



411989S-2026



河南一只狐狸食品有限公司企业标准

Q/HYS 0003S-2026

即食冲调谷物制品

2026-07-13 发布

2026-07-13 实施

河南一只狐狸食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南一只狐狸食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王双杰。

H N
Q B

即食冲调谷物制品

1 范围

本标准规定了即食冲调谷物制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟制【糯米粉（仁、片）、红米粉（仁、片）、紫米粉（仁、片）、黑米粉（仁、片）、小米粉（仁、片）、黍米粉（仁、片）、稷米粉（仁、片）、小麦粉（仁、片）、大麦粉（仁、片）、藜麦粉（仁、片）、莜麦粉（仁、片）、荞麦粉（仁、片）、青稞粉（仁、片）、燕麦粉（仁、片）、高粱粉（仁、片）、苦荞粉（仁、片）、玉米粉（仁、片）、薏苡仁粉（仁、片）】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦胚芽粉（仁、片）、马铃薯雪花全粉（片）、膨化谷物粉（片）、绿豆粉（仁、片）、黑豆粉（仁、片）、红豆粉（仁、片）、芸豆粉（仁、片）、白芸豆粉（仁、片）、豌豆粉（仁、片）、蚕豆粉（仁、片）、大豆粉（仁、片）、紫薯粉（仁、片）、红薯粉（仁、片）、膨化豆类粉、魔芋粉、麦芽糊精、坚果及籽类仁（粉）（熟）、果蔬粉、果蔬干、植物水提取物粉【桃仁、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、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、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、梔子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、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、葛根粉、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、白茅根、芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、刺梨、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、金花茶、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、关山樱花、茉莉花、桂花、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、纳豆中的一种或几种】、蛋黄粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、椰蓉、绿茶粉、乌龙茶粉、抹茶粉、红茶粉、咖啡粉、可可粉、芝士粉、酸奶粉、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、鱼胶原蛋白粉、食用螺旋藻粉（极大螺旋藻或钝顶螺旋藻）、海带粉、海苔粉、花生蛋白粉、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、菊粉、银耳（粉）、猴头菇（粉）、阿胶、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅）、低聚果糖、乳糖、食用葡萄糖、冰糖、白砂糖、赤砂糖、黑糖、结晶果糖、木糖醇、水苏糖、赤藓糖醇、低聚木糖、大豆低聚糖、低聚异麦芽糖、L-阿拉伯糖、D-阿洛酮糖、食用盐、维生素C（L-抗坏血酸钾或L-抗坏血酸）、维生素A（醋酸视黄酯）、维生素D₃（胆钙化醇）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、维生素B₁（盐酸硫胺）、维生素B₂（核黄素）、维生素E（dl-α-醋酸生育酚）、叶酸、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸钙、葡萄糖酸锌、复合益生菌（长双歧杆菌长亚种、嗜酸乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、瑞士乳杆菌、副干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种）、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、阿拉伯胶、琼

脂、预糊化淀粉、抗性糊精、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（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、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多种，经配料、混合、包装、包装而成的方便冲调谷物制品。

根据原料不同分为不同种类。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 熟制【糯米粉（仁、片）、红米粉（仁、片）、紫米粉（仁、片）、黑米粉（仁、片）、小米粉（仁、片）、黍米粉（仁、片）、稷米粉（仁、片）、小麦粉（仁、片）、大麦粉（仁、片）、藜麦粉（仁、片）、莜麦粉（仁、片）、荞麦粉（仁、片）、青稞粉（仁、片）、燕麦粉（仁、片）、高粱粉（仁、片）、苦荞粉（仁、片）、玉米粉（仁、片）、薏苡仁粉（仁、片）、小麦胚芽粉（仁、片）、马铃薯雪花全粉（片）、膨化谷物粉（片）、绿豆粉（仁、片）、黑豆粉（仁、片）、红豆粉（仁、片）、芸豆粉（仁、片）、白芸豆粉（仁、片）、豌豆粉（仁、片）、蚕豆粉（仁、片）、大豆粉（仁、片）、紫薯粉（仁、片）、红薯粉（仁、片）、膨化豆类粉、魔芋粉】应符合 GB 19640 的规定。

2.1.2 坚果及籽类仁（粉）（熟）应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.4 植物水提取物粉应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。

2.1.5 刺梨、玫瑰茄应符合原卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。

2.1.6 重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.7 金花茶应符合原卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。

