



413121S-2025



河南智养心诚食品有限公司企业标准

Q/HZS 0001S-2025

方便冲调谷物制品

2025-10-29 发布

2025-10-29 实施

河南智养心诚食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性文件。

本标准由河南智养心诚食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王海龙。

本标准自发布之日起替代：Q/HZS 0001S-2024（备案号：411916S-2024）。

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【大米、糙米、糯米、黑米、红米、黄米、小米、大麦、小麦、小麦胚芽、小麦糊粉层粉、黑麦、藜麦米（仁）、苡麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦、玉米、高粱米、红豆、绿豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、鹰嘴豆、豇豆、紫薯干（粉）、红薯干（粉）、山药干（粉）】或其熟制粉中的几种为主要原料，辅以或不辅以大豆（黄豆、青豆、黑豆中的一种或多种）或其熟制粉、果蔬干制品（苹果干、葡萄干、芒果干、菠萝干、香蕉片、猕猴桃干、番茄干、提子干、圣女果干、草莓干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、枸杞、山楂干、桑葚干、乌梅干、柠檬干中的一种或几种）、果蔬粉（苹果粉、梨粉、桃粉、杨桃粉、蔓越莓粉、西梅粉、荔枝粉、红枣粉、提子粉、李子粉、樱桃粉、葡萄粉、石榴粉、柿子粉、桑葚粉、沙棘粉、无花果粉、草莓粉、柑橘粉、菠萝粉、桂圆粉、芒果粉、木瓜粉、橘子粉、香蕉粉、枇杷果粉、橄榄粉、哈密瓜粉、西瓜粉、椰子粉、胡萝卜粉、甜菜汁粉、番茄粉、黄秋葵粉、冬瓜粉、四季豆粉、香芋粉、黄瓜粉、白菜粉、洋葱粉、青豆粉、芥菜粉、白萝卜粉、蕨菜粉、香椿粉、竹笋粉、豇豆粉、茄子粉、荷兰豆粉、藕粉、西葫芦粉、豌豆粉、苦瓜粉、南瓜粉、丝瓜粉、芦笋粉、莴苣粉、黄花菜粉、菜花粉、西兰花粉、菠菜粉、芹菜粉、生菜粉、苋菜粉、冬笋粉、马铃薯粉、针叶樱桃果粉、柠檬粉、刺梨粉、雪梨粉、凤梨粉、蓝莓粉、乌梅粉、山楂粉、猕猴桃粉、水蜜桃粉中的一种或几种）、食用菌（香菇、猴头菇、木耳、银耳、鸡腿菇、竹荪、松茸中的一种或几种）、坚果及籽类（核桃仁、栗子仁、南瓜籽仁、桃仁、熟制亚麻籽仁、奇亚籽、紫苏籽、松子仁、榛子仁、腰果、葵花籽仁、杏仁、扁桃仁、芝麻、花生仁中的一种或几种）、小麦麸皮、紫菜粉、海带粉、芋头粉、藕粉、魔芋精粉、大豆蛋白粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳粉、全脂驼乳粉、鱼胶原蛋白肽、豆浆粉、葛根粉、薏苡仁、茯苓、桔梗、甘草、栀子、陈皮（橘皮）、荷叶、桑叶、决明子、砂仁、鸡内金、阿胶、黄精、白芷、白果、小蓟、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、桂花、金银花、代代花、茶树花、丹凤牡丹花、槐花、薄荷、蒲公英、姜、莲子、百合、龙眼肉（桂圆）、大麦苗、人参（人工种植5年以下）、火麻仁、酸枣仁、槐米、榧子、枣（大枣、酸枣、黑枣）、玛咖粉、蛹虫草、松花粉、玉米须、柑橘纤维、圆苞车前子壳、小麦低聚肽、沙棘、刀豆、玉竹、肉桂、肉豆蔻、胡椒、余甘子、牡蛎、芡实、佛手、麦芽、罗汉果、郁李仁、青果、鱼腥草、枳椇子、胖大海、香橼、香薷、桔红、益智仁、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、紫苏、薤白、覆盆子、藿香、辣木叶、天贝、杜仲雄花、丁香、山药、党参、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、熟地黄、麦冬、天冬、化橘红、山茱萸、肉苁蓉（荒漠）、耳叶牛皮消、金花茶中的几种，添加或不添加白砂糖、红糖、冰糖、黑糖、葡萄糖、麦芽糊精、低聚木糖、低聚异麦芽糖、菊粉、抹茶粉、红茶粉、绿茶粉、低聚果糖、L-阿拉伯糖、结晶果糖、赤藓糖醇、木糖醇、食用香精（果味香精、乳味香精）中的一种或多种，经预处理、熟制（或不熟制）、粉碎（或不粉碎）、混配、分装、包装加工而成的方便冲调谷物制品。

