



411635S-2023



海而思（郑州）科技有限公司企业标准

Q/HZK 0027S-2023

冲调谷物制品

2023-06-10 发布

2023-06-10 实施

海而思（郑州）科技有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、B、C 为规范性附录。

本标准提出单位：海而思（郑州）科技有限公司。

本标准起草单位：海而思（郑州）科技有限公司。

本标准主要起草人：许雅静、庞万晓。

H N

Q B

冲调谷物制品

1 范围

本标准规定了冲调谷物制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豆类制品（黑豆粉、绿豆粉、赤豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、红小豆粉、绿豆片、红豆片中的一种或几种）、谷物制品（小麦粉、大米粉、香米粉、紫红糯米粉、黑米粉、玉米粉、大麦粉、小米粉、黄米粉、青稞粉、高粱粉、薏米粉、燕麦粉、荞麦粉、藜麦粉、筱麦粉、大米片、燕麦片、大麦片、黑麦片、小麦片、荞麦片、玉米片、燕麦麸皮、藜麦片、黑小麦片、膨化藜麦球、膨化紫薯球、膨化谷物球中的一种或几种）中的一种或多种为主要原料，添加或不添加薯类制品（马铃薯粉、甘薯粉、紫薯粉中的一种或几种）、木薯淀粉、黑芝麻粉、藕粉、麦芽糊精、豆浆粉、黄豆粉、菊粉、低聚木糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、食用葡萄糖、魔芋粉、果胶、聚葡萄糖、三氯蔗糖、木糖醇、抗性糊精、海藻糖、水苏糖、异麦芽酮糖醇、马铃薯提取物、食用盐、海藻酸钠、柠檬酸、氯化钾、结晶果糖、赤藓糖醇、小麦低聚肽、玉米低聚肽粉、膨化黑米红枣颗粒、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）、小麦膳食纤维、玉米膳食纤维、燕麦纤维、柑橘纤维、苹果纤维、坚果及籽类（核桃仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、板栗仁、杏仁、扁桃仁、腰果、奇亚籽、芝麻、花生中的一种或几种）、香蕉粉、苹果粉、甜橙粉、针叶樱桃粉、草莓粉、枣粉、椰浆粉、茉莉花茶粉、红茶粉、银耳粉、食品用香精（黑芝麻香精、红枣香精、香蕉香精、牛奶香精、茉莉香精、伯爵香精、玉米香精、香米香精、草莓香精、甜橙香精、苹果香精、咖啡味香精、甜香味香精、鲜香味香精、椒盐味香精、香草味香精中的一种或几种）、山药粉、山楂粉、马齿苋粉、乌梅粉、木瓜粉、杏仁粉、沙棘粉、阿胶低聚肽粉、鸡内金粉、麦芽粉、干姜粉、茯苓粉、桃仁粉、荷叶粉、莱菔子粉、莲子粉、高良姜粉、葛根粉、黑胡椒粉、酸枣仁粉、橘皮粉、薏苡仁粉、人参（人工种植5年及5年以下）、小蓟粉、火麻仁粉、代代花粉、玉竹粉、甘草粉、白芷粉、白果粉、白扁豆粉、桂圆粉、决明子粉、百合粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、余甘子粉、佛手粉、芡实粉、花椒粉、昆布粉、罗汉果粉、郁李仁粉、金银花粉、鱼腥草粉、枸杞粉、栀子粉、砂仁粉、胖大海提取物、香橼提取物、香薷提取物、桔红提取物、桔梗粉、益智仁提取物、淡竹叶提取物、淡豆豉提取物、菊苣提取物、黄芥子提取物、黄精粉、紫苏提取物、紫苏籽提取物、槐米提取物、蒲公英提取物、榧子提取物、薄荷粉、薤白提取物、覆盆子粉、藿香粉、蛹虫草粉、猴头菇粉、雨生红球藻（虾青素）微囊粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、刺梨粉、桑叶粉、玫瑰茄中的一种或多种，添加或不添加维生素A（醋酸视黄酯、棕榈酸视黄酯）、维生素D（胆钙化醇）、维生素E（dl- α -醋酸生育酚）、维生素B₁（盐酸硫胺素）、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-抗坏血酸钠）、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸（D-泛酸钙）、钙（碳酸钙、磷酸氢钙）、铁（焦磷酸铁、硫酸亚铁、甘氨酸亚铁）、锌（葡萄糖酸锌、氧化锌、硫酸锌）中的一种或多种，经配料、粉碎（或不粉碎）、干燥熟制（或不干燥）、混合、包装等主要工艺制成直接冲调后食用的冲调谷物制品。

