



412103S-2025



河南嘉粮农业科技有限公司企业标准

Q/HJN 0010S-2025

# 方便冲调谷物制品

2025-07-10 发布

2025-07-10 实施

河南嘉粮农业科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南嘉粮农业科技有限公司提出。

本标准由河南嘉粮农业科技有限公司起草。

本标准主要起草人：程杰、李华、李玉东。

本标准替代 Q/HJN 0010S-2022（备案号：412573S-2022，备案时间：2022-9-13）

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、粳米、红米、黑米、小米、大黄米、大麦、小麦、小麦胚芽、薏仁（薏苡仁）、燕麦、燕麦片、玉米、高粱、苦荞米、黍米、麦仁（大麦仁、小麦仁）、荞麦（荞麦米）、黑米、紫米、黑麦、藜麦（黑藜麦、白藜麦、红藜麦）、绿麦、青稞、红豆、绿豆、红小豆（赤小豆）、白扁豆、白芸豆或其熟制粉中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以大豆（黄豆、青豆、黑豆）、紫薯粉、红薯粉、黑芝麻、果蔬干制品（葡萄干、芒果干、地瓜干、紫薯干、香蕉片、猕猴桃干、番茄干、提子干、草莓干、蔓越莓干、蓝莓干、枸杞子、红枣粒、乌梅干、山楂干中的一种或几种）、果蔬粉（苹果粉、山楂粉、梨粉、桃粉、李子粉、樱桃粉、葡萄粉、石榴粉、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、黄瓜粉、苦瓜粉、南瓜粉、丝瓜粉、芦笋粉、菜花粉、西兰花粉、菠菜粉、芹菜粉、生菜粉、苋菜粉、冬笋粉、针叶樱桃粉、柠檬粉、刺梨粉、蓝莓粉、乌梅粉、甜橙粉、猕猴桃粉、红心番石榴粉、青梅果粉、百香果粉、红树莓粉、甘蓝粉、羽衣甘蓝粉、莲雾粉、诺丽果粉中的一种或几种）、食用菌（香菇、猴头菇、木耳、银耳、金针菇、双孢菇中的一种或几种）、坚果及籽类（核桃仁、南瓜籽仁、亚麻籽、奇亚籽、榛子仁、腰果、葵花籽仁、杏仁、扁桃仁、芝麻、花生仁、巴旦木仁中的一种或几种）、植物油（芝麻油、大豆油、花生油中的一种或几种）、茯苓、山药粉（熟制粉）、甘草、栀子、陈皮（橘皮）、荷叶、桑叶、决明子、鸡内金、阿胶、黄精、菊花（贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊中的一种或几种）、金银花、薄荷、姜、莲子、百合、龙眼肉（桂圆）、槐米、枣（大枣、酸枣、黑枣）、沙棘、玉竹、牡蛎、罗汉果、淡竹叶、菊苣、紫苏、天麻、黄芪、酸枣仁、覆盆子、玫瑰茄、天贝、耳叶牛皮消、藕粉、葛根粉、柑橘纤维、魔芋粉、魔芋精粉、香辛料或粉【高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、肉豆蔻、荜拔、胡椒、丁香、百里香、花椒、麻椒、五香粉中的一种或几种】、大豆分离蛋白粉、乳清蛋白粉、乳粉（全脂乳粉、脱脂乳粉）、鱼胶原蛋白肽、大豆肽、大豆膳食纤维粉、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽粉、牡蛎肽、骨胶原蛋白肽、牛骨胶原蛋白肽、牛脾肽、海洋鱼低聚肽粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、豆浆粉、丹凤牡丹花、大麦苗、人参（人工种植5年以下）、玛咖粉、蛹虫草、松花粉、纳豆、圆苞车前子壳、辣木叶、杜仲雄花中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、红糖、冰糖、黑糖、食用盐、味精、葡萄糖、麦芽糊精、低聚木糖、低聚异麦芽糖、菊粉、低聚果糖、结晶果糖、木糖醇、赤藓糖醇、三氯蔗糖、甜菊糖苷、营养强化剂（碳酸钙）中的一种或多种，经预处理、熟制（或不熟制，熟制品不需要熟制）、焙炒（或不焙炒）、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。