产品根据原辅料不同分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米、糯米、红米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 黄米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 大麦应符合 NY/T 891 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 小麦、黑麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.9 藜麦米（仁）应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 莜麦米（仁）应符合 GB/T 13359 的规定。
- 2.1.11 荞麦米（仁）应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 青稞米（仁）应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 高粱米应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 大豆（黄豆、青豆、黑豆）应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 红豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、鹰嘴豆、豇豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 2.1.19 紫薯干（粉）、红薯干（粉）应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 山药干（粉）应符合 DBS 41/009 的规定。
- 2.1.21 【大米、糙米、糯米、黑米、红米、黄米、小米、大麦、小麦、小麦胚芽、黑麦、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦、玉米、高粱米、大豆（黄豆、青豆、黑豆）、红豆、绿豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、鹰嘴豆、豇豆、紫薯干（粉）、红薯干（粉）、山药干（粉）】的熟制粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.22 果蔬干制品应符合 GB/T 23787 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.23 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.24 食用菌（香菇、猴头菇、木耳、银耳、鸡腿菇、竹荪、松茸）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.25 坚果及籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

- 2.1.27 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.28 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.29 全脂乳粉、脱脂乳粉、乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.30 鱼胶原蛋白肽应符合 SB/T 10634 的规定。
- 2.1.31 豆浆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.32 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.33 薏苡仁、茯苓、桔梗、甘草、栀子、陈皮（橘皮）、荷叶、桑叶、决明子、砂仁、鸡内金、阿胶、黄精、白芷、白果、小蓟、菊花、金银花、代代花、槐花、薄荷、蒲公英、姜、莲子、百合、龙眼肉（桂圆）、火麻仁、酸枣仁、槐米、榧子、枣（大枣、酸枣、黑枣）、沙棘、刀豆、玉竹、肉桂、肉豆蔻、胡椒、余甘子、牡蛎、芡实、佛手、麦芽、罗汉果、郁李仁、青果、鱼腥草、胖大海、香橼、香薷、桔红、益智仁、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、紫苏、薤白、覆盆子、藿香、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、山茱萸、麦冬、天冬、黄芪、熟地黄、化橘红、山药、丁香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.34 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告 2010 年第 3 号《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》的规定。
- 2.1.35 茶树花应符合卫生部公告 2013 年第 1 号《批准茶树花等 7 种新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.36 丹凤牡丹花应符合卫生部公告 2013 年第 10 号《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.37 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〉的公告》的规定。
- 2.1.38 人参（人工种植 5 年以下）应符合卫生部公告 2012 年第 17 号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.39 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.40 蛹虫草应符合卫生部公告 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。
- 2.1.41 松花粉、玫瑰茄应符合卫生部公告 2004 年第 17 号《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》的规定。
- 2.1.42 玉米须应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.43 柑橘纤维应符合 QB/T 5027 和卫办监督〔2012〕262 号《关于柑橘纤维作为普通食品原料的复函》的规定。
- 2.1.44 圆苞车前子壳应符合卫生部公告 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。
- 2.1.45 小麦低聚肽应符合卫生部公告 2012 年第 16 号《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》的规定。
- 2.1.46 辣木叶应符合卫生部公告 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。