根据原料不同分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.2 抗性糊精应符合卫生部 2012 年第 16 号公告的规定。
- 2.1.3 膨化黑米红枣颗粒、膨化藜麦球、膨化紫薯球、膨化谷物球应符合 GB 17401 和 GB/T 22699 的规定。
- 2.1.4 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.5 黑豆粉、绿豆粉、赤豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、红小豆粉、紫红糯米粉、黑米粉、大麦粉、小米粉、黄米粉、青稞粉、高粱粉、薏米粉、燕麦粉、荞麦粉、藜麦粉、筱麦粉、马铃薯粉、甘薯粉、紫薯粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.6 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.7 枣粉、香蕉粉、椰浆粉、苹果粉、甜橙粉、针叶樱桃粉、草莓粉、银耳粉应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.8 魔芋粉应符合 NY/T 494 和 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 坚果及籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 茉莉花茶粉、红茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.12 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.14 玉米低聚肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。
- 2.1.15 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.16 黄豆粉、小麦粉、大米粉、香米粉、玉米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.19 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.21 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.23 菊粉应符合国家卫生和计划生育委员会公告（2009 年 5 号）的规定。
- 2.1.24 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.25 小麦膳食纤维、燕麦纤维、玉米膳食纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.26 柑橘纤维、苹果纤维应符合 QB/T 5027 的规定。

- 2.1.27 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.28 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.29 醋酸视黄酯应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.30 盐酸硫胺素应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.31 核黄素应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.32 盐酸吡哆醇应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.33 d1- α -醋酸生育酚应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.34 胆钙化醇应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.35 氰钴胺应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.36 L-抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.37 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.38 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.39 叶酸应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.40 D-泛酸钙应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.41 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.42 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.43 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.44 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.45 甘氨酸亚铁应符合 GB 30606 的规定。
- 2.1.46 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.47 氧化锌应符合 GB 1903.4 的规定。
- 2.1.48 硫酸锌应符合 GB 25579 的规定。
- 2.1.49 阿胶低聚肽粉应符合 Q/WTTH 0031S (附录 A) 的规定。
- 2.1.50 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.51 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.52 绿豆片、红豆片、大米片、燕麦片、大麦片、黑麦片、小麦片、荞麦片、玉米片、燕麦麸皮、藜麦片、黑小麦片、薏苡仁粉、黑芝麻粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.53 异麦芽酮糖醇应符合关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告(2008年 第20号)的规定。
- 2.1.55 马铃薯提取物、山药粉、山楂粉、马齿苋粉、乌梅粉、木瓜粉、杏仁粉、沙棘粉、鸡内金粉、麦芽粉、干姜粉、茯苓粉、桃仁粉、荷叶粉、莱菔子粉、莲子粉、高良姜粉、葛根粉、黑胡椒粉、酸枣仁粉、橘皮粉、小蓟粉、火麻仁粉、代代花粉、玉竹粉、甘草粉、白芷粉、白果粉、白扁豆粉、桂圆粉、决明子粉、百合粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、余甘子粉、佛手粉、芡实粉、花椒粉、昆布粉、罗汉果粉、郁李仁粉、金银花粉、鱼腥草粉、枸杞粉、栀子粉、砂仁粉、胖大海提取物、香橼提取物、香薷提取物、

桔红提取物、桔梗粉、益智仁提取物、淡竹叶提取物、淡豆豉提取物、菊苣提取物、黄芥子提取物、黄精粉、紫苏提取物、紫苏籽提取物、槐米提取物、蒲公英提取物、榧子提取物、薄荷粉、薤白提取物、覆盆子粉、藿香粉、桑叶粉均为水提物，应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.56 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.57 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年 第 17 号）的规定。

