



411346S-2026



河南巧农婆健康食品有限公司企业标准

Q/HQNF 0001S-2026

# 方便冲调谷物制品

2026-05-22 发布

2026-05-22 实施

河南巧农婆健康食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南巧农婆健康食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：白太科。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑小麦、小麦、大麦、荞麦、苦荞米、甜荞米、燕麦、藜麦、黑藜麦、黑青稞、小麦胚芽、绿豆、红豆、赤小豆、鹰嘴豆、豇豆、芸豆、青豆、白扁豆、蚕豆、豌豆、青稞、大米、糯米、糙米、粳米、红米、江米、紫米、小米、黑米、高粱米、黍米（大黃米）、玉米、薏仁、薏米粉、红豆粉、红米粉、燕麦米（仁）、燕麦粉、燕麦片、燕麦麸皮、芡实中的一种或几种为主要原料，经原料预处理或不预处理、膨化或烘炒（或不膨化不烘炒）、粉碎或不粉碎，加入黑豆、黄豆、葵花籽仁、南瓜籽仁、花生仁、花生粉、番薯干、紫薯干、马铃薯干、芋头干、地瓜干、红薯干、白薯干、奇亚籽、核桃仁、板栗、扁桃仁、开心果、松籽、怀山药、铁棍山药粉、红枣粉、枸杞粉、葛根粉、药食同源物质{丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、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、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、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、化橘红中的一种或几种}、果蔬干、果蔬粉、熟制食用菌粉（猴头菇、蛹虫草、香菇、黑木耳、鸡油菌、美味牛肝菌、羊肚菌、茯苓、松茸、块菌、草菇、牛舌菌、双孢蘑菇、鲍鱼菇中的一种或几种）、姜粉、大麦苗粉、红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、干米粉、糯米粉、玫瑰茄（洛神花）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）或重瓣红玫瑰粉、人参（人工种植五年及五年以下）、五指毛桃、桃胶、油莎豆、甜叶菊、黑麦花粉、瓜蒌子、关山樱花、食叶草、竹叶黄酮、枇杷花、明日叶、黑果腺肋花楸果、宝乐果粉、海猪肉粉、水飞蓟籽油、裸藻、低聚甘露糖、广东虫草子实体、阿萨伊果、牡丹籽油、雨生红球藻、酵母 $\beta$ -葡聚糖、白子菜、地龙蛋白、蜂蜜粉、豆浆粉、薄荷粉、可可粉、咖啡粉、乌梅粉、魔芋粉、海洋鱼低聚肽粉、玉米低聚肽粉、食用酵母粉、杏仁油、玉米淀粉、木薯淀粉、高直链玉米抗性淀粉、食用淀粉、味精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、香辛料粉、猪骨粉、排骨粉、鸡骨粉、骨素、食用盐、黑糖、赤砂糖、白砂糖、冰糖、木糖醇、低聚木糖、低聚异麦芽糖、聚葡萄糖、乳糖醇、燕麦膳食纤维、乳清蛋白粉、脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、全脂奶粉（全脂乳粉）、脱脂奶粉、驼奶粉、羊奶粉、乳粉、炼乳粉、豆奶粉、大豆蛋白粉、脱脂

小麦胚芽粉、大豆膳食纤维粉、菊粉、椰粉、藕粉、大豆肽粉、冰淇淋粉、银耳、燕窝、燕窝粉、甜菜粉、羽衣甘蓝粉、海苔粉、海参粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉（鸡全蛋粉）、鸡蛋白粉、辣木叶粉、三文鱼粉、鳕鱼粉、虾仁粉、猪肝粉、燕麦膳食纤维粉、酸角粉、鱼胶原蛋白肽、麦芽糊精、海藻糖、食用葡萄糖、抗性糊精、L-阿拉伯糖、低聚果糖、乳糖、棉籽低聚糖、大豆低聚糖、结晶果糖、水苏糖、赤藓糖醇、维生素 A（醋酸视黄酯）、维生素 D<sub>2</sub>（麦角钙化醇）、维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、维生素 C（L-抗坏血酸）、烟酸、叶酸（蝶酰谷氨酸）、植脂末、食品工业用酶制剂、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、甜菊糖苷、琼脂、酵母抽提物、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种，经预处理不预处理、熟制、粉碎或不粉碎、混合，加入或不加入乳酸菌（动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌长亚种、德氏乳杆菌保加利亚亚种中的一种或几种），经混合不混合、包装加工而成的直接冲调或经冲调加热后即可食用的方便冲调谷物制品。