告》的规定。

2.1.47 杜仲雄花应符合卫生部公告 2014 年第 6 号《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告》的规定。

2.1.48 金花茶应符合卫生部公告 2010 年第 9 号《关于批准金花茶等 5 种物品为新资源食品的公告》的规定。

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

2.1.50 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

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

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

2.1.53 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 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 低聚木糖应符合 QB/T 2984 和卫生部公告 2008 年第 12 号《关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告》的规定。

2.1.56 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。

2.1.57 菊粉应符合卫生部公告 2009 年第 5 号《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》的规定。

2.1.58 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.59 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。

2.1.60 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.61 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.62 食用香精（果味香精、乳味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.63 海带粉、紫菜粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.64 天贝应符合卫生部《关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告》的规定。

2.1.65 耳叶牛皮消应符合《关于“耳叶牛皮消”有关问题的复函》（国卫办食品函〔2014〕427 号）的规定。

2.1.66 桂花应符合 NY/T 1506 的规定。

2.1.67 小麦糊粉层粉应符合 Q/HZS 0003S-2024 的规定（详见附录 A）。

2.1.68 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。

2.1.69 绿茶粉、红茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.70 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.71 全脂驼乳粉应符合 RHB 903 和 GB 19644 的规定。

2.1.72 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.73 灵芝符合国家卫生健康委员会关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质 公告

(2023 年 第 9 号) 的规定。

2.1.74 小麦麸皮应符合 NY/T 3218 和 GB 2715 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	粉状, 允许有颗粒	取适量试样置于洁净的白瓷盘中, 在自然光下, 观察其性状、色泽及有无杂质, 嗅其气味, 用温开水漱口, 冲调后品尝其滋味
色泽	具有该产品固有的正常色泽	
气味、滋味	具有该产品固有的滋味、气味, 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	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素, μg/kg	≤ 20.0 (仅适用于添加苹果干、苹果粉、山楂干、苹果粉的产品)	GB 5009.185

注: *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, 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
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

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

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 及国家有关规定及公告，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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。



412686S-2024



河南智养心诚食品有限公司企业标准

Q/HZS 0003S-2024

小麦糊粉层熟粉

2024-10-21 发布

2024-10-21 实施

河南智养心诚食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南智养心诚食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王海龙。

H N

Q B

小麦糊粉层熟粉

1 范围

本标准规定了小麦糊粉层熟粉的术语定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦麸皮为原料，经粉碎（干式）、筛分、去皮、炒制、冷却、包装加工而成的小麦糊粉层熟粉。

2 术语定义

以小麦麸皮为原料，经粉碎（干式）、筛分、去皮（保留糊粉层粉）、炒制、冷却、包装而制成的小麦糊粉层熟粉。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦麸皮应符合 NY/T 3218 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	粉状	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，用温开水漱口，冲调后品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
		特级	一级	二级	
总膳食纤维, g/100g	≥	30	24	20	GB 5009.88
水分, g/100g	≤	10.0			GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤	2.0			GB 5009.4
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15			GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5			GB 5009.11

Q/HZS 0003S-2024

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
粗细度 (CB36 号筛, 筛上残留), %	≤	10	GB/T 5507
磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值 (以湿基, KOH 计), mg/100g	≤	80	GB/T 5510
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60	GB 5009.209
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

3.4 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
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ⁵	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。					

3.5 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。

3.6 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。

3.7 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。

4 检验

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

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以小麦麸皮为原料，经粉碎（干式）、筛分、去皮、炒制、冷却、包装加工而成的小麦糊粉层熟粉。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，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南智养心诚食品有限公司