2.1.58 玫瑰花（重瓣红玫瑰 *Rose rugosacv. Plena*）应符合《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》（2010 年 第 3 号）的规定。

2.1.59 油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、刺梨粉、玫瑰茄应符合《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》（2004 年 第 17 号）的规定。

2.1.60 棕榈酸视黄酯应符合 GB 29943 的规定。

2.1.61 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.62 豆浆粉应符合 GB/T 18738 的规定。

2.1.63 蛹虫草粉应符合 GB/T 29602 的规定，所用蛹虫草应符合《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。

2.1.64 果胶应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.65 猴头菇粉应符合 Q/HC 0001S（附录 B）的规定。

2.1.66 雨生红球藻（虾青素）微囊粉应符合 Q/AEF 0012S（附录 C）的规定。

2.1.67 小麦低聚肽应符合卫生部 2012 年第 16 号公告和 QB/T 5298 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	冲调后呈粘稠状或固液混合状	取本品适量，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察组织形态、色泽，检查有无外来杂质，鼻闻其气味。样品按照标签上冲调方法加水充分溶解后，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有原料特有的气味，无异味	
滋味	味香甜，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
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g (仅限于添加坚果及籽类食品的产品)	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g (仅限于添加坚果及籽类食品的产品)	≤	生 (坚果) 0.08	GB 5009.227
		干 (籽类) 0.40	
		熟 (葵花籽) 0.08	
		制 (其他) 0.50	
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
维生素 A ^d , μg/kg		2000—6000	GB 5009.82
维生素 D ^d , μg/kg		12.5—37.5	GB 5009.82
维生素 E ^d , mg/kg		50—125	GB 5009.82
维生素 B ₁ ^d , mg/kg		7.5—17.5	GB 5009.84
维生素 B ₂ ^d , mg/kg		7.5—17.5	GB 5009.85
维生素 B ₆ ^d , mg/kg		10—25	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^d , μg/kg		5—10	GB 5413.14
维生素 C ^d , mg/kg		300—750	GB 5413.18
烟酸 ^d , mg/kg		75—218	GB 5009.89
叶酸 ^d , μg/kg		1000—2500	GB 5009.211
泛酸 ^d , mg/kg		30—50	GB 5009.210
铁 ^d , mg/kg		35—80	GB 5009.90
钙 ^d , mg/kg		2000—7000	GB 5009.92
锌 ^d , mg/kg		37.5—112.5	GB 5009.14
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤	1.0	GB 22255
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
脲酶试验 ^a		阴性	GB/T 5009.183
注: *该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
^a 仅适用于添加大豆及大豆制品的产品。			
^b 仅限于添加三氯蔗糖的产品。			
^c 仅限于添加山楂、苹果及制品原料的产品。			
^d 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, 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样品的采样及处理按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；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；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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

备案号:420935S-2021

Q/WTTH

武汉天天好生物制品有限公司企业标准

Q/WTTH 0031S-2021

代替Q/WTTH 0031S-2018

阿胶低聚肽粉

2021-04-02 发布

2021-05-02 实施

武汉天天好生物制品有限公司 发布

Q/WTTH 0031S-2021

前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》。

本标准代替了Q/WTTH 0031S-2018

本标准与Q/WTTH 0031S-2018相比，主要变化如下：

- 对规范性引用文件进行了技术查新。
- 将标准名称“阿胶肽”修改为“阿胶低聚肽”
- 增加了总汞、镉、铬的检测指标及相关引用标准
- 调整了总砷、铅、相对分子质量分布的检测指标

本标准由武汉天天好生物制品有限公司提出。

本标准起草单位：武汉天天好生物制品有限公司。

本标准主要起草人：陈大伟 于兰

本标准历次发布时间：2015年10月、2018年5月、2021年4月。



阿胶低聚肽粉

1 范围

本标准规定了阿胶低聚肽粉的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准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。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191-2008	包装储运图示标志
GB 1886.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素的限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物的限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543-2008	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22729-2008	海洋鱼低聚肽粉
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 31645	食品安全国家标准 胶原蛋白肽

