



413062S-2025



中科（河南）健康产业集团有限公司企业标准

Q/ZHJK 0003S-2025

方便冲调谷物制品

2025-10-22 发布

2025-10-22 实施

中科（河南）健康产业集团有限公司 发布

前 言

本标准由中科（河南）健康产业集团有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩朋程。

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。

本标准适用于以绿豆、红豆、赤小豆、鹰嘴豆、芸豆（白、红）、豇豆、菜豆、白扁豆、蚕豆、豌豆、薏苡仁、小麦、大麦、荞麦（苦、甜）、莜麦、燕麦、藜麦、小麦胚芽、青稞、裸大麦、大米、小米、黑小米、白小米、黑米、红米、糙米、高粱（红、白、黄、黑）、黍米、紫米、玉米、黑玉米中的一种或几种为主要原料，经过预处理或不预处理、熟制、混合或不混合、粉碎或不粉碎，加入黄豆（大豆）、黑豆、青豆、坚果籽类[芝麻（白、黑）、葵花籽、南瓜籽仁、花生（红、黑）、奇亚籽、核桃仁、板栗、扁桃仁、开心果、松籽、莲子（红、白）、榛子仁、亚麻籽（熟）、西瓜子、桃仁中的一种或几种]、芡实、茯苓、葛根、枸杞、沙棘、酸枣仁、白果、决明子、火麻仁、黑胡椒、人参（人工种植五年以下）、百合、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白扁豆花、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、青果、姜（生姜、干姜）、枳椇子、栀子、砂仁、香橼、香薷、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、高良姜、淡豆豉、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、淡竹叶、葛根、黑胡椒、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、橘皮、薄荷、薤白、覆盆子、藿香、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、果蔬干或粉[红枣、山楂、提子、柠檬、苹果、葡萄、菠萝、黑加仑、蓝莓、猕猴桃、龙眼肉（桂圆）、无花果、哈密瓜、柚子、凤梨、杏、雪梨、李子、香蕉、桃子、油桃、黄桃、草莓、芒果、蔓越莓、金橘（桔）、圣女果、乌梅、橙子、樱桃、针叶樱桃果、火龙果、百香果、杨桃、番石榴、石榴、西瓜、罗汉果、刺梨、沙棘、枸杞、榴莲、梅干、红树莓、黑枣、西梅、桑葚、南瓜、紫薯、芋头、马铃薯、西兰花、芹菜、胡萝卜、芥菜、青椒、茄子、山药、黄秋葵、白萝卜、番茄、甘蓝、莴苣、菠菜、甘薯（红薯、白薯）、黑蒜中的一种或几种]、食用菌（猴头菇、蛹虫草、银耳、香菇、平菇、茶树菇、榛蘑、滑子蘑、羊肚菌、金针菇、口蘑、黑木耳、松茸的一种或几种）、紫菜、玫瑰茄、杜仲雄花、玉米蛋白粉、茶树花、鹿鞭、植脂末、木糖醇、魔芋粉、椰浆粉、磷虾油、大豆肽粉、纳豆粉、天贝、玉米低聚肽粉、地龙蛋白、雪莲培养物、茶叶茶氨酸、冬青科苦丁茶、五指毛桃、耳叶牛皮消、叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶、梨果仙人掌、茶叶籽油、酵母 β -葡聚糖、燕麦 β -葡聚糖、磷脂酰丝氨酸、植物甾醇、DHA藻油、花生四烯酸油脂、鱼油提取物、玉米花粉、芝麻花粉、向日葵花粉、荞麦花粉、高粱花粉、紫云英花粉、油菜花粉、广东虫草子实体、蛹虫草、盐藻及提取物、蛋白核小球藻、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、裸藻、雨生红球藻、圆苞车前子壳、白砂糖、赤砂糖、冰糖、咖啡粉、绿咖啡、菊粉、乳粉、炼乳粉、乳清蛋白粉、豌豆蛋白粉、大豆蛋白粉、酵母抽提物、鱼胶原蛋白肽、食用盐、大麦苗粉、红茶粉、绿茶粉、

