



411734S-2026



河南约吧营养科技有限公司企业标准

Q/HYB 0003S-2026

# 冲调谷物制品

2026-06-23 发布

2026-06-23 实施

河南约吧营养科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南约吧营养科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王康、程丽丽。

H N

Q B

# 冲调谷物制品

## 1 范围

本标准规定了冲调谷物制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以粮食【大米、糯米、糙米、留胚米、高粱米、黍米（大黄米）、稷米、小米、黑米、紫米、红米（红线米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、裸大麦（青稞）米（仁）、莜麦（燕麦）米（仁）、荞麦米（仁）、薏仁米、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、竹香米、黄金米、苦荞米、小麦胚芽、玉米、玉米糝、红豆、绿豆、小豆、赤小豆、蚕豆、豌豆、芸豆、豇豆、扁豆、鹰嘴豆、刀豆中的一种或几种】或其熟制品/粉、燕麦片、膨化谷物制品中的一种或几种为主要原料，添加或不添加薯类【紫薯、红薯、马铃薯、山药、芋头、地瓜中的一种或几种】或其熟制品/粉、藕粉、大豆或其熟制品/粉、豆浆粉、豆奶粉、果蔬干制品或其粉、果蔬酵素粉、干制食用菌（猴头菇、香菇、银耳中的一种或几种）或其粉、坚果籽类仁或其粉、食品加工用植物蛋白、酸奶粉、蛋黄粉、大豆分离蛋白、大豆膳食纤维粉、粮谷纤维、果蔬纤维、大豆肽粉、海参肽、胶原蛋白肽、牡蛎肽、小麦低聚肽、鱼胶原蛋白肽、玉米低聚肽粉、骨胶原蛋白肽、益生菌（菌种应符合国家公布名单的规定）、茶粉、咖啡粉、可可粉、抹茶粉、芝士粉、奶酪粉、炼乳粉、乳粉、调制乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、胶原蛋白粉、酵母粉、椰蓉、植脂末、粉末油脂、食用淀粉、预糊化淀粉、植物【丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、花椒、赤小豆、麦芽、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、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、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、纳豆、魔芋、刺梨、玫瑰茄、蛹虫草、菊粉、白子菜、重瓣红玫瑰、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、乌药叶、辣木叶、玉米须、茶树花、沙棘叶、丹凤牡丹花、牛蒡根、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、杜仲雄花、奇亚籽、圆苞车前子壳、枇杷叶、枇杷花、明日叶、食叶草、关山樱花、桃胶、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、桂花】或其粉或其水提取物、牡蛎、芡实、鸡内金、阿胶、茯苓、广东虫草子实体、天贝、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、蜂花粉中的一种或几种，添加或不添加营养强化剂【维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素、硝酸硫胺素）、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）、烟酸（烟酸、烟酰胺）、泛酸（D-泛酸钠、D-泛酸钙）、铁（硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、富马酸亚铁、焦磷酸铁、甘氨酸亚铁）、钙（碳酸钙、葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、乳酸钙）、锌（硫酸锌、葡萄糖酸锌、甘氨酸锌、柠檬酸锌、乳酸锌）、维生素 A（醋酸视黄酯）、维生素 D<sub>3</sub>（胆钙化醇）、维生素 E（dl- $\alpha$ -醋酸生育酚）、维生素 C（抗坏血酸）、叶酸中的一种或几种】、食糖、淀粉糖、木糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、抗性糊精、黄原胶、瓜尔胶、卡

拉胶、阿拉伯胶、琼脂、食用盐、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、丁基羟基茴香醚、β-胡萝卜素、姜黄、焦糖色、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、氯化钾、磷酸酯双淀粉、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、食品用香精中的一种或几种，经熟制或不熟制、配料或不配料、混合或不混合、包装加工而成的直接冲调或冲调加热后食用的冲调谷物制品。