Q/WTTH 0031S-2021

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）
 《食品标识管理规定》国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）
 《中华人民共和国药典2020版》一部
 《中华人民共和国农业部》2002年第235号公告。

3 技术要求

3.1 基本要求

- 3.1.1 不得添加任何非食用的原料。
 3.1.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
 3.1.3 所使用的食品原料中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。
 3.1.4 所使用的食品原料中污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
 3.1.5 所使用的食品原料中农药残留应符合 GB 2763 的规定。
 3.1.6 所使用的食品原料中兽药残留限量应符合 GB 31650 及农业部 2002 年 235 号公告要求。
 3.1.7 不得采用可能影响食品安全的不合理的加工工艺。

3.2 原辅料要求

- 3.2.1 阿胶：应符合《中华人民共和国药典 2020 版》一部中的规定。
 3.2.2 蛋白酶：应符合 GB 1886.174 的规定。
 3.2.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	浅黄色或浅棕色
性状	疏松粉末状，色泽均匀、无结块、无吸潮
滋、气味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅。
杂质	无肉眼可见外来异物

3.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分 (g/100g)	≤ 7.0
灰分 (g/100g) 以干基计	≤ 8.0
蛋白质 (g/100g) 以干基计	≥ 80.0
低聚肽 (g/100g) 以干基计	≥ 75.0
相对分子质量分布在1000Dal以下的比例 (%)	≥ 75.0
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤ 1.0
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 1.0
总汞 (以Hg计) / (mg/kg)	≤ 0.1
镉 (以Cd计) / (mg/kg)	≤ 0.1

Q/WTTH 0031S-2021

铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤	1.0
-----------------	---	-----

3.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数(CFU/g)	5	2	3×10^1	10^5
大肠菌群(CFU/g)	5	1	10	10^2
沙门氏菌/25g	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/25g	5	1	100CFU/g	1000 CFU/g

注：a 采样分析处理按 GB 4789.1 执行。

3.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号的规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

取适量样品置于50ml烧杯或白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定检验。

4.2.2 灰分：按 GB 5009.4 规定检验。

4.2.3 蛋白质：按 GB 5009.5 规定检验。

4.2.4 低聚肽：按 GB/T 22729 规定检验。

4.2.5 相对分子质量分布：按 GB/T 22729 附录 A 规定检验。

4.2.6 总砷：按 GB 5009.11 规定检验。

4.2.7 铅：按 GB 5009.12 规定检验。

4.2.8 总汞：按 GB 5009.17 规定检验。

4.2.9 镉：按 GB 5009.15 规定检验。

4.2.10 铬：按 GB 5009.123 规定检验。

4.3 微生物检验

4.3.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定检验。

4.3.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定检验。

4.3.3 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)：分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 规定检验。

4.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行检验。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

Q/WTTH 0031S-2021

- 5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。
- 5.2.2 出厂检验项目包括：感官、净含量、水分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群、标签。

5.3 型式检验

- 5.3.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- 当原料来源、设备、工艺有改变时；
- 停产3个月以上，再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监督部门提出要求时。

- 5.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

- 5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于12个最小销售包装的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

- 5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于12个最小销售包装的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.6 判定规则

- 5.6.1 所检项目全部合格判为合格。若出现不超过二项不合格项（含两项）时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

- 6.1.1 本产品销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质检总局123号(2009)《食品标识管理规定》的规定。

- 6.1.2 本产品的运输包装上应注明产品名称、规格、数量、生产单位名称及地址，并符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

- 6.2.1 产品内包装采用聚乙烯袋，应符合GB 4806.7的规定。

- 6.2.2 运输包装采用瓦楞纸箱包装，瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

- 6.2.3 包装规格：100g/袋、300g/袋、500g/袋、1kg/袋、5kg/袋、10kg/袋。根据市场需求可增加其它规格。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为24个月。