根据所用原料不同，产品可分为：单一型方便冲调谷物制品、混合型方便冲调谷物制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米、糯米应符合 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 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 大麦应符合 NY/T 891 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 高粱应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 大豆（黄豆、青豆、黑豆）应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 红豆、红小豆（赤小豆）、白扁豆、白芸豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 2.1.13 紫薯粉、红薯粉、粳米、红米、大黄米、苦荞米、黍米、麦仁（大麦仁、小麦仁）、荞麦（荞麦米）、黑米、紫米、黑麦、藜麦（黑藜麦、白藜麦、红藜麦）、绿麦、青稞应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 山药粉应符合 NY/T2984 的规定。
- 2.1.15 【大米、糙米、糯米、粳米、红米、黑米、小米、大黄米、大麦、小麦、薏仁（薏苡仁）、燕麦、玉米、高粱、大豆（黄豆、青豆、黑豆）、苦荞米、黍米、麦仁（大麦仁、小麦仁）、荞麦（荞麦米）、黑米、紫米、黑麦、藜麦（黑藜麦、白藜麦、红藜麦）、绿麦、青稞、红豆、绿豆、红小豆（赤小豆）、白扁豆、白芸豆、紫薯粉、红薯粉、黑芝麻】的熟制粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.16 果蔬干制品（葡萄干、芒果干、地瓜干、紫薯干、香蕉片、猕猴桃干、番茄干、提子干、草莓干、蔓越莓干、蓝莓干、枸杞子、红枣粒、乌梅干、山楂干）应符合 GB/T 23787 或 GB 16325 的规定。
- 2.1.17 果蔬粉（苹果粉、山楂粉、梨粉、桃粉、李子粉、樱桃粉、葡萄粉、石榴粉、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、黄瓜粉、苦瓜粉、南瓜粉、丝瓜粉、芦笋粉、菜花粉、西兰花粉、菠菜粉、芹菜粉、生菜粉、苜蓿粉、冬笋粉、针叶樱桃粉、柠檬粉、刺梨粉、蓝莓粉、乌梅粉、甜橙粉、猕猴桃粉、红心番石榴粉、青梅果粉、百香果粉、红树莓粉、甘蓝粉、羽衣甘蓝粉、莲雾粉、诺丽果粉）应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.18 食用菌（香菇、猴头菇、木耳、银耳、金针菇、双孢菇）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.19 核桃仁应符合 SB/T 10556 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 南瓜籽仁应符合 SB/T 10554 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 亚麻籽应符合 GB/T 15681 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 榛子仁、腰果、巴旦木仁应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 杏仁应符合 SB/T10617 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 扁桃仁应符合 GB/T 30761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 花生仁应符合 QB/T 1733.6 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 玉米低聚肽粉应符合 QB/T 4707 和卫生部公告 2010 年第 15 号（关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚

- 肽粉、磷脂酰丝氨酸等 3 种物品为新资源食品的公告) 的规定。
2. 1. 28 牡蛎肽、骨胶原蛋白肽、牛骨胶原蛋白肽、牛脾肽应符合 GB 31645 的规定。
2. 1. 29 海洋鱼低聚肽粉应符合 GB/T 22729 的规定。
2. 1. 30 豆浆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
2. 1. 31 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
2. 1. 32 茯苓、甘草、栀子、陈皮(橘皮)、荷叶、桑叶、决明子、鸡内金、阿胶、黄精、菊花(贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊)、金银花、薄荷、姜、莲子、百合、龙眼肉(桂圆)、槐米、枣(大枣、酸枣、黑枣)、沙棘、玉竹、牡蛎、罗汉果、淡竹叶、菊苣、紫苏、覆盆子、酸枣仁、应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
2. 1. 33 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. 34 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. 35 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. 36 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. 37 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. 38 蛹虫草应符合卫生部公告 2014 年第 10 号(关于批准蛹虫草为新资源食品的公告)的规定。
2. 1. 39 松花粉应符合卫生部公告 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. 40 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. 41 奇亚籽、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. 42 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。
2. 1. 43 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. 44 纳豆应符合 SB/T 10528 的规定。
2. 1. 45 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
2. 1. 46 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
2. 1. 47 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
2. 1. 48 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
2. 1. 49 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
2. 1. 50 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
2. 1. 51 低聚木糖应符合 QB/T 2984 和卫生部公告 2014 年第 20 号(关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告)的规定。

- 2.1.52 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.53 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。
- 2.1.54 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.55 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.56 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.57 小麦胚芽应符合 LS/T3210 的规定。
- 2.1.58 耳叶牛皮消应符合国家卫生计生委办公厅《关于“滨海白首乌”有关问题的复函》（国卫办食品函〔2014〕427 号）的规定。
- 2.1.59 天贝应符合《关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告》（2013 年第 3 号）的规定。
- 2.1.60 赤藓糖醇应符合 GB 26404 和 QB/T 2985 的规定。
- 2.1.61 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.62 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.63 芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.64 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.65 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.66 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.67 大豆分离蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.68 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.69 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.70 乳粉（全脂乳粉、脱脂乳粉）应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.71 鱼胶原蛋白肽应符合 SB/T 10634 的规定。
- 2.1.72 大豆肽应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.73 小麦低聚肽粉应符合 QB/T 5298 和卫生部公告 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。
- 2.1.74 玫瑰茄应符合原卫生部公告 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。
- 2.1.75 薏仁应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.76 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.77 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.78 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.79 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.80 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.81 天麻、黄芪应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局《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。

