



411465S-2023



泌阳县富达康农产品有限公司企业标准

Q/BFN 0007S-2023

冲调谷物粉

2023-05-27 发布

2023-05-27 实施

泌阳县富达康农产品有限公司 发布

前 言

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准由泌阳县富达康农产品有限公司提出并起草。

本标准起草人：白太科。

本标准自发布实施之日起替代：Q/BFN 0007S-2020，备案号：416356S-2020。

H N
Q B

冲调谷物粉

1 范围

本标准规定了冲调谷物粉的分类要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑小麦、小麦、大麦、荞麦、燕麦、藜麦、小麦胚芽、黑芝麻、黄豆、黑豆、绿豆、红豆、赤小豆、鹰嘴豆、芸豆、青豆、白扁豆、蚕豆、豌豆、青稞、大米、小米、黑米、红米、糙米、高粱、黍米、糯米、紫米、玉米、地瓜干、红薯干、白薯干、番薯干、紫薯干、马铃薯干、芋头干中的几种为主要原料，经原料预处理、膨化或烘炒、粉碎，加入或不加入果蔬酵素谷物粉、芝麻、葵花籽仁、南瓜籽仁、花生仁、奇亚籽、核桃仁、板栗、扁桃仁、开心果、松籽、莲子、芡实、山药、茯苓、葛根粉、薏苡仁、杏仁、枸杞、沙棘、酸枣仁、白果、决明子、火麻仁、百合、菊花（亳菊、怀菊、滁菊、贡菊中的一种或几种）、黑胡椒、人参（人工种植五年及五年以下）、果干（红枣、山楂干、提子干、柠檬干、苹果干、葡萄干、菠萝干、黑加仑干、蓝莓干、猕猴桃干、桂圆干、无花果干、哈密瓜干、柚子干、凤梨干、杏干、雪梨干、李子干、香蕉干、桃子干、草莓干、芒果干、蔓越莓干、金橘干、圣女果干、乌梅干、橙子干、樱桃干、火龙果干、百香果干、杨桃干、番石榴干、西瓜干中的一种或几种）、食用菌粉（猴头菇、蛹虫草、银耳、香菇中的一种或几种）、果蔬粉（魔芋粉、椰浆粉、罗汉果粉、百香果粉、芒果粉、香蕉粉、山楂粉、黄桃粉、桑葚粉、雪梨粉、柠檬粉、苹果粉、木瓜粉、南瓜粉、石榴粉、蓝莓粉、蔓越莓粉、黑胡萝卜粉中的一种或几种）、食用盐、姜粉、大麦苗粉、红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、干米粉、糯米粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、白砂糖、冰糖、木糖醇、低聚木糖、低聚异麦芽糖、聚葡萄糖、乳糖醇、燕麦膳食纤维、乳清蛋白粉、全脂奶粉、脱脂奶粉、驼奶粉、羊奶粉、炼乳粉、豆奶粉、大豆蛋白粉、脱脂小麦胚芽粉、脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、大豆膳食纤维粉、菊粉、乳粉、藕粉、大豆肽粉、麦芽糊精、海藻糖、食用葡萄糖、抗性糊精、L-阿拉伯糖、低聚果糖、乳糖、棉籽低聚糖、大豆低聚糖、结晶果糖、水苏糖、赤藓糖醇、玉米低聚肽粉、维生素 A（醋酸视黄酯）、维生素 D₂（麦角钙化醇）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、维生素 C（L-抗坏血酸）、烟酸、叶酸（蝶酰谷氨酸）、植脂末（精炼植物油、麦芽糖浆、酪氨酸钠、微晶纤维素）、木瓜蛋白酶（来源木瓜 Caricapapaya）、食用香精（薄荷香精、鲜奶香精、草莓香精中的一种或几种）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、甜菊糖苷中的一种或几种，经原料预处理不预处理、熟制或部分熟制或不熟制、粉碎或不粉碎、混合，加入或不加入乳酸菌（动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌长亚种、德氏乳杆菌保加利亚亚种中的一种或几种），经混合、包装加工而成的冲调谷物粉。

根据原辅料及工艺不同，产品可分为：冲调谷物粉、乳酸菌型冲调谷物粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黑小麦、小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 大麦应符合 LS/T 3101 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 燕麦应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.7 黑芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 黄豆、黑豆、绿豆、红豆、赤小豆、鹰嘴豆、芸豆、青豆、白扁豆、蚕豆、豌豆应清洁、卫生，无污染、无病虫害、无霉变，并符合 GB 2762、GB2763 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 红米应符合 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 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 黍米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 紫米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 地瓜干、红薯干、白薯干、番薯干、紫薯干、马铃薯干、芋头干应清洁、卫生、无 污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 果蔬酵素谷物粉应符合本企业标准《果蔬酵素谷物粉》Q/BFN 0006S-2023 的规定。
- 2.1.21 芝麻、葵花籽仁、南瓜籽仁、花生仁、核桃仁、板栗、扁桃仁、开心果、松籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 奇亚籽应符合卫生计生委 2014 年第 10 号 公告和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 莲子、芡实、山药、茯苓、薏苡仁、杏仁、枸杞、沙棘、酸枣仁、白果、决明子、火麻仁、百合、菊花（亳菊、怀菊、滁菊、贡菊）应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.24 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.25 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