根据所用原辅料不同，产品分为不同类型的冲调谷物制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 粮食或其粉、薯类或其粉、大豆或其粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.2 粮食熟制品、燕麦片、薯类熟制品应符合GB 19640的规定。
- 2.1.3 膨化谷物制品应符合GB 17401的规定。
- 2.1.4 藕粉应符合GB/T 25733的规定。
- 2.1.5 豆浆粉、豆奶粉、果蔬酵素粉、酸奶粉应符合GB 7101的规定。
- 2.1.6 果蔬干制品应符合GB/T 23787 或 GB 16325或QB/T 2076或GH/T 1326的规定。
- 2.1.7 果蔬粉应符合GH/T 1456的规定。
- 2.1.8 干制食用菌或其粉应符合GB 7096的规定。
- 2.1.9 大豆熟制品、坚果籽类仁或其粉应符合GB 19300的规定。
- 2.1.10 食品加工用植物蛋白应符合GB 20371的规定。
- 2.1.11 蛋黄粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.12 大豆分离蛋白应符合GB 20371的规定。
- 2.1.13 大豆膳食纤维粉应符合GB/T 22494的规定。
- 2.1.14 粮谷纤维应符合QB/T 5028的规定。
- 2.1.15 果蔬纤维应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.16 大豆肽粉应符合GB/T 22492的规定。
- 2.1.17 海参肽、胶原蛋白肽、牡蛎肽、骨胶原蛋白肽应符合GB 31645的规定。
- 2.1.18 小麦低聚肽应符合原卫生部公告2012年第16号的规定。
- 2.1.19 玉米低聚肽粉应符合QB/T 4707的规定。
- 2.1.20 鱼胶原蛋白肽应符合 SB/T 10634的规定。
- 2.1.21 益生菌应符合QB/T 4575的规定。
- 2.1.22 茶粉应符合QB/T 4067的规定。
- 2.1.23 咖啡粉应符合DBS53/ 021的规定。
- 2.1.24 可可粉应符合GB/T 20706的规定。

- 2.1.25抹茶粉应符合GB/T 34778的规定。
- 2.1.26芝士粉、奶酪粉、炼乳粉应符合GB 15196的规定。
- 2.1.27乳粉、调制乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.28乳清蛋白粉、乳清粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.29胶原蛋白粉应符合QB 2732的规定。
- 2.1.30酵母粉应符合GB 31639的规定。
- 2.1.31椰蓉应符合NY/T 786的规定。
- 2.1.32植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.33粉末油脂应符合GB 15196的规定。
- 2.1.34食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.35预糊化淀粉应符合GB/T 38573的规定。
- 2.1.36【丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、鸡内金、阿胶、麦芽、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、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、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、桂花】应清洁、卫生、无污染、无杂质。
- 2.1.37纳豆应符合原卫生部公告2002年第308号的规定。
- 2.1.38魔芋、刺梨、玫瑰茄、蚕蛹应符合原卫生部公告2004年第17号的规定。
- 2.1.39蛹虫草应符合原卫生部公告2009年第3号的规定。
- 2.1.40菊粉应符合原卫生部公告2009年第5号的规定。
- 2.1.41白子菜、重瓣红玫瑰应符合原卫生部2010年第3号公告的规定。
- 2.1.42玛咖粉应符合原卫生部2011年第13号公告的规定。
- 2.1.43人参（人工种植5年及5年以下）应符合原卫生部2012年第17号公告的规定。
- 2.1.44乌药叶、辣木叶应符合原卫生部2012年第19号公告的规定。
- 2.1.45玉米须应符合卫监督函2012年第306号《关于玉米须有关问题的批复》的规定。
- 2.1.46茶树花、广东虫草子实体应符合原卫生部公告2013年第1号的规定。
- 2.1.47沙棘叶、天贝应符合原卫计委2013年第3号公告的规定。
- 2.1.48丹凤牡丹花应符合原卫计委2013年第10号公告的规定。
- 2.1.49牛蒡根应符合国卫食品函（2013）83号的规定。
- 2.1.50平卧菊三七、大麦苗应符合原卫生部2012年第8号公告的规定。

- 2.1.51 杜仲雄花应符合原卫计委2014年第6号公告的规定。
- 2.1.52 奇亚籽、圆苞车前子壳应符合原卫计委公告2014年第10号的规定。
- 2.1.53 枇杷叶应符合原卫计委公告2014年第20号的规定。
- 2.1.54 枇杷花、明日叶应符合卫健委公告2019年第2号的规定。
- 2.1.55 食叶草应符合卫健委公告2021年第9号的规定。
- 2.1.56 关山樱花应符合卫健委公告2022年第1号的规定。
- 2.1.57 桃胶应符合卫健委公告2023年第8号的规定。
- 2.1.58 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合卫健委2023年第9号的规定。
- 2.1.59 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合卫健委2024年第4号的规定。
- 2.1.60 植物水提取物应符合GB 7101的规定。
- 2.1.61 松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉应符合原卫生部公告2004年第17号的规定。
- 2.1.62 蜂花粉应符合GB 31636的规定。
- 2.1.63 维生素B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）应符合GB 14751的规定。
- 2.1.64 维生素B<sub>1</sub>（硝酸硫胺素）应符合GB 1903.20的规定。
- 2.1.65 维生素B<sub>2</sub>（核黄素）应符合GB 14752的规定。
- 2.1.66 维生素B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）应符合GB 14753的规定。
- 2.1.67 维生素B<sub>12</sub>（氰钴胺）应符合GB 1903.43的规定。
- 2.1.68 烟酸应符合GB 14757的规定。
- 2.1.69 烟酰胺应符合GB 1903.45的规定。
- 2.1.70 泛酸（D-泛酸钠）应符合GB 1903.32的规定。
- 2.1.71 泛酸（D-泛酸钙）应符合GB 1903.53的规定。
- 2.1.72 铁（硫酸亚铁）应符合GB 29211的规定。
- 2.1.73 铁（葡萄糖酸亚铁）应符合GB 1903.10的规定。
- 2.1.74 铁（富马酸亚铁）应符合GB 1903.46的规定。
- 2.1.75 铁（焦磷酸铁）应符合GB 1903.16的规定。
- 2.1.76 铁（甘氨酸亚铁）应符合GB 30606的规定。
- 2.1.77 钙（碳酸钙）应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.78 钙（葡萄糖酸钙）应符合GB 15571的规定。
- 2.1.79 钙（柠檬酸钙）应符合GB 1903.14的规定。
- 2.1.80 钙（乳酸钙）应符合GB 1886.21的规定。