2.1.8 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。

2.1.9 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。

2.1.10 乌药叶、辣木叶应符合原卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。

2.1.11 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。

2.1.12 茶树花应符合原卫生部 2013 年第 1 号公告的规定。

2.1.13 沙棘叶应符合原卫计委 2013 年第 3 号公告的规定。

2.1.14 丹凤牡丹花应符合原卫计委 2013 年第 10 号公告的规定。

2.1.15 牛蒡根应符合国卫食品函〔2013〕83 号的规定。

2.1.16 平卧菊三七、大麦苗应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号的规定。

2.1.17 小麦苗应符合原卫生部卫监督函 2013 年第 17 号的规定。

2.1.18 杜仲雄花应符合原卫计委 2014 年第 6 号公告的规定。

2.1.19 奇亚籽、圆苞车前子壳应符合原卫计委 2014 年第 10 号的规定。

2.1.20 枇杷叶应符合原国家卫计委公告 2014 年第 20 号的规定。

- 2.1.21 关山樱花应符合卫健委公告 2022 年第 1 号的规定。
- 2.1.22 桂花、茉莉花应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.23 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《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。
- 2.1.24 纳豆应符合 SB/T 10528 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.25 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.26 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.27 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.28 小麦膳食纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.29 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.30 绿茶粉、乌龙茶粉、抹茶粉、红茶粉、咖啡粉、可可粉、芝士粉、酸奶粉、应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.31 乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.32 乳清粉应符合 GB 11674 规定。
- 2.1.33 鱼胶原蛋白粉应符合 GB 31645 规定。
- 2.1.34 食用螺旋藻粉(极大螺旋藻或钝顶螺旋藻)应符合 GB/T 16919 和 GB 19643 规定。
- 2.1.35 海带粉、海苔粉应符合 GB 19643 规定。
- 2.1.36 花生蛋白粉应符合 GB/T 44616 规定。
- 2.1.37 松花粉应符合原卫生部《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》（2004 年第 17 号)的规定。
- 2.1.38 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(2004 年第 17 号)公告的规定。
- 2.1.39 蜂花粉应符合 GH/T 1014 和 GB 31636 的规定。
- 2.1.40 菊粉应符合原卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.41 银耳(粉)、猴头菇(粉)应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.42 阿胶应符合 QB/T 5728 的规定。
- 2.1.43 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.44 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.45 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.46 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.47 冰糖、白砂糖、赤砂糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.48 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.49 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

- 2.1.50 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.51 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.52 低聚木糖应符合 GB/T 23528.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.53 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 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 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.56 D-阿洛酮糖应符合国家卫生健康委关于 D-阿洛酮糖等 20 种“三新食品”的公告(2025 年 第 4 号)的规定。
- 2.1.57 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.58 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.59 维生素 A (醋酸视黄酯)应符合 GB 1903.31 的规定。
- 2.1.60 胆钙化醇(维生素 D₃)应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.61 维生素 B₆ (盐酸吡哆醇)应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.62 维生素 B₁₂ (氰钴胺)应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.63 维生素 B₁ (盐酸硫胺)应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.64 维生素 B₂ (核黄素)应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.65 维生素 E(d1- α -醋酸生育酚)应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.66 叶酸应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.67 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.68 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.69 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.70 复合益生菌应符合国家卫生健康委员会 2022 年第 4 号公告和 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.71 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.72 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.73 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.74 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.75 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.76 预糊化淀粉应符合 GB/T 38573 的规定。
- 2.1.77 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。
- 2.1.78 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.79 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.80 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.81 丁基羟基茴香醚应符合 GB 1886.12 的规定。

- 2.1.82 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.83 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.84 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.85 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.86 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.87 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.88 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.89 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.90 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.91 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.92 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	粉状或片状或颗粒状	取样品1份，置于白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，样品用开水冲调后，用温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气、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	≤ 15.0	GB 5009.3
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
^a 维生素D ₃ ，μg/kg	12.5-37.5	GB 5009.296
^a 铁（以Fe计），mg/kg	35-80	GB 5009.90
^a 钙（以Ca计），mg/kg	2000-7000	GB 5009.92
^a 锌（以Zn计），mg/kg	37.5-112.5	GB 5009.14
^a 维生素C，mg/kg	300-750	GB 5009.86
^a 维生素A，μg/kg	2000-6000	GB 5009.82