根据原辅料不同，产品可分为：方便冲调谷物粉、乳酸菌型方便冲调谷物制品（益生菌方便冲调谷物制品）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 黑小麦、小麦、大麦、荞麦、苦荞米、甜荞米、燕麦、藜麦、黑藜麦、黑青稞、小麦胚芽、绿豆、红豆、赤小豆、鹰嘴豆、豇豆、芸豆、青豆、白扁豆、蚕豆、豌豆、青稞、大米、糯米、糙米、粳米、红米、江米、紫米、小米、黑米、高粱米、黍米（大黄米）、玉米、薏仁、薏米粉、红豆粉、红米粉、燕麦米（仁）、燕麦粉、芡实应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 燕麦片、燕麦麸皮应符合 GB 19640 的规定。

2.1.3 葵花籽仁、南瓜籽仁、花生仁、花生粉、核桃仁、板栗、扁桃仁、开心果、松籽应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 番薯干、紫薯干、马铃薯干、芋头干、地瓜干、红薯干、白薯干、果蔬干应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 奇亚籽应符合卫生计生委 2014 年第 10 号公告和 GB 19300 的规定。

2.1.6 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.7 药食同源物质、怀山药、铁棍山药粉应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.8 红枣粉、枸杞粉、果蔬粉、乌梅粉、甜菜粉、羽衣甘蓝粉、薄荷粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.9 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.12 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.13 大麦苗粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.14 红茶粉、绿茶粉、抹茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.15 玫瑰茄（洛神花）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（卫生部公告 2004 年第 17 号）的规定。
- 2.1.16 玫瑰花（重瓣红玫瑰）、重瓣红玫瑰粉应符合卫生部《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》[2010]3 号的规定。
- 2.1.17 人参（人工种植五年及五年以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》[2012]17 号的规定。
- 2.1.18 五指毛桃应符合国卫办食品函（2014）205 号的规定。
- 2.1.19 桃胶、油莎豆、黑麦花粉应符合国家卫生健康委员会关于桃胶等 15 种“三新食品”的公告（2023 年第 8 号）的规定。
- 2.1.20 甜叶菊应清洁、卫生、无污染无病虫害，并符合 GB 2762、GB2763 的规定。
- 2.1.21 关山樱花应符合国家卫生健康委关于关山樱花等 32 种“三新食品”的公告（2022 年第 1 号）的规定。
- 2.1.22 食叶草应符合国家卫生健康委员会关于食叶草等 15 种“三新食品”的公告（2021 年第 9 号）的规定。
- 2.1.23 竹叶黄酮应符合卫生计生委 2014 年第 20 号规定。
- 2.1.24 枇杷花、明日叶应符合国家卫生健康委员会关于弯曲乳杆菌等 24 种“三新食品”的公告（2019 年第 2 号）的规定。
- 2.1.25 黑果腺肋花楸果应符合关于黑果腺肋花楸果等 2 种新食品原料的公告（2018 年第 10 号）的规定。
- 2.1.26 宝乐果粉应符合国家卫生和计划生育委员会关于乳木果油等 10 种新食品原料的公告（2017 年第 7 号）的规定。
- 2.1.27 海猪肉粉应符合卫法监发（2003）258 号的规定。
- 2.1.28 水飞蓟籽油应符合关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 6 号）的规定。
- 2.1.29 裸藻、低聚甘露糖应符合关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.30 广东虫草子实体、阿萨伊果应符合卫生部公告 2013 年第 1 号的规定。
- 2.1.31 牡丹籽油应符合卫生部 2011 年第 9 号的规定。
- 2.1.32 雨生红球藻应符合卫生部 2010 年第 17 号的规定。
- 2.1.33 酵母  $\beta$ -葡聚糖应符合卫生部 2010 年第 9 号的规定。
- 2.1.34 白子菜应符合卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。

