



411359S-2023



河南启迪药康生物科技有限公司企业标准

Q/HQDK 0001S-2023

# 谷物冲调制品

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

河南启迪药康生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南启迪药康生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：高焕。

H N  
Q B

# 谷物冲调制品

## 1 范围

本标准规定了谷物冲调制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以燕麦片、黑小麦片、黑米片、黑麦芽片、藕粉、小麦胚芽、藜麦片、小麦片、麦芽粉、红豆片、红米片、燕麦麸皮、红小豆片、赤小豆片、薏米片、红藜麦片、大米片、小米、玉米片、玉米、玉米粉、糙米片、梗米片、山药粉、荞麦片、玉米淀粉、糯米粉、高粱粉、高粱、紫米片、紫薯粉、紫薯粒、红薯、白薯、豌豆、红芸豆、鹰嘴豆、苦荞、青稞、莜麦、甜荞、白芸豆、白芸豆片、白扁豆、马铃薯淀粉、木薯淀粉、复合麦片中的一种或者几种为主要原料，经挑选、炒制，添加或不添加黑豆片、纳豆片、大麦苗粉、抹茶粉、水解蛋黄粉、蛋黄粉、奇亚籽、圆苞车前子壳、食用葡萄糖、可可粉、咖啡粉、植脂末（配料：葡萄糖浆、氢化植物油、乳清粉、乳粉、酪蛋白、酪蛋白酸钠、单双甘油脂肪酸酯、司盘 60、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、二氧化硅、 $\beta$ -胡萝卜素、食品用香精）、麦芽糊精、食用盐、抗性糊精、冰糖、白砂糖、结晶果糖、大豆油、L-阿拉伯糖、水苏糖、菊粉、酵母  $\beta$ -葡聚糖、低聚异麦芽糖、胶原蛋白肽、乳矿物盐、酵母提取物、亚麻籽油、N-乙酰神经氨酸、蔬菜粉类（菠菜粉、羽衣甘蓝粉、红甜菜根粉、芹菜粉、番茄粉、西兰花粉、胡萝卜粉中的一种或几种）、水果粉类（香蕉粉、葡萄粉、芒果粉、苹果粉、草莓粉、橘子粉、甜橙粉、蓝莓粉、蔓越莓粉、火龙果粉、樱桃粉、椰子粉、木瓜粉中的一种或几种）、水果干类（香蕉干、苹果干、草莓干、蓝莓干、蔓越莓干、芒果干、葡萄干、火龙果干、樱桃干、桂圆干中的一种或几种）、食用菌类（猴头菇粉、黑木耳、黑木耳粉、银耳、银耳粉中的一种或几种）、坚果籽类（板栗仁、核桃仁、扁桃仁、杏仁、腰果仁、开心果仁、松籽、榛子仁、花生仁、葵花籽、南瓜籽、碧根果仁、夏威夷果仁、西瓜籽、黑芝麻、白芝麻中的一种或几种）、桑椹、芡实、木瓜粉、葛根粉、山楂、鸡内金、金银花、益智仁、紫苏、菊花（亳菊、怀菊、滁菊、贡菊、杭菊中的一种或几种）、蒲公英、山药、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白扁豆、桂圆、决明子、百合、肉桂、杏仁、沙棘、牡蛎、赤小豆、阿胶、麦芽、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、桃仁、桑叶、桔梗、荷叶、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄芥子、紫苏籽、槐米、槐花、蜂蜜、榧子、橘皮、薄荷、薏苡仁、覆盆子、小麦低聚肽粉、大豆肽粉、奶粉、大豆粉、大豆蛋白粉、豆浆粉、豆奶粉、初乳碱性蛋白粉、牛骨胶原蛋白、乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉、大豆分离蛋白粉、牛初乳粉、脱脂奶粉、驼奶粉、蛋清粉、益生菌类（鼠李糖乳酪杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、动物双歧杆菌动物亚种、短双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌中的一种或几种）、食品添加剂【 $\beta$ -胡萝卜素、酪蛋白酸钠、羧甲基纤维素钠、焦磷酸钠、三氯蔗糖、木糖醇、赤藓糖醇、乳糖醇、麦片粉末香精、鲜奶粉未香精、芝麻香精、红枣粉末香精、抹茶粉末香精、草莓粉末香精、甜橙粉末香精、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷中的一种或几种】、食品营养强化剂【乳酸钙、葡萄糖酸钙、烟酰胺、叶酸、维生素 A（来源： $\beta$ -胡萝卜素）、维生素 D<sub>3</sub>（来源：胆钙化醇）、维生素 B<sub>6</sub>（来源：盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（来源：氰钴胺）、乳酸亚铁、葡萄糖

