下）、牛蒡根、菊粉、茶树花、雨生红球藻、奇亚籽、蛹虫草、圆苞车前子壳、苦瓜、大麦苗、磷脂酰丝氨酸、库拉索芦荟凝胶、大豆肽粉、大米肽粉、核桃肽粉、苦瓜肽粉、玉米低聚肽、绿豆肽粉、豌豆肽粉、小麦低聚肽粉、芝麻肽粉、花生肽粉、阿胶低聚肽粉、清蛋白多肽粉、乳清肽粉、牡蛎肽粉、乌鸡肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、骨胶原肽粉、鸡肉肽、牛骨髓肽粉、人参肽（原料人参为人工种植，5 年及 5 年以下）、牛骨胶原蛋白肽粉、海洋鱼低聚肽粉、山药肽、乳肽、火麻仁低聚肽粉、鸡内金低聚肽粉、藜麦米低聚肽粉、山药低聚肽粉、小米低聚肽粉、弹性蛋白肽、浓缩牛奶蛋白、浓缩乳清蛋白、分离乳清蛋白、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、大米蛋白粉、小麦蛋白粉、豌豆蛋白粉、豆浆粉、火麻蛋白、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、短双歧杆菌、两歧双歧杆菌、格氏乳杆菌、

卷曲乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、约氏乳杆菌、唾液联合乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、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、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、蓝梅、青梅）、复合果蔬粉（乌梅、蓝梅、青梅、蔓越莓、葡萄）、维生素 C、凤梨蛋白酵素、木瓜蛋白酵素、长双歧杆菌、低聚果糖、乳酸、嗜酸乳杆菌、无花果蛋白酵素、氨基肽酵素］、奶昔酵素粉、麦芽糊精、乳粉、黑枸杞粉、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）、酸奶粉、中链甘油三酯（MCT）、亚麻籽速溶粉（亚麻籽油、麦芽糊精、麦芽糖浆、乳清蛋白粉、酪蛋白酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、亚麻籽水溶粉（亚麻籽油、麦芽糊精、麦芽糖浆、乳清蛋白粉、酪蛋白酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、抹茶粉、红茶粉、绿茶粉、咖啡粉、白砂糖、黑糖、红糖、冰糖、蜂蜜、乳糖、食用葡萄糖、海藻糖、结晶果糖、木糖醇、酵母β-葡聚糖、低聚异麦芽糖、水苏糖、赤藓糖醇、低聚木糖、大豆低聚糖、棉籽低聚糖、低聚果糖、L-阿拉伯糖、抗性糊精、大豆膳食纤维粉、食用盐中的一种或多种，经粉碎或不粉碎、熟制（烘焙或炒制）（或不熟制）、混合或不混合、干燥或不干燥、包装等工艺生产的颗粒状或片状或粉末状，供冲调直接食用的制品。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 GB19640 《食品安全国家标准 冲调谷物制品》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检 查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

汉正药业（河南）有限公司司