抹茶粉、糯米粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、麦芽糊精、海藻糖、食用葡萄糖、抗性糊精、乳糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚木糖、聚葡萄糖、麦芽糖、棉籽低聚糖、大豆低聚糖、结晶果糖、水苏糖、赤藓糖醇、L-阿拉伯糖、阿拉伯胶、小麦低聚肽、海洋鱼低聚肽、胶原蛋白肽、苦瓜肽、牡蛎肽、海参肽、牛骨髓肽、燕窝肽、阿胶肽、牛骨胶原肽、冻干酸奶制品、茶多酚、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、柠檬酸、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、碳酸钙、葡萄糖酸锌、维生素 A（醋酸视黄酯）、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（盐酸氰钴胺）、维生素 C、维生素 E（dl- α -生育酚）、维生素 D、烟酸、叶酸、食品用香精中的一种或几种，经预处理或不预处理、熟制或部分熟制或不熟制、粉碎或不粉碎、添加或不添加益生菌[青春双歧杆菌、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种菌、长双歧杆菌长亚种菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种菌、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、乳酸片球菌、凝结魏茨曼氏菌]中的一种或多种，经混合或不混合、包装加工而成的方便冲调谷物制品。

根据原辅料的不同分为：单一型冲调谷物制品、混合型冲调谷物制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 绿豆、红豆、赤小豆、鹰嘴豆、芸豆（白、红）、青豆、豇豆、菜豆、白扁豆、蚕豆、豌豆、薏苡仁、小麦、大麦、荞麦（苦、甜）、莜麦、燕麦、藜麦、小麦胚芽、青稞、裸大麦、大米、小米、黑小米、白小米、黑米、红米、糙米、高粱（红、白、黄、黑）、黍米、紫米、玉米、黑玉米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 黑芝麻、坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 人参（人工种植五年以下）应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。

2.1.5 芡实、茯苓、葛根、枸杞、沙棘、酸枣仁、白果、决明子、火麻仁、黑胡椒、百合、菊花、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆花、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、青果、姜（生姜、干姜）、枳椇子、栀子、砂仁、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、高良姜、淡豆豉、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐花、蒲公英、榧子、橘皮、薄荷、薤白、覆盆子、藿香、淡竹叶、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.7 果蔬干应符合 GB/T 23787 的规定。

- 2.1.8 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.11 椰浆粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.12 磷虾油应符合原卫计委关于公告（2013 年第 16 号）的规定。
- 2.1.13 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.14 纳豆粉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.15 天贝、五指毛桃、耳叶牛皮消、梨果仙人掌、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.16 玉米低聚肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。
- 2.1.17 地龙蛋白应符合原卫生部公告（2009 年第 18 号）的规定。
- 2.1.18 雪莲培养物应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.19 茶叶茶氨酸应符合原卫计委公告（2014 年第 15 号）的规定。
- 2.1.20 冬青科苦丁茶应符合 NY/T 864 的规定。
- 2.1.21 叶黄素酯应符合原卫计委公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.22 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.23 茶叶籽油应符合 GB/T 35026 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 酵母 β -葡聚糖应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.25 燕麦 β -葡聚糖应符合原卫计委公告（2014 年第 20 号）的规定。
- 2.1.26 磷脂酰丝氨酸应符合原卫生部公告（2010 年第 15 号）的规定。
- 2.1.27 植物甾醇应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.28 DHA 藻油应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.29 花生四烯酸油脂应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.30 鱼油提取物应符合原卫生部公告（2009 年第 18 号）的规定。
- 2.1.31 玉米花粉、芝麻花粉、向日葵花粉、荞麦花粉、高粱花粉、紫云英花粉、油菜花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.32 广东虫草子实体应符合原卫计委公告（2013 年第 1 号）的规定。
- 2.1.33 蛹虫草应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.34 盐藻及提取物应符合原卫生部公告（2009 年第 18 号）的规定。
- 2.1.35 蛋白核小球藻应符合原卫生部公告（2012 年第 19 号）的规定。
- 2.1.36 钝顶螺旋藻、极大螺旋藻应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.37 裸藻应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.38 雨生红球藻应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。