酸亚铁、葡萄糖酸锌中的一种或几种】中的一种或几种，经拣选、熟制（炒制）或不熟制、冷却或不冷却、粉碎或不粉碎、称量、混合、杀菌或不杀菌（含有益生菌类的产品不杀菌）、包装加工而成的的谷物冲调制品。

根据所用原辅料不同，分为：红枣牛奶燕麦谷物冲调片、原味牛奶燕麦谷物冲调片、奇亚籽混合谷物燕麦谷物冲调片、五黑谷物燕麦谷物冲调片、五红谷物燕麦谷物冲调片、五白谷物燕麦谷物冲调片、燕麦谷物冲调片、燕麦麸皮谷物冲调片、大燕麦谷物冲调片、坚果麦片谷物冲调片、钙铁锌强化谷物谷物冲调粉、益生菌谷物冲调粉、乳清蛋白谷物冲调粉、驼奶谷物冲调粉、坚果水果奇亚籽谷物冲调粉、红枣豆浆谷物冲调粉、黑芝麻桑椹核桃谷物冲调粉、猴头菇玉米山药谷物冲调粉、山药葛根玉米糊谷物冲调粉、玉米糊谷物冲调粉、山药糊谷物冲调粉、薏米茯苓芡实谷物冲调粉、燕麦山楂鸡内金谷物冲调粉、山药茯苓谷物冲调粉、荞麦蒲公英菊花谷物冲调粉。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 燕麦片、黑小麦片、黑米片、黑豆片、黑麦芽片、小麦胚芽、藜麦片、小麦片、麦芽粉、红豆片、红米片、燕麦麸皮、红小豆片、赤小豆片、薏米片，红藜麦片、大米片、小米、玉米片、玉米、玉米粉、糙米片、梗米片、荞麦片、纳豆片、高粱、紫米片、豌豆、红芸豆、鹰嘴豆、苦荞、青稞、莜麦、甜荞、白芸豆、白芸豆片、白扁豆、大麦苗粉、复合麦片、高粱粉、紫薯粉、大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.3 山药粉应符合 NY/T 2984 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 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.6 紫薯粒、红薯、白薯应符合 NY/T 1049 的规定。
- 2.1.7 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 水解蛋黄粉、蛋黄粉、蛋清粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.10 奇亚籽、圆苞车前子壳应符合原卫计委《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。
- 2.1.11 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 可可粉应符合 GB/T 20706。
- 2.1.13 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.14 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。

- 2.1.18 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.23 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.24 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。
- 2.1.25 酵母  $\beta$ -葡聚糖应符合 QB/T 4481 的规定。
- 2.1.26 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.27 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.28 乳矿物盐应符合原卫生部《关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告》（2009 年 第 18 号）的规定。
- 2.1.29 酵母提取物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.30 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 的规定。
- 2.1.31 N-乙酰神经氨酸应符合原卫计委《关于乳木果油等 10 种新食品原料的公告》（2017 年 第 7 号）的规定。
- 2.1.32 蔬菜粉类（菠菜粉，羽衣甘蓝粉，红甜菜根粉，芹菜粉、番茄粉、西兰花粉，胡萝卜粉）、水果粉类（香蕉粉、葡萄粉、芒果粉、苹果粉、草莓粉，橘子粉、甜橙粉、蓝莓粉、蔓越莓粉、火龙果粉、樱桃粉、椰子粉、木瓜粉）应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.33 水果干类（香蕉干，苹果干、草莓干、蓝莓干，蔓越莓干，芒果干，葡萄干，火龙果干、樱桃干，桂圆干）应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.34 食用菌类（猴头菇粉、黑木耳、黑木耳粉，银耳、银耳粉）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.35 坚果籽类（板栗仁、核桃仁、扁桃仁、杏仁、腰果仁、开心果仁、松籽、榛子仁、花生仁、葵花籽、南瓜籽，碧根果仁、夏威夷果仁，西瓜籽、黑芝麻、白芝麻）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.36 桑椹，芡实、木瓜粉、山楂、鸡内金、金银花、益智仁、紫苏、菊花、蒲公英、山药、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁，代代花、玉竹、甘草、白扁豆、桂圆、决明子、百合、肉桂、杏仁、沙棘、牡蛎、赤小豆、阿胶、麦芽、枣（大枣、酸枣、黑枣）罗汉果，郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、桃仁、桑叶、桔梗，荷叶、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄芥子、紫苏籽、槐米、槐花、蜂蜜、榧子、橘皮、薄荷、薏苡仁、覆盆子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版 一部的规定。
- 2.1.37 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.38 小麦低聚肽粉应符合 QB/T 5298 的规定。