^a 维生素B ₆ ，mg/kg	10-25	GB 5009.154
^a 维生素B ₁₂ ，mg/kg	5-10	GB 5009.285
^a 维生素B ₁ ，mg/kg	7.5-17.5	GB 5009.84
^a 维生素B ₂ ，mg/kg	7.5-17.5	GB 5009.85
^a 维生素E，mg/kg	50-125	GB 5009.82
^a 叶酸，μg/kg	1000-2500	GB 5009.211
^b β-胡萝卜素，g/kg	0.4	GB 5009.83
^b 姜黄（以姜黄素计），g/kg	0.03	SN/T 4890
^b 磷酸盐(以PO ₄ ³⁻ 计)，g/kg ≤	5.0	GB 5009.256
^b 天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg ≤	1.0	GB 5009.263
^b 乙酞磺胺酸钾，g/kg ≤	0.8	GB 5009.140
^b 三氯蔗糖，g/kg ≤	1.0	GB 5009.298
^b 丁基羟基茴香醚（以油脂中的含量计），g/kg ≤	0.2	GB 5009.32
^c 展青毒素，μg/kg ≤	20.0	GB 5009.185

注：带*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于添加该营养强化剂产品的检验；

b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；

c 仅适用于添加山楂、苹果及其制品的产品。

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

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
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 第二法
乳酸菌数 ^d ，CFU/g ≥	1×10 ⁶				GB 4789. 35
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

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

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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（不适用于添加益生菌的产品）、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以熟制【糯米粉（仁、片）、红米粉（仁、片）、紫米粉（仁、片）、黑米粉（仁、片）、小米粉（仁、片）、黍米粉（仁、片）、稷米粉（仁、片）、小麦粉（仁、片）、大麦粉（仁、片）、藜麦粉（仁、片）、苡麦粉（仁、片）、荞麦粉（仁、片）、青稞粉（仁、片）、燕麦粉（仁、片）、高粱粉（仁、片）、苦荞粉（仁、片）、玉米粉（仁、片）、薏苡仁粉（仁、片）】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦胚芽粉（仁、片）、马铃薯雪花全粉（片）、膨化谷物粉（片）、绿豆粉（仁、片）、黑豆粉（仁、片）、红豆粉（仁、片）、芸豆粉（仁、片）、白芸豆粉（仁、片）、豌豆粉（仁、片）、蚕豆粉（仁、片）、大豆粉（仁、片）、紫薯粉（仁、片）、红薯粉（仁、片）、膨化豆类粉、魔芋粉、麦芽糊精、坚果及籽类仁（粉）（熟）、果蔬粉、果蔬干、植物水提取物粉【桃仁、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、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、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、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、葛根粉、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、白茅根、芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、刺梨、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、金花茶、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、关山樱花、茉莉花、桂花、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、纳豆中的一种或几种】、蛋黄粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、椰蓉、绿茶粉、乌龙茶粉、抹茶粉、红茶粉、咖啡粉、可可粉、芝士粉、酸奶粉、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、鱼胶原蛋白粉、食用螺旋藻粉（极大螺旋藻或钝顶螺旋藻）、海带粉、海苔粉、花生蛋白粉、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、菊粉、银耳（粉）、猴头菇（粉）、阿胶、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅）、低聚果糖、乳糖、食用葡萄糖、冰糖、白砂糖、赤砂糖、黑糖、结晶果糖、木糖醇、水苏糖、赤藓糖醇、低聚木糖、大豆低聚糖、低聚异麦芽糖、L-阿拉伯糖、D-阿洛酮糖、食用盐、维生素C（L-抗坏血酸钾或L-抗坏血酸）、维生素A（醋酸视黄酯）、维生素D₃（胆钙化醇）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、维生素B₁（盐酸硫胺）、维生素B₂（核黄素）、维生素E（dl- α -醋酸生育酚）、叶酸、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸钙、葡萄糖酸锌、复合益生菌（长双歧杆菌长亚种、嗜酸乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、瑞士乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种）、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、阿拉伯胶、琼脂、预糊化淀粉、抗性糊精、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（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、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多种，经配料、混合、包装、包装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《其他方便食品生产许可证审查细则》和 GB 19640 《食品安全国家标准 冲调谷物制品》要求制订本企业标准，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。

河南一只狐狸食品有限公司

H N
Q B