



412131S-2026



商丘顿康食品有限公司企业标准

Q/SDS 0002S-2026

方便冲调谷物制品

2026-07-24 发布

2026-07-24 实施

商丘顿康食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘顿康食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘顿康食品有限公司。

本标准主要起草人：王凯。

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。

本标准适用于以熟制原料【小麦粉、大麦粉、全麦粉、燕麦粉、黑麦粉、荞麦粉、藜麦粉、苡麦粉、黑荞麦粉、黑藜麦粉、红藜麦粉、裸麦粉、褐麦粉、食用小麦麸粉、食用燕麦麸粉、黑青稞粉、青稞粉、苦荞粉、薏（米）仁粉、黑苦荞粉、大米粉、小米粉、糯米粉、血糯米粉、玉米粉、江米粉、粘米粉、粳米粉、黑米粉、紫米粉、红米粉、籼米粉、红线米粉、玉米胚芽粉、小麦胚芽粉、糙米粉、黍米粉、稷米粉、泰米粉（大黄米粉）、红豆粉、赤小豆粉、白扁豆粉、鹰嘴豆粉、白芸豆粉、红芸豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、豇豆粉、高粱粉】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加藕粉、速溶豆粉、豆奶粉、速溶黑豆豆浆粉、黑豆豆浆粉、豆浆粉、熟制坚果籽类或其粉（碎）、熟制豆类粉（豌豆、兰花豆、大豆、白芸豆、白扁豆、赤小豆、蚕豆、黄豆、青豆、黑豆、绿豆、肾豆、红芸豆、鹰嘴豆中的一种或几种）、芋头粉、香芋粉、马蹄全粉、荸荠粉、山药粉、铁棍山药粉、淮山药粉、怀山药粉、食用葛根粉、蕨根粉、莲子粉、芡实粉、植物提取物【栀子粉、甘草粉、陈皮粉、人参粉（人工种植五年及五年以下）、肉桂粉、党参粉、西洋参粉、黄芪粉、猴头菇粉、茯苓粉、决明子粉、黄精粉、菊花粉（贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊中的一种或几种）、金银花粉、百合粉、槐米粉、罗汉果粉、淡竹叶粉、玉竹粉、紫苏粉、酸枣仁粉、天麻粉、槐花粉、蒲公英粉、铁皮石斛粉中的一种或几种】、鸡内金粉、阿胶粉、食用淀粉、乳粉、调制乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、牛奶粉、羊奶粉、驼奶粉、乳清粉、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、D-阿洛酮糖、海藻糖、白砂糖、全糖粉、糖霜、麦芽糊精、赤砂糖、黑糖粉、食用葡萄糖、麦芽糖、菊粉、红糖、冰糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、抗性糊精、大豆低聚糖、茶粉、速溶茶、酸奶粉、速溶咖啡粉、咖啡粉、黑咖啡粉、椰浆粉、可可粉、黑枸杞粉、红枸杞粉、黑桑葚粉、圆苞车前子壳粉、果蔬粉、果蔬粒、果蔬酵素粉、果蔬干制品、重瓣红玫瑰、茉莉花、菊花（贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊中的一种或几种）、食用盐、植物油、魔芋粉、植脂末、芝士粉、大豆膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、燕窝粉、维生素 A（醋酸视黄酯）、维生素 D₂（麦角钙化醇）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、维生素 C（L-抗坏血酸）、叶酸（蝶酰谷氨酸）、烟酸、泛酸（D-泛酸钙）、维生素 E（dl- α -生育酚）、碳酸钙、葡萄糖酸钙、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、乳酸锌、赤藓糖醇、木糖醇、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、阿拉伯胶、琼脂、柠檬酸、阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、DL-苹果酸、 β -胡萝卜素、姜黄、焦糖色、三氯蔗糖、氯化钾、磷酸酯双淀粉、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、低聚木糖、乳糖、低聚甘露糖、结晶果糖、乙基麦芽酚、甜菊糖苷、安赛蜜（又名乙酰磺胺酸钾）、茶多酚（又名维多酚）、茶黄素、番茄红素、焦磷酸二氢二钠、柠檬黄、纽甜（又名 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯）、胭脂虫红、胭脂树橙、香兰素、结冷胶、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸钠、柠檬酸钾、氯化钾、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、甜菜红、食品用香精中的一种或几种，经配料或不配料、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方便冲调谷物制品。