- 2.1.81 锌（硫酸锌）应符合GB 25579的规定。
- 2.1.82 锌（葡萄糖酸锌）应符合GB 8820的规定。
- 2.1.83 锌（甘氨酸锌）应符合GB 1903.2的规定。
- 2.1.84 锌（柠檬酸锌）应符合GB 1903.49的规定。
- 2.1.85 锌（乳酸锌）应符合GB 1903.11的规定。
- 2.1.86 维生素A（醋酸视黄酯）应符合GB 1903.31的规定。
- 2.1.87 维生素D<sub>3</sub>（胆钙化醇）应符合GB 1903.50的规定。
- 2.1.88 维生素E（d1- $\alpha$ -醋酸生育酚）应符合GB 14756的规定。
- 2.1.89 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.90 叶酸应符合GB 15570的规定。
- 2.1.91 食糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.92 淀粉糖应符合GB 15203的规定。
- 2.1.93 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.94 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.95 罗汉果甜苷应符合GB 1886.77的规定。
- 2.1.96 抗性糊精应符合QB/T 5947的规定。
- 2.1.97 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.98 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.99 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.100 阿拉伯胶应符合GB 29949的规定。
- 2.1.101 琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 2.1.102 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.103 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.104 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.105 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.106 丁基羟基茴香醚应符合GB 1886.12的规定。
- 2.1.107  $\beta$ -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.108 姜黄应符合GB 1886.60的规定。
- 2.1.109 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.110 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。
- 2.1.111 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.112 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合GB 25540的规定。

- 2.1.113氯化钾应符合GB 25585的规定。
- 2.1.114磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
- 2.1.115六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.116三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.117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	取适量试样置于洁净的白瓷盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察其性状、色泽及有无异物，闻其气味，用温开水漱口，冲调或冲调加热后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有滋味与气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

## 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	≤ 12.0 (纯麦片) 10.0 (其他)	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.49	GB 5009.12
<sup>a</sup> 阿斯巴甜, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
<sup>a</sup> 三氯蔗糖, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.298
<sup>a</sup> 安赛蜜, g/kg	≤ 0.8	GB 5009.140
<sup>a</sup> β-胡萝卜素, g/kg	≤ 0.4	GB 5009.83
<sup>a</sup> 姜黄(以姜黄素计), g/kg	≤ 0.03	SN/T 4890
<sup>a</sup> 丁基羟基茴香醚(以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
<sup>b</sup> 磷酸盐 (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
<sup>c</sup> 维生素 B <sub>1</sub> , mg/kg	7.5~17.5	GB 5009.84
<sup>c</sup> 维生素 B <sub>2</sub> , mg/kg	7.5~17.5	GB 5009.85
<sup>c</sup> 维生素 B <sub>6</sub> , mg/kg	10~25	GB 5009.154
<sup>c</sup> 维生素 B <sub>12</sub> , μg/kg	5~10	GB 5009.285

<sup>c</sup> 烟酸, mg/kg	75~218	GB 5009.89
<sup>c</sup> 泛酸, mg/kg	30~50	GB 5009.210
<sup>c</sup> 铁 (以 Fe 计), mg/kg	35~80	GB 5009.90
<sup>c</sup> 钙 (以 Ca 计), mg/kg	2000~7000	GB 5009.92
<sup>c</sup> 锌 (以 Zn 计), mg/kg	37.5~112.5	GB 5009.14
<sup>c</sup> 维生素 A, $\mu$ g/kg	2000~6000	GB 5009.82
<sup>c</sup> 维生素 D, $\mu$ g/kg	12.5~37.5	GB 5009.82
<sup>c</sup> 维生素 E, mg/kg	50~125	GB 5009.82
<sup>c</sup> 维生素 C, mg/kg	300~750	GB 5009.86
<sup>c</sup> 叶酸, $\mu$ g/kg	1000~2500	GB 5009.211
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu$ g/kg	≤ 5.0 (其它) 20.0 (仅适用于以玉米为 主料的产品)	GB 5009.22