附录 B

H N

Q B

备案号：34202100417S

安徽省食品安全企业标准备案服务平台

备案生效日期：2021年01月27日

IC

标准

001S-2021

代替Q/HC0001S-2019

富硒猴头菇粉

安徽省卫生健康委员会

2021年01月19日发布

2021年01月28日实施

合肥河川生物医药科技有限公司 发布



前 言

本标准所有内容应符合强制性国家标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行制定。贯彻执行了国家强制性标准GB 2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》、GB 7718《食品安全国家标准预包装食品标签通则》、GB 14880《食品安全国家标准食品营养强化剂使用标准》、GB 28050《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》进行编写。

本标准与Q/HC 0001S-2019《富硒猴头菇粉》(备案号：340120190344S)相比主要修订如下：

- 更新了规范性引用文件
- 修改了铅的指标数值

本标准由合肥河川生物医药科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王伟、杨娟娟。

本标准2019年05月22日首次发布，2019年08月14日第一次修订，2021年01月19日第二次修订。



安徽省卫生健康委员会

富硒猴头菇粉

1. 范围

本标准规定了富硒猴头菇粉的术语和定义、要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以天然或人工栽培富硒猴头菇为原料，经干燥、粉碎及包装而成的富硒猴头菇粉。

2. 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.93	食品安全国家标准 食品中硒的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 7096	食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

Q/HC 0001S-2021

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 定量包装商品计量监督管理办法。

3 术语和定义

富硒猴头菇粉：以天然或人工栽培的富硒猴头菇为原料，经干燥、粉碎、包装而成的富硒猴头菇粉。

4 感官要求及试验方法

4.1 原料要求

富硒猴头菇：应符合 GB2762、GB2763 以及相关的食品安全国家标准，不得添加非食用物质。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	淡黄色，并且均匀一致	随机抽取 50g 样品，放入白色瓷盘中，自然光下观察其色泽组织状态，闻其气味。
气味	具有该产品应具有的风味，无异味	
组织状态	粉状、无结块	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。



Q/HC 0001S-2021

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 8	GB 5009.3
硒(以 Se 计), mg/kg	≥ 0.15	GB 5009.93
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
二氧化硫(SO ₂)/(g/kg)	≤ 0.05	GB 5009.34
食品添加剂	应符合 GB 2760 的规定	
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定	
其他农药最大残留限量	应符合 GB 2763 的规定	

4.4 产品加工过程卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

4.5 净含量偏差及试验方法

净含量偏差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。试验方法按 JJF1070 的规定执行。

5 检验规则

5.1 出厂检验

5.1.1 每批产品应由检验部门按本标准检验,合格后方可出厂,并附产品合格证明。

5.1.2 出厂检验项目:净含量、感官指标、硒、水分。

5.2 型式检验

有下列情况之一时,应进行型式检验:

- 正常生产时,每半年一次;
- 生产工艺或原材料来源有较大变化,可能影响产品性能时;
- 停产 6 个月以上,再次恢复生产时;

Q/HC 0001S-2021

d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;

e) 食品安全监管部门提出检验要求时。

5.3 组批与抽样

5.3.1 同原料、同工艺、同班次加工的同种产品为一个批次产品。

5.3.2 每批次抽样不得小于 1kg

5.4 判定规则

产品检验项目全部合格时, 判定整批产品为合格品。检验项目如有任一项不合格, 应加倍量抽样对不合格项目复检, 复检以一次为限, 复检结果为最终结果; 复检结果有一项不合格, 则判定该批产品不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标志、标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。储运图示的标志应符合 GB/T 191 的要求。

6.2 包装

包装材料应符合国家食品包装卫生要求, 包装封口良好、防潮、不得破损、泄漏。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥; 严禁与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品混运, 运输过程中应防雨、防潮及防曝晒。

6.4 贮存

储存于常温、通风、干燥处, 不得和其它有毒、有害、易受潮物品堆放在一起。

7 保质期

在本标准规定的条件下, 产品自生产之日起保质期为 12 个月



附录 C

H N

Q B

Q/AEF

云南爱尔发生物技术股份有限公司企业标准

Q/AEF 0012 S—2021

虾青素油制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5323 004PS-2021
备案日期: 2021 年 11 月 11 日