根据所用原辅料不同，产品分类为：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熟制原料【小麦粉、大麦粉、全麦粉、燕麦粉、黑麦粉、荞麦粉、藜麦粉、莜麦粉、黑荞麦粉、黑藜麦粉、红藜麦粉、裸麦粉、褐麦粉、食用小麦麸粉、食用燕麦麸粉、黑青稞粉、青稞粉、苦荞粉、薏（米）仁粉、黑苦荞粉、大米粉、小米粉、糯米粉、血糯米粉、玉米粉、江米粉、粘米粉、粳米粉、黑米粉、紫米粉、红米粉、籼米粉、红线米粉、玉米胚芽粉、小麦胚芽粉、糙米粉、黍米粉、稷米粉、黍米粉（大黄米粉）、红豆粉、赤小豆粉、白扁豆粉、鹰嘴豆粉、白芸豆粉、红芸豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、豇豆粉、高粱粉】、藕粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.2速溶豆粉、豆奶粉应符合 GB 18738 的规定。

2.1.3速溶黑豆豆浆粉、黑豆豆浆粉、豆浆粉应符合 GB 18738 的规定。

2.1.4芋头粉、香芋粉、马蹄全粉、荸荠粉、山药粉、铁棍山药粉、淮山药粉、怀山药粉、蕨根粉、莲子粉、芡实粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.5食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.6植物提取物应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.7熟制坚果籽类或其粉（碎）、熟制豆类粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.9乳粉、调制乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、牛奶粉、羊奶粉、驼奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.10酸奶粉、速溶咖啡粉、咖啡粉、黑咖啡粉、果蔬酵素粉、小麦膳食纤维粉、椰浆粉、黑枸杞粉、红枸杞粉、黑桑葚粉、圆苞车前子壳粉、燕窝粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.11乳清粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.12大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.13大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.14D-阿洛酮糖应符合国家卫生健康委员会公告（2025 年第 4 号）的规定。

2.1.15海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。

2.1.16白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.17全糖粉应符合 QB/T 4565 的规定。

2.1.18糖霜应符合 QB/T 4092 的规定。

2.1.19麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.20赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。

2.1.21黑糖粉应符合 QB/T 4567 和 GB13104 的规定。

2.1.22食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。

2.1.23麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 和 GB 15203 的规定。

2.1.24菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。

2.1.25红糖应符合 GB 13104 的规定。

- 2.1.26冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 的规定。
- 2.1.28低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.29葡萄糖酸亚铁应符合 GB1903.10 的规定。
- 2.1.30抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。
- 2.1.31大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.32抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.33速溶茶应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.34茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.35果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.36重瓣红玫瑰应符合卫生部公告 2010 年 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。
- 2.1.37果蔬粒、果蔬干制品应清洁卫生、无腐烂、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.38茉莉花、菊花应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.39食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.40植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.41魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.42植脂末应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.43芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.44大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.45可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.46烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.47泛酸（D-泛酸钙）应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.48碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.49乳酸锌应符合 GB 1903.11 的规定。
- 2.1.50赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.51木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.52黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.53瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.54卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.55阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.56琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.57柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.58阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。

- 2.1.59DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.60 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.61姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.62焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.63三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.64氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.65磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.66六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.67三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.68低聚木糖应符合 GB 23528.3 的规定。
- 2.1.69乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.70低聚甘露糖应符合 QB/T 8148 的规定。
- 2.1.71结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.72乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.73甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.74安赛蜜（又名乙酰磺胺酸钾）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.75茶多酚应符合 GB 31740 的规定。
- 2.1.76茶黄素应符合 GB 1886.378 的规定。
- 2.1.77番茄红素应符合 GB 1886.78 的规定。
- 2.1.78焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.79柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.80纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.81维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.82胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.83胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.84葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.85香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.86结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.87槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.88羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.89羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.90乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.91柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.92柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。

- 2.1.93氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.94单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.95羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.96甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.97食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.98维生素 A（醋酸视黄酯）应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.99维生素 D₂（麦角钙化醇）应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.100维生素 B₂（核黄素）应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.101维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.102维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.103维生素 C（L-抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.104葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.105叶酸（蝶酰谷氨酸）应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.106鸡内金粉、阿胶粉应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

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	取出适量样品，置于洁净的白瓷盘内，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	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素，μg/kg	≤ 20（仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品）	GB 5009.185
烟酸 ^a ，mg/kg	75~218	GB 5009.89
泛酸 ^a ，mg/kg	30~50	GB 5009.210