- 2.1.35 地龙蛋白应符合卫生部关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告(2009 第 18 号) 的规定。
- 2.1.36 瓜蒌子应符合卫食新申字(2022)第 0003 号的规定。
- 2.1.37 蜂蜜粉、椰粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.38 豆浆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.39 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.40 咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.41 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.42 海洋鱼低聚肽粉应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.43 食用酵母粉应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.44 杏仁油应符合 GB/T 41386 的规定。
- 2.1.45 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.46 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.47 高直链玉米抗性淀粉应符合 T/YLSPJS 001 的规定。
- 2.1.48 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.49 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.50 白砂糖应符合 GB/T 317 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 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.53 低聚木糖应符合 QB/T 2984 和关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告(2014 年第 20 号) 的规定。
- 2.1.54 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 的规定。
- 2.1.55 聚葡萄糖应符合 GB 1886.385 的规定
- 2.1.56 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.57 燕麦膳食纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.58 乳清蛋白粉、浓缩乳清蛋白粉、脱盐乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.59 全脂奶粉、脱脂奶粉、驼奶粉、羊奶粉、乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.60 炼乳粉应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.61 豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.62 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.63 脱脂小麦胚芽粉应清洁、卫生,无污染、无霉变,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.64 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.65 菊粉应符合 GB/T 41377 和卫生部 2009 年第 5 号的规定。
- 2.1.66 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

- 2.1.67 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.68 银耳应符合 NY/T 834 的规定。
- 2.1.69 冰淇淋粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.70 燕窝、燕窝粉应符合 QB/T 5916 的规定。
- 2.1.71 海苔粉应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.72 海参粉应符合 SC/T 3310 的规定。
- 2.1.73 鸡蛋黄粉、鸡蛋粉（鸡全蛋粉）、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.74 辣木叶粉中所使用的辣木叶应符合原卫生部公告 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。
- 2.1.75 猪肝粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.76 燕麦膳食纤维粉应清洁、卫生，无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.77 酸角粉应符合卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知（卫法监发[2002]51 号）的规定。
- 2.1.78 鱼胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.79 燕麦膳食纤维粉、酸角粉、鱼胶原蛋白肽、
- 2.1.80 三文鱼粉、鳕鱼粉、虾仁粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.81 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.82 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.83 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.84 抗性糊精应符合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（卫生部公告 2012 年第 16 号）的规定。
- 2.1.85 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 和卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告（卫生部公告 2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.86 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.87 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.88 棉籽低聚糖应符合 GH/T 1063 的规定。
- 2.1.89 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.90 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.91 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.92 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.93 玉米低聚肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。
- 2.1.94 维生素 A（醋酸视黄酯）应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.95 维生素 D<sub>2</sub>（麦角钙化醇）应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.96 维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）应符合 GB 14752 的规定。

- 2.1.97 维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.98 维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.99 维生素 C（L-抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.100 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.101 叶酸（蝶酰谷氨酸）应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.102 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.103 食品工业用酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.104 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.105 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.105 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.106 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.107 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.108 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.109 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、猪骨粉、排骨粉、鸡骨粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.110 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.111 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.112 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.113 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.114 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.115 乳酸菌（动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌长亚种、德氏乳杆菌保加利亚亚种）应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.116 食用淀粉应符合 GB 31637 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

性状	要求	检验方法
性状	粉状，允许有颗粒、片状	从样品中取出适量，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味、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/ (%)	≤ 10	GB 5009.3
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.19	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素/ (μg/kg) (仅限添加苹果、山楂及其制品的产品)	≤ 20	GB 5009.185
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜) <sup>a</sup> / (g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.263
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯 (又名纽甜) <sup>a</sup> / (g/kg)	≤ 0.16	GB 5009.247
甜菊糖苷 <sup>a</sup> (以甜菊醇当量计) / (g/kg)	≤ 0.17	SN/T 3854
维生素 A <sup>b</sup> / (μg/kg)	2000~6000	GB 5009.82
叶酸 <sup>b</sup> / (μg/kg)	1000~2500	GB 5009.211
维生素 D <sup>b</sup> / (μg/kg)	12.5~37.5	GB 5009.82
维生素 B <sub>2</sub> <sup>b</sup> / (mg/kg)	7.5~17.5	GB 5009.85
维生素 B <sub>6</sub> <sup>b</sup> / (mg/kg)	10~25	GB 5009.154
维生素 B <sub>12</sub> <sup>b</sup> / (μg/kg)	5~10	GB 5009.285
烟酸 <sup>b</sup> / (mg/kg)	75~218	GB 5009.89
维生素 C <sup>b</sup> / (mg/kg)	300~750	GB 5009.86
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品；		
b 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2

大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3
霉菌, CFU/g	5	2	50	100	GB 4789. 15
乳酸菌/ (CFU/g) (仅适用于添加乳酸菌的产品) $\geq$	1×10 <sup>6</sup>				GB 4789. 35
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: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行; b 不适用于添加了乳酸菌的产品。					