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以【大米、糙米、糯米、黑米、红米、黄米、小米、大麦、小麦、小麦胚芽、小麦糊粉层粉、黑麦、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦、玉米、高粱米、红豆、绿豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、鹰嘴豆、豇豆、紫薯干（粉）、红薯干（粉）、山药干（粉）】或其熟制粉中的几种为主要原料，辅以或不辅以大豆（黄豆、青豆、黑豆中的一种或多种）或其熟制粉、果蔬干制品（苹果干、葡萄干、芒果干、菠萝干、香蕉片、猕猴桃干、番茄干、提子干、圣女果干、草莓干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、枸杞、山楂干、桑葚干、乌梅干、柠檬干中的一种或几种）、果蔬粉（苹果粉、梨粉、桃粉、杨桃粉、蔓越莓粉、西梅粉、荔枝粉、红枣粉、提子粉、李子粉、樱桃粉、葡萄粉、石榴粉、柿子粉、桑葚粉、沙棘粉、无花果粉、草莓粉、柑橘粉、菠萝粉、桂圆粉、芒果粉、木瓜粉、橘子粉、香蕉粉、枇杷果粉、橄榄粉、哈密瓜粉、西瓜粉、椰子粉、胡萝卜粉、甜菜汁粉、番茄粉、黄秋葵粉、冬瓜粉、四季豆粉、香芋粉、黄瓜粉、白菜粉、洋葱粉、青豆粉、芥菜粉、白萝卜粉、蕨菜粉、香椿粉、竹笋粉、豇豆粉、茄子粉、荷兰豆粉、藕粉、西葫芦粉、豌豆粉、苦瓜粉、南瓜粉、丝瓜粉、芦笋粉、莴苣粉、黄花菜粉、菜花粉、西兰花粉、菠菜粉、芹菜粉、生菜粉、苋菜粉、冬笋粉、马铃薯粉、针叶樱桃果粉、柠檬粉、刺梨粉、雪梨粉、凤梨粉、蓝莓粉、乌梅粉、山楂粉、猕猴桃粉、水蜜桃粉中的一种或几种）、食用菌（香菇、猴头菇、木耳、银耳、鸡腿菇、竹荪、松茸中的一种或几种）、坚果及籽类（核桃仁、栗子仁、南瓜籽仁、桃仁、熟制亚麻籽仁、奇亚籽、紫苏籽、松子仁、榛子仁、腰果、葵花籽仁、杏仁、扁桃仁、芝麻、花生仁中的一种或几种）、小麦麸皮、紫菜粉、海带粉、芋头粉、藕粉、魔芋精粉、大豆蛋白粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳粉、全脂驼乳粉、鱼胶原蛋白肽、豆浆粉、葛根粉、薏苡仁、茯苓、桔梗、甘草、栀子、陈皮（橘皮）、荷叶、桑叶、决明子、砂仁、鸡内金、阿胶、黄精、白芷、白果、小蓟、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、桂花、金银花、代代花、茶树花、丹凤牡丹花、槐花、薄荷、蒲公英、姜、莲子、百合、龙眼肉（桂圆）、大麦苗、人参（人工种植5年以下）、火麻仁、酸枣仁、槐米、榧子、枣（大枣、酸枣、黑枣）、玛咖粉、蛹虫草、松花粉、玉米须、柑橘纤维、圆苞车前子壳、小麦低聚肽、沙棘、刀豆、玉竹、肉桂、肉豆蔻、胡椒、余甘子、牡蛎、芡实、佛手、麦芽、罗汉果、郁李仁、青果、鱼腥草、枳椇子、胖大海、香橼、香薷、桔红、益智仁、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、紫苏、薤白、覆盆子、藿香、辣木叶、天贝、杜仲雄花、丁香、山药、党参、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、熟地黄、麦冬、天冬、化橘红、山茱萸、肉苁蓉（荒漠）、耳叶牛皮消、金花茶中的几种，添加或不添加白砂糖、红糖、冰糖、黑糖、葡萄糖、麦芽糊精、低聚木糖、低聚异麦芽糖、菊粉、抹茶粉、红茶粉、绿茶粉、低聚果糖、L-阿拉伯糖、结晶果糖、赤藓糖醇、木糖醇、食用香精（果味香精、乳味香精）中的一种或多种，经预处理、熟制（或不熟制）、粉碎（或不粉碎）、混配、分装、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》的有关规定，参照 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。