- 2.1.26 人参（人工种植五年及五年以下）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]17 号的规定。
- 2.1.27 果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.28 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.29 果蔬粉应清洁卫生无污染，符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.30 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.31 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.32 大麦苗粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.33 红茶粉、绿茶粉、抹茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.34 干米粉、糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.35 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部《关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》[2010]3 号的规定。
- 2.1.36 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.37 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.38 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.39 低聚木糖 QB/T 2984 和关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告（2014 年第 20 号）的规定。
- 2.1.40 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.41 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.42 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.43 燕麦膳食纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.44 乳清蛋白粉、浓缩乳清蛋白粉、脱盐乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.45 全脂奶粉、脱脂奶粉、驼奶粉、羊奶粉、乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.46 炼乳粉应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.47 豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.48 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.49 脱脂小麦胚芽粉应符合 Q/KHS 0003S，见附录 A 的规定。
- 2.1.50 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.51 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号的规定。
- 2.1.52 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.53 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.54 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.55 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.56 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.57 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。
- 2.1.58 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 和卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告(卫生部公告 2008 年第 12 号)的规定。
- 2.1.59 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.60 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.61 棉籽低聚糖应符合 GH/T 1063 的规定。
- 2.1.62 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.63 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.64 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.65 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.66 玉米低聚肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。
- 2.1.67 维生素 A (醋酸视黄酯) 应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.68 维生素 D₂ (麦角钙化醇) 应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.69 维生素 B₂ (核黄素) 应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.70 维生素 B₆ (盐酸吡哆醇) 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.71 维生素 B₁₂ (氰钴胺) 应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.72 维生素 C (L-抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.73 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.74 叶酸 (蝶酰谷氨酸) 应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.75 植脂末 (精炼植物油、麦芽糖浆、酪氨酸钠、微晶纤维素) 应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.76 木瓜蛋白酶 (来源木瓜 Caricapapaya) 应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.77 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.78 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。
- 2.1.79 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯 (纽甜) 应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.80 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.81 动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌长亚种、德氏乳杆菌保加利亚亚种应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.82 生产用水应符合 GB 5749 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

性状	要求	检验方法
性状	具有该产品应有的性状	从样品中取出适量，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	
气味、滋味	具有产品应有的气味、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/（%）	≤ 10	GB 5009.3
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素/（μg/kg）（仅限添加苹果、山楂及其制品的产品）	≤ 20	GB 5009.185
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜） ^a /（g/kg）	≤ 1.0	GB 5009.263
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜） ^a /（g/kg）	≤ 0.16	GB 5009.247
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计）/（g/kg）	≤ 0.17	SN/T 3854
维生素 A ^b /（μg/kg）	2000~6000	GB 5009.82
叶酸 ^b /（μg/kg）	1000~2500	GB 5009.211
维生素 D ^b /（μg/kg）	12.5~37.5	GB 5009.82
维生素 B ₂ ^b /（mg/kg）	7.5~17.5	GB 5009.85
维生素 B ₆ ^b /（mg/kg）	10~25	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^b /（μg/kg）	5~10	GB 5009.285
烟酸 ^b /（mg/kg）	75~218	GB 5009.89
维生素 C ^b /（mg/kg）	300~750	GB 5009.86

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品；

b 仅适用于添加该食品营养强化剂的产品。

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 ^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
霉菌, CFU/g	5	2	50	100	GB 4789.15
乳酸菌, CFU/g （仅适用于添加乳酸菌的产品） ≥	1×10 ⁶				GB 4789.35
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
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； b 不适用于添加了乳酸菌的产品。					

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 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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（不适用于添加了乳酸菌的产品）、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



河南省鲲华生物技术有限公司企业标准

Q/KHS 0003S-2018

脱脂小麦胚

2018-10-22 发布

2018-10-22 实施

河南省鲲华生物技术有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南省鲲华生物技术有限公司提出。

本标准起草单位：河南省鲲华生物技术有限公司。

本标准主要起草人：王建峰、常换平。

H N
Q B

脱脂小麦胚

1 范围

本标准规定了脱脂小麦胚的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。
本标准适用于以小麦胚为原料，经烘干、脱脂（用食品加工助剂丁烷萃取）、粉碎或不粉碎、计量包装而成的非即食脱脂小麦胚。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦胚应符合 LS/T 3210 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 加工助剂丁烷应符合 GB 1886.55 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
	脱脂小麦胚	脱脂小麦胚粉	
性状	片状或小颗粒状	粉状	从样品中取出50克，倒入一洁净烧杯中，自然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。
色泽	浅黄或灰白色		
气味、滋味	具有脱脂小麦胚固有的气味、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1 理化指标