### 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 生产过程中的卫生要求

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; 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定; 新食品原料及食药物质的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数 (不适用于添加了乳酸菌的产品)、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以黑小麦、小麦、大麦、荞麦、苦荞米、甜荞米、燕麦、藜麦、黑藜麦、黑青稞、小麦胚芽、绿豆、红豆、赤小豆、鹰嘴豆、豇豆、芸豆、青豆、白扁豆、蚕豆、豌豆、青稞、大米、糯米、糙米、粳米、红米、江米、紫米、小米、黑米、高粱米、黍米（大黃米）、玉米、薏仁、薏米粉、红豆粉、红米粉、燕麦米（仁）、燕麦粉、燕麦片、燕麦麸皮、芡实中的一种或几种为主要原料，经原料预处理或不预处理、膨化或烘炒（或不膨化不烘炒）、粉碎或不粉碎，加入黑豆、黄豆、葵花籽仁、南瓜籽仁、花生仁、花生粉、番薯干、紫薯干、马铃薯干、芋头干、地瓜干、红薯干、白薯干、奇亚籽、核桃仁、板栗、扁桃仁、开心果、松籽、怀山药、铁棍山药粉、红枣粉、枸杞粉、葛根粉、药食同源物质{丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、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、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、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、化橘红中的一种或几种}、果蔬干、果蔬粉、熟制食用菌粉（猴头菇、蛹虫草、香菇、黑木耳、鸡油菌、美味牛肝菌、羊肚菌、茯苓、松茸、块菌、草菇、牛舌菌、双孢蘑菇、鲍鱼菇中的一种或几种）、姜粉、大麦苗粉、红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、干米粉、糯米粉、玫瑰茄（洛神花）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）或重瓣红玫瑰粉、人参（人工种植五年及五年以下）、五指毛桃、桃胶、油莎豆、甜叶菊、黑麦花粉、瓜蒌子、关山樱花、食叶草、竹叶黄酮、枇杷花、明日叶、黑果腺肋花楸果、宝乐果粉、海猪肉粉、水飞蓟籽油、裸藻、低聚甘露糖、广东虫草子实体、阿萨伊果、牡丹籽油、雨生红球藻、酵母 $\beta$ -葡聚糖、白子菜、地龙蛋白、蜂蜜粉、豆浆粉、薄荷粉、可可粉、咖啡粉、乌梅粉、魔芋粉、海洋鱼低聚肽粉、玉米低聚肽粉、食用酵母粉、杏仁油、玉米淀粉、木薯淀粉、高直链玉米抗性淀粉、食用淀粉、味精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、香辛料粉、猪骨粉、排骨粉、鸡骨粉、骨素、食用盐、黑糖、赤砂糖、白砂糖、冰糖、木糖醇、低聚木糖、低聚异麦芽糖、聚葡萄糖、乳糖醇、燕麦膳食纤维、乳清蛋白粉、脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、全脂奶粉（全脂乳粉）、脱脂奶粉、驼奶粉、羊奶粉、乳粉、炼乳粉、豆奶粉、大豆蛋白粉、脱脂小麦胚芽粉、大豆膳食纤维粉、菊粉、椰粉、藕粉、大豆肽粉、冰淇淋粉、银耳、燕窝、燕窝粉、甜菜粉、羽衣甘蓝粉、海苔粉、海参粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉（鸡全蛋粉）、鸡蛋白粉、辣木叶粉、三文鱼粉、鳕鱼粉、虾仁粉、猪肝粉、燕麦膳食纤维粉、酸角粉、鱼胶原蛋白肽、麦芽糊精、海藻糖、食用葡萄糖、抗性糊精、L-阿拉伯糖、低聚果糖、乳糖、棉籽低聚糖、大豆低聚

糖、结晶果糖、水苏糖、赤藓糖醇、维生素 A（醋酸视黄酯）、维生素 D<sub>2</sub>（麦角钙化醇）、维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、维生素 C（L-抗坏血酸）、烟酸、叶酸（蝶酰谷氨酸）、植脂末、食品工业用酶制剂、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、甜菊糖苷、琼脂、酵母抽提物、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种，经预处理不预处理、熟制、粉碎或不粉碎、混合，加入或不加入乳酸菌（动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌长亚种、德氏乳杆菌保加利亚亚种中的一种或几种），经混合不混合、包装加工而成的直接冲调或经冲调加热后即可食用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，参考 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》、制订本企业标准，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。

河南巧农婆健康食品有限公司

QB