- 2.1.39圆苞车前子壳应符合原卫计委公告（2014年第10号）的规定。
- 2.1.40白砂糖、赤砂糖、冰糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.41咖啡粉、绿咖啡应符合NY/T 605的规定。
- 2.1.42菊粉应符合原卫生部公告（2009年第5号）的规定。
- 2.1.43乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.44炼乳粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.45乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.46玉米蛋白粉、豌豆蛋白粉、大豆蛋白粉应符合GB 20371的规定。
- 2.1.47酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.48燕窝肽、阿胶肽、牛骨胶原肽、鱼胶原蛋白肽、胶原蛋白肽、牡蛎肽、海参肽、牛骨髓肽应符合GB 31645的规定。
- 2.1.49紫菜应符合应符合GB 19643的规定。
- 2.1.50杜仲雄花应符合原卫计委公告（2014年第6号）的规定。
- 2.1.51茶树花应符合原卫计委公告（2013年第1号）的规定。
- 2.1.52鹿鞭应符合GB 2726的规定。
- 2.1.53植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.54木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.55冻干酸奶制品应符合GB 19302的规定。
- 2.1.56食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.57大麦苗粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.58红茶粉、绿茶粉应符合NY/T 2672的规定。
- 2.1.59抹茶粉应符合GB/T 34778的规定。
- 2.1.60糯米粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.61麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。
- 2.1.62海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 2.1.63食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.64抗性糊精应符合原卫生部公告（2012年第16号）的规定。
- 2.1.65乳糖应符合GB 25595的规定。
- 2.1.66低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881和GB 15203的规定。
- 2.1.67低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。
- 2.1.68低聚木糖应符合QB/T 2984的规定。
- 2.1.69聚葡萄糖应符合GB 15203的规定。
- 2.1.70麦芽糖应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。

- 2.1.71棉籽低聚糖应符合原卫生部公告（2010年第3号）的规定。
- 2.1.72大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.73结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.74水苏糖应符合原卫生部公告（2010年第17号）的规定。
- 2.1.75赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.76L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.77阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.78小麦低聚肽应符合 QB/T 5298 的规定。
- 2.1.79海洋鱼低聚肽应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.80苦瓜肽应符合 GB 31611 的规定。
- 2.1.81茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.82乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.83天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.84三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.85甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.86柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.87DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.88羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.89碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.90葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.91维生素 A（醋酸视黄酯）应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.92维生素 B₁（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.93维生素 B₂（核黄素）应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.94维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.95维生素 B₁₂（盐酸氰钴胺）应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.96维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.97维生素 E(d1- α -生育酚)应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.98维生素 D 应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.99烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.100叶酸应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.101益生菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.102食品用香精应符合 GB 30616 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	从样品中取出适量，倒入一白瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^b , g/kg	≤ 0.8	GB 5009.140
阿斯巴甜 ^b , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.298
甜菊糖苷 ^b (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.17	SN/T 3854
茶多酚 ^b (以油脂中儿茶素计), g/kg	≤ 0.2	SN/T 3848
维生素A ^a , μg/kg	2000~6000	GB 5009.82
维生素C ^a (抗坏血酸), mg/kg	300~750	GB 5009.86
维生素D ₃ ^a (麦角钙化醇), μg/kg	12.5~37.5	GB 5009.82或GB 5009.296
维生素E ^a , mg/kg	50~125	GB 5009.82
维生素 B ₁ ^a , mg/kg	7.5~17.5	GB 5009.84
维生素 B ₂ ^a , mg/kg	7.5~17.5	GB 5009.85
维生素 B ₆ ^a , mg/kg	10~25	GB 5009.154
维生素B ₁₂ ^a , μg/kg	5~10	GB 5009.285、GB/T 5009.217
钙 ^a , mg/kg	2000~7000	GB 5009.92
锌 ^a , mg/kg	37.5~112.5	GB 5009.14
烟酸 ^a , mg/kg	75~218	GB 5009.89
叶酸 ^a , μg/kg	1000~2500	GB 5009.211

a仅适用于使用相应食品营养强化剂的产品;

b仅适用于使用该添加剂的产品；

*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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	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
霉菌, CFU/g	5	2	50	100	GB 4789.15
乳酸菌 ^c , CFU/g	≥	1×10 ⁶			GB 4789.35

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；
b适用于未添加菌种的产品检验；
c仅限于添加菌种的产品检验。