项 目	指 标	检验方法
蛋白质（以干基计），g/100g	≥ 28	GB 5009.5
水分，g/100g	≤ 13.0	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤ 7.0	GB 5009.4
脂肪，g/100g	≤ 2.0	GB 5009.6
含砂量，g/100g	≤ 0.05	GB/T 5508
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
总砷（以As计）*，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
总汞，（以Hg计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、蛋白质、水分、脂肪、含砂量。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

脱脂小麦胚是以小麦胚为原料，经烘干、脱脂（用食品加工助剂丁烷萃取）、粉碎或不粉碎、计量包装而成的非即食脱脂小麦胚。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 2715《食品安全国家标准 粮食》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依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省鲲华生物技术有限公司

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以黑小麦、小麦、大麦、荞麦、燕麦、藜麦、小麦胚芽、黑芝麻、黄豆、黑豆、绿豆、红豆、赤小豆、鹰嘴豆、芸豆、青豆、白扁豆、蚕豆、豌豆、青稞、大米、小米、黑米、红米、糙米、高粱、黍米、糯米、紫米、玉米、地瓜干、红薯干、白薯干、番薯干、紫薯干、马铃薯干、芋头干中的几种为主要原料，经原料预处理、膨化或烘炒、粉碎，加入或不加入果蔬酵素谷物粉、芝麻、葵花籽仁、南瓜籽仁、花生仁、奇亚籽、核桃仁、板栗、扁桃仁、开心果、松籽、莲子、芡实、山药、茯苓、葛根粉、薏苡仁、杏仁、枸杞、沙棘、酸枣仁、白果、决明子、火麻仁、百合、菊花（亳菊、怀菊、滁菊、贡菊中的一种或几种）、黑胡椒、人参（人工种植五年及五年以下）、果干（红枣、山楂干、提子干、柠檬干、苹果干、葡萄干、菠萝干、黑加仑干、蓝莓干、猕猴桃干、桂圆干、无花果干、哈密瓜干、柚子干、凤梨干、杏干、雪梨干、李子干、香蕉干、桃子干、草莓干、芒果干、蔓越莓干、金橘干、圣女果干、乌梅干、橙子干、樱桃干、火龙果干、百香果干、杨桃干、番石榴干、西瓜干中的一种或几种）、食用菌粉（猴头菇、蛹虫草、银耳、香菇中的一种或几种）、果蔬粉（魔芋粉、椰浆粉、罗汉果粉、百香果粉、芒果粉、香蕉粉、山楂粉、黄桃粉、桑葚粉、雪梨粉、柠檬粉、苹果粉、木瓜粉、南瓜粉、石榴粉、蓝莓粉、蔓越莓粉、黑胡萝卜粉中的一种或几种）、食用盐、姜粉、大麦苗粉、红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、干米粉、糯米粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、白砂糖、冰糖、木糖醇、低聚木糖、低聚异麦芽糖、聚葡萄糖、乳糖醇、燕麦膳食纤维、乳清蛋白粉、全脂奶粉、脱脂奶粉、驼奶粉、羊奶粉、炼乳粉、豆奶粉、大豆蛋白粉、脱脂小麦胚芽粉、脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、大豆膳食纤维粉、菊粉、乳粉、藕粉、大豆肽粉、麦芽糊精、海藻糖、食用葡萄糖、抗性糊精、L-阿拉伯糖、低聚果糖、乳糖、棉籽低聚糖、大豆低聚糖、结晶果糖、水苏糖、赤藓糖醇、玉米低聚肽粉、维生素 A（醋酸视黄酯）、维生素 D₂（麦角钙化醇）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、维生素 C（L-抗坏血酸）、烟酸、叶酸（蝶酰谷氨酸）、植脂末（精炼植物油、麦芽糖浆、酪氨酸钠、微晶纤维素）、木瓜蛋白酶（来源木瓜 Caricapapaya）、食用香精（薄荷香精、鲜奶香精、草莓香精中的一种或几种）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、甜菊糖苷中的一种或几种，经原料预处理不预处理、熟制或部分熟制或不熟制、粉碎或不粉碎、混合，加入或不加入乳酸菌（动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌长亚种、德氏乳杆菌保加利亚亚种中的一种或几种），经混合、包装加工而成的冲调谷物粉。

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，参考 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》、制订本企业标准，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。

泌阳县富达康农产品有限公司

H N

Q B