云南
备案
备案

2021 - 11 - 12 发布

2021 - 11 - 15 实施

云南爱尔发生物技术股份有限公司 发布

前 言

我公司生产的虾青素油制品，是以雨生红球藻为原料，经加工提取所获得的虾青素油，添加或不添加食品辅料，配以食品添加剂，经调配、混合、干燥、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 19643-2016《食品安全国家标准 藻类及其制品》的规定制定。其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准的附录A、B为规范性附录（不公开）。

本标准由云南爱尔发生物技术股份有限公司和云南爱尔康生物技术有限公司提出、起草并解释。

本标准适用于云南爱尔发生物技术股份有限公司、云南爱尔康生物技术有限公司（全资子公司，地址：云南省楚雄市开发区生物产业园）和藻康生物技术（上海）有限公司（全资子公司，地址：中国（上海）自由贸易试验区）。

本标准起草人：张勇、高慧、王玉婷。

虾青素油制品

1 范围

本标准规定了本公司生产的虾青素油制品的分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以雨生红球藻为原料，经加工提取所获得的虾青素油，添加或不添加食品辅料，配以食品添加剂，经调配、混合、干燥、包装等工艺加工制成的虾青素油制品。

2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 产品分类

根据加工工艺和最终产品形态的不同，产品分为：虾青素微粒、虾青素微球、虾青素微囊粉。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 雨生红球藻：应使用新鲜、无变质、无其他杂质的雨生红球藻，并符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.2 虾青素油：应符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 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
	虾青素微囊粉	虾青素微粒	虾青素微球	
粒度	100%通过 40 目分样筛	100%通过 40 目分样筛；95%以上通不过 100 目分样筛	100%通过 16 目分样筛；95%以上通不过 40 目分样筛	称取试样 50g，倾入分样筛中，振摇 5 分钟，虾青素微囊粉全部通过 40 目筛；虾青素微粒过 100 目筛，筛下物不得大于 2.5g；虾青素微球过 40 目筛，筛下物不得大于 2.5g。
色泽	具有相应产品固有的正常色泽			取适量样品置于干净的白瓷盘中，在光线充足无异味的环境中，检查色泽、气味、外观、杂质、鼻嗅其气味，口尝其滋味。
气味和滋味	具有相应产品固有的正常气味和滋味			
组织形态	形态基本均匀的粉末或粒状或球状			
杂质	无肉眼可见外来杂质			

省食品安

号: 532

日期:

4.3 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
总虾青素含量（以全反式虾青素计），%	\geq 1.5	附录 A
全反式虾青素含量，%	\geq 0.8	附录 B
水分，g/100g	\leq 6	GB 5009.3
灰分，g/100g	\leq 5	GB 5009.4

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以 pb 计），mg/kg	\leq 0.8	GB 5009.12

4.5 微生物指标

4.5.1 微生物限量应符合 GB 19643 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法检验。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.8 生产加工过程

应符合GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

同一组批中随机抽取检验样品，抽样基数为50袋，抽样数量为5袋，样品检验数量不低于500g，样品分为2份，1份用于检验，1份留样备查，各样应按相应产品的贮存条件保存。

5.3 出厂检验

5.4 型式检验

型式检验每年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦进行型式检验：

- a) 当原辅料、生产工艺、生产设备发生较大变化时。
- B) 停产半年以上重新恢复生产时。
- C) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。
- D) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标不符合本标准要求时，则判定该批产品为不合格品。其余指标不符合本标准要求，可以用留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并标注不适宜人群、每日最大食用限量。
- 6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。产品应离地、离墙堆放，堆码高度以提取方便为宜。

全企业
3 S
年

附 录 A
(规范性附录)
总虾青素含量的测定

A.1 范围

本文件适用于使用紫外可见分光光度计对虾青素油制品中总虾青素含量检测。

A.2 主要设备及试剂

紫外可见分光光度计
电子天平 (0.01mg)
超声波清洗器
丙酮 (分析纯)