- 2.1.39 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.40 奶粉、牛初乳粉、脱脂奶粉、驼奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.41 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.42 豆浆粉应符合 T/CNFIA 159 的规定。
- 2.1.43 豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.44 初乳碱性蛋白粉应符合原卫生部《关于批准  $\gamma$ -氨基丁酸、初乳碱性蛋白、共轭亚油酸、共轭亚油酸甘油酯、植物乳杆菌（菌株号 ST-III）、杜仲籽油为新资源食品的公告》（2009 年 第 12 号）
- 2.1.45 牛骨胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.46 乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.47 大豆分离蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.48 益生菌类（鼠李糖乳酪杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、动物双歧杆菌动物亚种、短双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌）应符合原卫办监督发〔2010〕65 号《可用于食品的菌种名单》及增补公告和 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.49  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.50 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.51 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.52 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.53 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.54 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.55 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.56 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.57 麦片粉末香精、鲜奶粉未香精、芝麻香精、红枣粉末香精、抹茶粉末香精、草莓粉末香精、甜橙粉末香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.58 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.59 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.60 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.61 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.62 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.63 叶酸应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.64 维生素 A 应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.65 维生素 D<sub>3</sub> 应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.66 维生素 B<sub>6</sub> 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.67 维生素 B<sub>12</sub> 应符合 GB 1903.44 的规定。

- 2. 1. 68 乳酸亚铁应符合 GB 1903.47 的规定。
- 2. 1. 69 葡萄糖酸亚应符合铁 GB 1903.10 的规定。
- 2. 1. 70 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2. 1. 71 抹茶粉应符合 GB/T 34778 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      | 从样品中取出 20g，置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用沸水煮熟，以温开水漱口，品其滋味 |
| 色泽   | 具有该产品应有的色泽     |                                                                    |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气滋味、无异味 |                                                                    |
| 杂质   | 无肉眼可见外来异物      |                                                                    |

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   |
| <sup>a</sup> 烟酸, mg/kg                                                                                                                       |   | 75~218     | GB 5009.89  |
| <sup>a</sup> 叶酸, μg/kg                                                                                                                       |   | 1000~2500  | GB 5009.211 |
| <sup>a</sup> 维生素 A, μg/kg                                                                                                                    |   | 2000~6000  | GB 5009.82  |
| <sup>a</sup> 维生素 D <sub>3</sub> , μg/kg                                                                                                      |   | 12.5~17.5  | GB 5009.82  |
| <sup>a</sup> 维生素 B <sub>6</sub> , mg/kg                                                                                                      |   | 10~25      | GB 5009.154 |
| <sup>a</sup> 维生素 B <sub>12</sub> , μg/kg                                                                                                     |   | 5~10       | GB 5009.285 |
| <sup>a</sup> 铁, mg/kg                                                                                                                        |   | 35~80      | GB 5009.90  |
| <sup>a</sup> 钙, mg/kg                                                                                                                        |   | 2000~7000  | GB 5009.92  |
| <sup>a</sup> 锌, mg/kg                                                                                                                        |   | 37.5~112.5 | GB 5009.14  |
| <sup>b</sup> β-胡萝卜素, g/kg                                                                                                                    | ≤ | 0.4        | GB 5009.83  |
| <sup>b</sup> 焦磷酸钠(以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg                                                                                   | ≤ | 5.0        | GB 5009.256 |
| <sup>b</sup> 三氯蔗糖, g/kg                                                                                                                      | ≤ | 1.0        | GB 22255    |
| <sup>b</sup> 阿斯巴甜, g/kg                                                                                                                      | ≤ | 1.0        | GB 5009.263 |
| <sup>b</sup> 甜菊糖苷(以甜菊醇当量计), g/kg                                                                                                             | ≤ | 0.17       | SN/T 3854   |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg                                                                                                                            | ≤ | 0.4        | GB 5009.12  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg                                                                                                                 | ≤ | 5.0        | GB 5009.22  |
| <sup>c</sup> 展青霉素, μg/kg                                                                                                                     | ≤ | 20.0       | GB 5009.185 |
| *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。<br><sup>a</sup> 仅适用于添加该食品营养强化剂的谷物冲调制品。<br><sup>b</sup> 仅适用于添加该食品添加剂的谷物冲调制品。<br><sup>c</sup> 仅适用于添加山楂、苹果粉、苹果干的谷物冲调制品。 |   |            |             |

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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法       |
|--------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|------------|
|                          | n                     | c | m               | M               |            |
| <sup>b</sup> 菌落总数, 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                | 2                     | 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 |
| <sup>e</sup> 乳酸菌，CFU/g                                                   | ≥1. 0×10 <sup>6</sup> |   |     |      | GB 4789. 35 |
| 注： <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。                                 |                       |   |     |      |             |
| <sup>b</sup> 仅适用于未添加益生菌的谷物冲调制品。                                          |                       |   |     |      |             |
| <sup>c</sup> 仅适用于添加益生菌且未杀菌的谷物冲调制品。                                       |                       |   |     |      |             |
| 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 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。 |                       |   |     |      |             |