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

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；食品添加剂的使用符合 GB 2760 的规定，营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定，食药物质和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（仅限有此项目的产品）、大肠菌群。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以绿豆、红豆、赤小豆、鹰嘴豆、芸豆（白、红）、豇豆、菜豆、白扁豆、蚕豆、豌豆、薏苡仁、小麦、大麦、荞麦（苦、甜）、莜麦、燕麦、藜麦、小麦胚芽、青稞、裸大麦、大米、小米、黑小米、白小米、黑米、红米、糙米、高粱（红、白、黄、黑）、黍米、紫米、玉米、黑玉米中的一种或几种为主要原料，经过预处理或不预处理、熟制、混合或不混合、粉碎或不粉碎，加入黄豆（大豆）、黑豆、青豆、坚果籽类[芝麻（白、黑）、葵花籽、南瓜籽仁、花生（红、黑）、奇亚籽、核桃仁、板栗、扁桃仁、开心果、松籽、莲子（红、白）、榛子仁、亚麻籽（熟）、西瓜子、桃仁中的一种或几种]、芡实、茯苓、葛根、枸杞、沙棘、酸枣仁、白果、决明子、火麻仁、黑胡椒、人参（人工种植五年以下）、百合、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白扁豆花、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、青果、姜（生姜、干姜）、枳椇子、栀子、砂仁、香橼、香薷、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、高良姜、淡豆豉、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、淡竹叶、葛根、黑胡椒、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、橘皮、薄荷、薤白、覆盆子、藿香、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、果蔬干或粉[红枣、山楂、提子、柠檬、苹果、葡萄、菠萝、黑加仑、蓝莓、猕猴桃、龙眼肉（桂圆）、无花果、哈密瓜、柚子、凤梨、杏、雪梨、李子、香蕉、桃子、油桃、黄桃、草莓、芒果、蔓越莓、金橘（桔）、圣女果、乌梅、橙子、樱桃、针叶樱桃果、火龙果、百香果、杨桃、番石榴、石榴、西瓜、罗汉果、刺梨、沙棘、枸杞、榴莲、梅干、红树莓、黑枣、西梅、桑葚、南瓜、紫薯、芋头、马铃薯、西兰花、芹菜、胡萝卜、芥菜、青椒、茄子、山药、黄秋葵、白萝卜、番茄、甘蓝、莴苣、菠菜、甘薯（红薯、白薯）、黑蒜中的一种或几种]、食用菌（猴头菇、蛹虫草、银耳、香菇、平菇、茶树菇、榛蘑、滑子蘑、羊肚菌、金针菇、口蘑、黑木耳、松茸的一种或几种）、紫菜、玫瑰茄、杜仲雄花、玉米蛋白粉、茶树花、鹿鞭、植脂末、木糖醇、魔芋粉、椰浆粉、磷虾油、大豆肽粉、纳豆粉、天贝、玉米低聚肽粉、地龙蛋白、雪莲培养物、茶叶茶氨酸、冬青科苦丁茶、五指毛桃、耳叶牛皮消、叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶、梨果仙人掌、茶叶籽油、酵母 β -葡聚糖、燕麦 β -葡聚糖、磷脂酰丝氨酸、植物甾醇、DHA藻油、花生四烯酸油脂、鱼油提取物、玉米花粉、芝麻花粉、向日葵花粉、荞麦花粉、高粱花粉、紫云英花粉、油菜花粉、广东虫草子实体、蛹虫草、盐藻及提取物、蛋白核小球藻、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、裸藻、雨生红球藻、圆苞车前子壳、白砂糖、赤砂糖、冰糖、咖啡粉、绿咖啡、菊粉、乳粉、炼乳粉、乳清蛋白粉、豌豆蛋白粉、大豆蛋白粉、酵母抽提物、鱼胶原蛋白肽、食用盐、大麦苗粉、红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、糯米粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、麦芽糊精、海藻糖、食用葡萄糖、抗性糊精、乳糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚木糖、聚葡萄糖、麦芽糖、棉籽低聚糖、大豆低聚糖、结晶果糖、水苏糖、赤藓糖醇、L-阿拉伯糖、阿拉伯胶、小麦低聚肽、海洋鱼低聚肽、胶原蛋白肽、苦瓜肽、牡蛎肽、海参肽、

牛骨髓肽、燕窝肽、阿胶肽、牛骨胶原肽、冻干酸奶制品、茶多酚、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、柠檬酸、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、碳酸钙、葡萄糖酸锌、维生素 A（醋酸视黄酯）、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（盐酸氰钴胺）、维生素 C、维生素 E（dl- α -生育酚）、维生素 D、烟酸、叶酸、食品用香精中的一种或几种，经预处理或不预处理、熟制或部分熟制或不熟制、粉碎或不粉碎、添加或不添加益生菌[青春双歧杆菌、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种菌、长双歧杆菌长亚种菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种菌、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、乳酸片球菌、凝结魏茨曼氏菌]中的一种或多种，经混合或不混合、包装加工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》的规定，参照 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》相关标准制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

中科（河南）健康产业集团有限公司

QB