注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品;

b 仅适用于添加磷酸盐的产品;

c 仅适用于添加该种食品营养强化剂的产品;

注 2: 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂 (相同色泽着色剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 最大使用量的比例之和不应超过 1;

注 3: \*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
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
<sup>d</sup> 乳酸菌数, CFU/g ≥	1×10 <sup>6</sup>				GB 4789.35

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

b 菌落总数不适用于添加益生菌的产品；

d 乳酸菌仅适用于添加益生菌的产品。

## 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，食品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

出厂检验项目为：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。

## 编制说明

本标准适用于以粮食【大米、糯米、糙米、留胚米、高粱米、黍米（大黄米）、稷米、小米、黑米、紫米、红米（红线米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、裸大麦（青稞）米（仁）、苡麦（燕麦）米（仁）、荞麦米（仁）、薏仁米、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、竹香米、黄金米、苦荞米、小麦胚芽、玉米、玉米糝、红豆、绿豆、小豆、赤小豆、蚕豆、豌豆、芸豆、豇豆、扁豆、鹰嘴豆、刀豆中的一种或几种】或其熟制品/粉、燕麦片、膨化谷物制品中的一种或几种为主要原料，添加或不添加薯类【紫薯、红薯、马铃薯、山药、芋头、地瓜中的一种或几种】或其熟制品/粉、藕粉、大豆或其熟制品/粉、豆浆粉、豆奶粉、果蔬干制品或其粉、果蔬酵素粉、干制食用菌（猴头菇、香菇、银耳中的一种或几种）或其粉、坚果籽类仁或其粉、食品加工用植物蛋白、酸奶粉、蛋黄粉、大豆分离蛋白、大豆膳食纤维粉、粮谷纤维、果蔬纤维、大豆肽粉、海参肽、胶原蛋白肽、牡蛎肽、小麦低聚肽、鱼胶原蛋白肽、玉米低聚肽粉、骨胶原蛋白肽、益生菌（菌种应符合国家公布名单的规定）、茶粉、咖啡粉、可可粉、抹茶粉、芝士粉、奶酪粉、炼乳粉、乳粉、调制乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、胶原蛋白粉、酵母粉、椰蓉、植脂末、粉末油脂、食用淀粉、预糊化淀粉、植物【丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小茴、马齿苋、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、花椒、赤小豆、麦芽、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、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、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、纳豆、魔芋、刺梨、玫瑰茄、蛹虫草、菊粉、白子菜、重瓣红玫瑰、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、乌药叶、辣木叶、玉米须、茶树花、沙棘叶、丹凤牡丹花、牛蒡根、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、杜仲雄花、奇亚籽、圆苞车前子壳、枇杷叶、枇杷花、明日叶、食叶草、关山樱花、桃胶、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、桂花】或其粉或其水提取物、牡蛎、芡实、鸡内金、阿胶、茯苓、广东虫草子实体、天贝、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、蜂花粉中的一种或几种，添加或不添加营养强化剂【维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素、硝酸硫胺素）、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）、烟酸（烟酸、烟酰胺）、泛酸（D-泛酸钠、D-泛酸钙）、铁（硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、富马酸亚铁、焦磷酸铁、甘氨酸亚铁）、钙（碳酸钙、葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、乳酸钙）、锌（硫酸锌、葡萄糖酸锌、甘氨酸锌、柠檬酸锌、乳酸锌）、维生素 A（醋酸视黄酯）、维生素 D<sub>3</sub>（胆钙化醇）、维生素 E（dl-α-醋酸生育酚）、维生素 C（抗坏血酸）、叶酸中的一种或几种】、食糖、淀粉糖、木糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、抗性糊精、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、阿拉伯胶、琼脂、食用盐、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、丁基羟基茴香醚、β-胡萝卜素、姜黄、焦糖色、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、氯化钾、磷酸酯双淀粉、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、食品用香精中的一种或几种，经熟制或不熟制、配料或不配

料、混合或不混合、包装加工而成的直接冲调或冲调加热后食用的冲调谷物制品。

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》的要求，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。

河南约吧营养科技有限公司

H N

Q B