A.3 操作步骤

准确称取约50~70mg的样品,放入100ml棕色容量瓶中,加入10ml蒸馏水超声溶解后,加入适量的丙酮,如溶液出现浑浊需进行过滤,过滤液和清洗液置于100ml棕色容量瓶中,用丙酮定容至刻度,备用。

将上述备用试液置于1cm比色皿中,以测试液溶剂作为空白对照,在紫外可见分光光度计474nm处读取其吸光度值,吸光度值应介于0.2~0.8之间,如果不在,进行稀释处理后再检测。

根据吸光度值按下式计算:

$$\text{总虾青素含量 (以虾青素计) (\%)} = \frac{A_{(474)} \times V \times a}{2100 \times M}$$

其中: 2100——E(1%/1cm)=1% (g/ml) 的虾青素丙酮溶液在474nm下的质量消光系数。

$A_{(474)}$ ——样品在474 nm处吸光度值

V ——溶液体积

a ——稀释倍数

M ——样品质量 (g)

附 录 B
(规范性附录)
全反式虾青素含量的测定

B.1 范围

本文件适用于使用高效液相色谱对虾青素油制品中全反式虾青素含量检测。

B.2 原理

试样经丙酮溶解,胆固醇酯酶酶解,使其中的虾青素酯转化成游离态的虾青素,经高效液相色谱条件优化及色谱柱分离后,用配有紫外检测器的仪器测定,计算即可。

B.3 主要设备及试剂

高效液相色谱(配紫外检测器)

电子天平(0.01mg)

USP 虾青素酯 RS

USP 胡萝卜醛 RS

胆固醇酯酶Cholesterol Esterase(Wako 033-11223, 23units per mg),零下20℃保存

三羟甲基甲烷Tris(hydroxymethyl)methyl aminomethane,低温保存

色谱纯试剂:甲醇、甲基叔丁基醚MTBE、磷酸

分析纯试剂:丙酮、石油醚、无水硫酸钠、盐酸

B.4 操作步骤

B.4.1 缓冲溶液制备

将6.06gTris溶解在750ml水中,用1M的HCl调节pH到7.0然后用水定容到1000ml。

B.4.2 溶液A:4U/ml的胆固醇酯酶制备

使用上述缓冲溶液配制A溶液,该酶制备液浓度应达到4units/ml。如果所购买的酶制剂含有500units,那么使用125ml缓冲溶液溶解混合均匀后分装至1-2ml小玻璃瓶内,零下20℃保存即可。

B.4.3 内标溶液制备

准确称取内标物USP胡萝卜醛,用丙酮做溶剂,配置浓度为37.5ug/ml,备用。

B.4.4 标准储备液制备

称取30mgUSP虾青素酯到100ml的容量瓶中,用30ml的丙酮震荡溶解,然后用丙酮定容。

B.4.5 标准溶液制备

准备案

月

F₂-----9-顺虾青素相对于反式虾青素的响应因子 (1.1)

P_{9-cis}-----9-顺虾青素的峰面积

P₁₈-----胡萝卜醛的峰面积

B. 4. 10 计算

根据上述所得数据, 按下式进行计算:

$$\text{含量} = (R_U/R_S) \times (C_S/C_U) \times 100$$

R_U-----从样品溶液中可以得到总的虾青素与内标物峰响应值之比

R_S-----从标准溶液中可以得到总的虾青素与内标物峰响应值之比

C_S-----标准溶液的浓度 (mg/ml)

C_U-----样品溶液的浓度 (mg/ml)

