



410869S-2025



获嘉天众生物技术有限公司企业标准

Q/HTS 0006S-2025

方便冲调谷物制品

2025-03-18 发布

2025-03-18 实施

获嘉天众生物技术有限公司 发布

前 言

本标准由获嘉天众生物技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李海超、李秋红、路建锋、曹芳。

本标准替代 Q/HTS 0006S-2019。

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、青豆、白扁豆、蚕豆、豌豆、薏苡仁、小麦、大麦、荞麦、燕麦、藜麦、小麦胚芽、青稞、大米、小米、黑米、红米、糙米、高粱、黍米、紫米、玉米中的一种或几种为主要原料，加入或不加入红薯干、白薯干、番薯干、黄豆、黑豆、黑芝麻中的一种或几种，经过预处理或不预处理、熟制、混合或不混合、粉碎或不粉碎，加入坚果籽类[芝麻、葵花籽、南瓜籽仁、花生、奇亚籽、核桃仁、板栗、扁桃仁、开心果、松籽、莲子中的一种或几种]、芡实、山药、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、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、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、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、桂圆、无花果、哈密瓜、柚子、凤梨、杏、雪梨、李子、香蕉、桃子、黄桃、草莓、芒果、蔓越莓、金橘、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、西兰花、桑葚、南瓜、紫薯、芋头、马铃薯中的一种或几种）、食用菌（猴头菇、蛹虫草、银耳、香菇的一种或几种）、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、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（d1- α -生育酚）、维生素 D、烟酸、叶酸中的一种或几种，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、青豆、白扁豆、蚕豆、豌豆、薏苡仁、小麦、大麦、荞麦、燕麦、藜麦、小麦胚芽、青稞、大米、小米、黑米、红米、糙米、高粱、黍米、紫米、红薯干、白薯干、番薯干、玉米、黄豆、黑豆应符合 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、山药、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、山楂、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、龙眼肉（桂圆）、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、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）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食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.50大麦苗粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.51红茶粉、绿茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.52抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.53糯米粉应符合 GB 2715 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抗性糊精应符合原卫生部公告（2012 年第 16 号）的规定。
- 2.1.58乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.59低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.60低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.61低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.62聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.63麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.64棉籽低聚糖应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.65大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.66结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.67水苏糖应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。
- 2.1.68赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.69L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.70阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.71小麦低聚肽应符合 QB/T 5298 的规定。
- 2.1.72海洋鱼低聚肽应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.73苦瓜肽应符合 GB 31611 的规定。
- 2.1.74乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.75天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.76三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.77甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。

- 2.1.78柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.79DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.80羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.81碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.82葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.83维生素 A (醋酸视黄酯) 应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.84维生素 B₁ (盐酸硫胺素) 应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.85维生素 B₂ (核黄素) 应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.86维生素 B₆ (盐酸吡哆醇) 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.87维生素 B₁₂ (盐酸氰钴胺) 应符合《中华人民共和国药典》2020 年版二部的规定。
- 2.1.88维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.89维生素 E (d1- α -生育酚) 应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.90维生素 D 应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.91烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.92叶酸应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.93益生菌应符合 QB/T 4575 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
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
<p>a仅适用于使用相应食品营养强化剂的产品;</p> <p>b仅适用于使用该添加剂的产品;</p> <p>*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p>			

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

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、青豆、白扁豆、蚕豆、豌豆、薏苡仁、小麦、大麦、荞麦、燕麦、藜麦、小麦胚芽、青稞、大米、小米、黑米、红米、糙米、高粱、黍米、紫米、玉米中的一种或几种为主要原料，加入或不加入红薯干、白薯干、番薯干、黄豆、黑豆、黑芝麻中的一种或几种，经过预处理或不预处理、熟制、混合或不混合、粉碎或不粉碎，加入坚果籽类[芝麻、葵花籽、南瓜籽仁、花生、奇亚籽、核桃仁、板栗、扁桃仁、开心果、松籽、莲子中的一种或几种]、芡实、山药、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、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、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、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、桂圆、无花果、哈密瓜、柚子、凤梨、杏、雪梨、李子、香蕉、桃子、黄桃、草莓、芒果、蔓越莓、金橘、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、西兰花、桑葚、南瓜、紫薯、芋头、马铃薯中的一种或几种）、食用菌（猴头菇、蛹虫草、银耳、香菇的一种或几种）、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、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。

获嘉天众生物技术有限公司

H N

Q B