## 2.2 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 30g，置于白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味、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 $\leq$	10.0	GB 5009.3
氯化物(以 Cl <sup>-</sup> 计), g/100g (仅适用于添加食用盐的产品) $\leq$	3	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.48	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg $\leq$	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg $\leq$	5.0	GB 5009.22
展青霉素, μg/kg $\leq$	20	GB 5009.185
甲基汞 <sup>b</sup> (以 Hg 计), mg/kg $\leq$	0.5	GB 5009.17
三氯蔗糖 <sup>c</sup> , g/kg $\leq$	1.0	GB 5009.298
甜菊糖苷 <sup>c</sup> (以甜菊醇当量计), g/kg $\leq$	0.17	SN/T 3854
钙, mg/kg (仅适用于添加营养强化剂的产品)	2000~7000	GB 5009.92
米酵菌酸, mg/kg $\leq$	0.25 (仅适用于添加银耳的产品)	GB 5009.189

a 仅适用于使用苹果及其制品、山楂及其制品的产品。

b 仅适用于使用牡蛎、牡蛎肽、鱼胶原蛋白肽、海洋鱼低聚肽粉的产品。

c 仅适于添加相应食品添加剂的产品检验。

注: \*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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 <sup>2</sup>	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

注 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。

## 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; 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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以大米、糙米、糯米、粳米、红米、黑米、小米、大黄米、大麦、小麦、小麦胚芽、薏仁（薏苡仁）、燕麦、燕麦片、玉米、高粱、苦荞米、黍米、麦仁（大麦仁、小麦仁）、荞麦（荞麦米）、黑米、紫米、黑麦、藜麦（黑藜麦、白藜麦、红藜麦）、绿麦、青稞、红豆、绿豆、红小豆（赤小豆）、白扁豆、白芸豆或其熟制粉中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以大豆（黄豆、青豆、黑豆）、紫薯粉、红薯粉、黑芝麻、果蔬干制品（葡萄干、芒果干、地瓜干、紫薯干、香蕉片、猕猴桃干、番茄干、提子干、草莓干、蔓越莓干、蓝莓干、枸杞子、红枣粒、乌梅干、山楂干中的一种或几种）、果蔬粉（苹果粉、山楂粉、梨粉、桃粉、李子粉、樱桃粉、葡萄粉、石榴粉、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、黄瓜粉、苦瓜粉、南瓜粉、丝瓜粉、芦笋粉、菜花粉、西兰花粉、菠菜粉、芹菜粉、生菜粉、苋菜粉、冬笋粉、针叶樱桃粉、柠檬粉、刺梨粉、蓝莓粉、乌梅粉、甜橙粉、猕猴桃粉、红心番石榴粉、青梅果粉、百香果粉、红树莓粉、甘蓝粉、羽衣甘蓝粉、莲雾粉、诺丽果粉中的一种或几种）、食用菌（香菇、猴头菇、木耳、银耳、金针菇、双孢菇中的一种或几种）、坚果及籽类（核桃仁、南瓜籽仁、亚麻籽、奇亚籽、榛子仁、腰果、葵花籽仁、杏仁、扁桃仁、芝麻、花生仁、巴旦木仁中的一种或几种）、植物油（芝麻油、大豆油、花生油中的一种或几种）、茯苓、山药粉（熟制粉）、甘草、栀子、陈皮（橘皮）、荷叶、桑叶、决明子、鸡内金、阿胶、黄精、菊花（贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊中的一种或几种）、金银花、薄荷、姜、莲子、百合、龙眼肉（桂圆）、槐米、枣（大枣、酸枣、黑枣）、沙棘、玉竹、牡蛎、罗汉果、淡竹叶、菊苣、紫苏、天麻、黄芪、酸枣仁、覆盆子、玫瑰茄、天贝、耳叶牛皮消、藕粉、葛根粉、柑橘纤维、魔芋粉、魔芋精粉、香辛料或粉【高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、肉豆蔻、荜拔、胡椒、丁香、百里香、花椒、麻椒、五香粉中的一种或几种】、大豆分离蛋白粉、乳清蛋白粉、乳粉（全脂乳粉、脱脂乳粉）、鱼胶原蛋白肽、大豆肽、大豆膳食纤维粉、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽粉、牡蛎肽、骨胶原蛋白肽、牛骨胶原蛋白肽、牛脾肽、海洋鱼低聚肽粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、豆浆粉、丹凤牡丹花、大麦苗、人参（人工种植5年以下）、玛咖粉、蛹虫草、松花粉、纳豆、圆苞车前子壳、辣木叶、杜仲雄花中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、红糖、冰糖、黑糖、食用盐、味精、葡萄糖、麦芽糊精、低聚木糖、低聚异麦芽糖、菊粉、低聚果糖、结晶果糖、木糖醇、赤藓糖醇、三氯蔗糖、甜菊糖苷、营养强化剂（碳酸钙）中的一种或多种，经预处理、熟制（或不熟制，熟制品不需要熟制）、焙炒（或不焙炒）、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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。