B. 5 注意事项

B. 5. 1. 1 类胡萝卜素对光照、高温及氧气较为敏感。因此所有操作应在阴凉及弱光条件下进行。

B. 5. 1. 2 胆固醇酯酶必须保存在零下20℃的环境中, 酶活性会在制备及转移过程中降低, 应尽量减少此类操作。

B. 5. 1. 3 如果色谱峰出现拖尾, 峰宽扩大、背景值增大等现象, 必须进行色谱柱再生。再使用测试用流动相在0.5-1.0ml/min的流速平衡色谱柱0.5小时。

章
日

编制说明

本标准适用于以豆类制品（黑豆粉、绿豆粉、赤豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、红小豆粉、绿豆片、红豆片中的一种或几种）、谷物制品（小麦粉、大米粉、香米粉、紫红糯米粉、黑米粉、玉米粉、大麦粉、小米粉、黄米粉、青稞粉、高粱粉、薏米粉、燕麦粉、荞麦粉、藜麦粉、筱麦粉、大米片、燕麦片、大麦片、黑麦片、小麦片、荞麦片、玉米片、燕麦麸皮、藜麦片、黑小麦片、膨化藜麦球、膨化紫薯球、膨化谷物球中的一种或几种）中的一种或多种为主要原料，添加或不添加薯类制品（马铃薯粉、甘薯粉、紫薯粉中的一种或几种）、木薯淀粉、黑芝麻粉、藕粉、麦芽糊精、豆浆粉、黄豆粉、菊粉、低聚木糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、食用葡萄糖、魔芋粉、果胶、聚葡萄糖、三氯蔗糖、木糖醇、抗性糊精、海藻糖、水苏糖、异麦芽酮糖醇、马铃薯提取物、食用盐、海藻酸钠、柠檬酸、氯化钾、结晶果糖、赤藓糖醇、小麦低聚肽、玉米低聚肽粉、膨化黑米红枣颗粒、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）、小麦膳食纤维、玉米膳食纤维、燕麦纤维、柑橘纤维、苹果纤维、坚果及籽类（核桃仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、板栗仁、杏仁、扁桃仁、腰果、奇亚籽、芝麻、花生中的一种或几种）、香蕉粉、苹果粉、甜橙粉、针叶樱桃粉、草莓粉、枣粉、椰浆粉、茉莉花茶粉、红茶粉、银耳粉、食品用香精（黑芝麻香精、红枣香精、香蕉香精、牛奶香精、茉莉香精、伯爵香精、玉米香精、香米香精、草莓香精、甜橙香精、苹果香精、咖啡味香精、甜香味香精、鲜香味香精、椒盐味香精、香草味香精中的一种或几种）、山药粉、山楂粉、马齿苋粉、乌梅粉、木瓜粉、杏仁粉、沙棘粉、阿胶低聚肽粉、鸡内金粉、麦芽粉、干姜粉、茯苓粉、桃仁粉、荷叶粉、莱菔子粉、莲子粉、高良姜粉、葛根粉、黑胡椒粉、酸枣仁粉、橘皮粉、薏苡仁粉、人参（人工种植5年及5年以下）、小蓟粉、火麻仁粉、代代花粉、玉竹粉、甘草粉、白芷粉、白果粉、白扁豆粉、桂圆粉、决明子粉、百合粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、余甘子粉、佛手粉、芡实粉、花椒粉、昆布粉、罗汉果粉、郁李仁粉、金银花粉、鱼腥草粉、枸杞粉、栀子粉、砂仁粉、胖大海提取物、香橼提取物、香薷提取物、桔红提取物、桔梗粉、益智仁提取物、淡竹叶提取物、淡豆豉提取物、菊苣提取物、黄芥子提取物、黄精粉、紫苏提取物、紫苏籽提取物、槐米提取物、蒲公英提取物、榧子提取物、薄荷粉、薤白提取物、覆盆子粉、藿香粉、蛹虫草粉、猴头菇粉、雨生红球藻（虾青素）微囊粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、刺梨粉、桑叶粉、玫瑰茄中的一种或多种，添加或不添加维生素A（醋酸视黄酯、棕榈酸视黄酯）、维生素D（胆钙化醇）、维生素E（dl- α -醋酸生育酚）、维生素B₁（盐酸硫胺素）、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-抗坏血酸钠）、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸（D-泛酸钙）、钙（碳酸钙、磷酸氢钙）、铁（焦磷酸铁、硫酸亚铁、甘氨酸亚铁）、锌（葡萄糖酸锌、氧化锌、硫酸锌）中的一种或多种，经配料、粉碎（或不粉碎）、干燥熟制（或不干燥）、混合、包装等主要工艺制成直接冲调后食用的冲调谷物制品。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。

海而思（郑州）科技有限公司

H N

Q B