2. 4 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. 5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2. 6 其他要求

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；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

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

## 编制说明

本标准适用于以燕麦片、黑小麦片、黑米片、黑麦芽片、藕粉、小麦胚芽、藜麦片、小麦片、麦芽粉、红豆片、红米片、燕麦麸皮、红小豆片、赤小豆片、薏米片、红藜麦片、大米片、小米、玉米片、玉米、玉米粉、糙米片、梗米片、山药粉、荞麦片、玉米淀粉、糯米粉、高粱粉、高粱、紫米片、紫薯粉、紫薯粒、红薯、白薯、豌豆、红芸豆、鹰嘴豆、苦荞、青稞、莜麦、甜荞、白芸豆、白芸豆片、白扁豆、马铃薯淀粉、木薯淀粉、复合麦片中的一种或者几种为主要原料，经挑选、炒制，添加或不添加黑豆片、纳豆片、大麦苗粉、抹茶粉、水解蛋黄粉、蛋黄粉、奇亚籽、圆苞车前子壳、食用葡萄糖、可可粉、咖啡粉、植脂末（配料：葡萄糖浆、氢化植物油、乳清粉、乳粉、酪蛋白、酪蛋白酸钠、单双甘油脂肪酸酯、司盘 60、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、二氧化硅、 $\beta$ -胡萝卜素、食品用香精）、麦芽糊精、食用盐、抗性糊精、冰糖、白砂糖、结晶果糖、大豆油、L-阿拉伯糖、水苏糖、菊粉、酵母  $\beta$ -葡聚糖、低聚异麦芽糖、胶原蛋白肽、乳矿物盐、酵母提取物、亚麻籽油、N-乙酰神经氨酸、蔬菜粉类（菠菜粉、羽衣甘蓝粉、红甜菜根粉、芹菜粉、番茄粉、西兰花粉、胡萝卜粉中的一种或几种）、水果粉类（香蕉粉、葡萄粉、芒果粉、苹果粉、草莓粉、橘子粉、甜橙粉、蓝莓粉、蔓越莓粉、火龙果粉、樱桃粉、椰子粉、木瓜粉中的一种或几种）、水果干类（香蕉干、苹果干、草莓干、蓝莓干、蔓越莓干、芒果干、葡萄干、火龙果干、樱桃干、桂圆干中的一种或几种）、食用菌类（猴头菇粉、黑木耳、黑木耳粉、银耳、银耳粉中的一种或几种）、坚果籽类（板栗仁、核桃仁、扁桃仁、杏仁、腰果仁、开心果仁、松籽、榛子仁、花生仁、葵花籽、南瓜籽、碧根果仁、夏威夷果仁、西瓜籽、黑芝麻、白芝麻中的一种或几种）、桑椹、芡实、木瓜粉、葛根粉、山楂、鸡内金、金银花、益智仁、紫苏、菊花（亳菊、怀菊、滁菊、贡菊、杭菊中的一种或几种）、蒲公英、山药、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白扁豆、桂圆、决明子、百合、肉桂、杏仁、沙棘、牡蛎、赤小豆、阿胶、麦芽、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、桃仁、桑叶、桔梗、荷叶、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄芥子、紫苏籽、槐米、槐花、蜂蜜、榧子、橘皮、薄荷、薏苡仁、覆盆子、小麦低聚肽粉、大豆肽粉、奶粉、大豆粉、大豆蛋白粉、豆浆粉、豆奶粉、初乳碱性蛋白粉、牛骨胶原蛋白、乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉、大豆分离蛋白粉、牛初乳粉、脱脂奶粉、驼奶粉、蛋清粉、益生菌类（鼠李糖乳酪杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、动物双歧杆菌动物亚种、短双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌中的一种或几种）、食品添加剂【 $\beta$ -胡萝卜素、酪蛋白酸钠、羧甲基纤维素钠、焦磷酸钠、三氯蔗糖、木糖醇、赤藓糖醇、乳糖醇、麦片粉末香精、鲜奶粉未香精、芝麻香精、红枣粉末香精、抹茶粉末香精、草莓粉末香精、甜橙粉末香精、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷中的一种或几种】、食品营养强化剂【乳酸钙、葡萄糖酸钙、烟酰胺、叶酸、维生素 A（来源： $\beta$ -胡萝卜素）、维生素 D<sub>3</sub>（来源：胆钙化醇）、维生素 B<sub>6</sub>（来源：盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（来源：氰钴胺）、乳酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌中的一种或几种】中的一种或几种，经拣选、熟制（炒制）或不熟制、冷却或不冷却、粉碎或不粉碎、称量、混合、杀菌或不杀菌（含有益生菌类的产品不杀菌）、包装加工而成的的谷

物冲调制品。

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》制定本企业标准，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，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。

河南启迪药康生物科技有限公司

H N  
Q B