钙 ^a , mg/kg		2000~7000	GB 5009. 92
锌 ^a , mg/kg		37.5~112.5	GB 5009. 14
铁 ^a , mg/kg		35~80	GB 5009. 90
维生素A ^a , μg/kg		2000~6000	GB 5009. 82
叶酸 ^a , μg/kg		1000~2500	GB 5009. 211
维生素D ^a , μg/kg		12.5~37.5	GB 5009. 82
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
维生素C ^a , mg/kg		300~750	GB 5009. 86
维生素E ^a , mg/kg		50~125	GB 5009. 82
阿斯巴甜 ^b , g/kg	≤	1.0	GB 5009. 263
β-胡萝卜素 ^b , g/kg	≤	0.4	GB 5009. 83
姜黄 ^b (以姜黄素计), g/kg	≤	0.03	SN/T 4890
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤	1.0	GB 5009. 298
磷酸盐 ^b (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5	GB 5009. 256
甜菊糖苷 ^b (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.17	SN/T 3854
安赛蜜 ^b , g/kg	≤	0.8	GB 5009. 140
茶多酚 ^b (以油脂中儿茶素计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3848
柠檬黄 ^b , g/kg	≤	0.08	GB 5009. 35
纽甜 ^b , g/kg	≤	0.16	GB 5009. 247
胭脂虫红 ^b (以胭脂红酸计), g/kg	≤	0.2	GB 5009. 288
胭脂树橙 ^b , g/kg	≤	0.07	GB 5009. 287
注: *该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营养强化剂的产品。 b 仅适用于添加该食品添加剂的产品; 同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、抗氧化剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比			

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, 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
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合国家有关规定及公告，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，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

本标准适用于以熟制原料【小麦粉、大麦粉、全麦粉、燕麦粉、黑麦粉、荞麦粉、藜麦粉、莜麦粉、黑荞麦粉、黑藜麦粉、红藜麦粉、裸麦粉、褐麦粉、食用小麦麸粉、食用燕麦麸粉、黑青稞粉、青稞粉、苦荞粉、薏（米）仁粉、黑苦荞粉、大米粉、小米粉、糯米粉、血糯米粉、玉米粉、江米粉、粘米粉、粳米粉、黑米粉、紫米粉、红米粉、籼米粉、红线米粉、玉米胚芽粉、小麦胚芽粉、糙米粉、黍米粉、稷米粉、黍米粉（大黄米粉）、红豆粉、赤小豆粉、白扁豆粉、鹰嘴豆粉、白芸豆粉、红芸豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、豇豆粉、高粱粉】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加藕粉、速溶豆粉、豆奶粉、速溶黑豆豆浆粉、黑豆豆浆粉、豆浆粉、熟制坚果籽类或其粉（碎）、熟制豆类粉（豌豆、兰花豆、大豆、白芸豆、白扁豆、赤小豆、蚕豆、黄豆、青豆、黑豆、绿豆、肾豆、红芸豆、鹰嘴豆中的一种或几种）、芋头粉、香芋粉、马蹄全粉、荸荠粉、山药粉、铁棍山药粉、淮山药粉、怀山药粉、食用葛根粉、蕨根粉、莲子粉、芡实粉、植物提取物【栀子粉、甘草粉、陈皮粉、人参粉（人工种植五年及五年以下）、肉桂粉、党参粉、西洋参粉、黄芪粉、猴头菇粉、茯苓粉、决明子粉、黄精粉、菊花粉（贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊中的一种或几种）、金银花粉、百合粉、槐米粉、罗汉果粉、淡竹叶粉、玉竹粉、紫苏粉、酸枣仁粉、天麻粉、槐花粉、蒲公英粉、铁皮石斛粉中的一种或几种】、鸡内金粉、阿胶粉、食用淀粉、乳粉、调制乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、牛奶粉、羊奶粉、驼奶粉、乳清粉、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、D-阿洛酮糖、海藻糖、白砂糖、全糖粉、糖霜、麦芽糊精、赤砂糖、黑糖粉、食用葡萄糖、麦芽糖、菊粉、红糖、冰糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、抗性糊精、大豆低聚糖、茶粉、速溶茶、酸奶粉、速溶咖啡粉、咖啡粉、黑咖啡粉、椰浆粉、可可粉、黑枸杞粉、红枸杞粉、黑桑葚粉、圆苞车前子壳粉、果蔬粉、果蔬粒、果蔬酵素粉、果蔬干制品、重瓣红玫瑰、茉莉花、菊花（贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊中的一种或几种）、食用盐、植物油、魔芋粉、植脂末、芝士粉、大豆膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、燕窝粉、维生素 A（醋酸视黄酯）、维生素 D₂（麦角钙化醇）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、维生素 C（L-抗坏血酸）、叶酸（蝶酰谷氨酸）、烟酸、泛酸（D-泛酸钙）、维生素 E（d1- α -生育酚）、碳酸钙、葡萄糖酸钙、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、乳酸锌、赤藓糖醇、木糖醇、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、阿拉伯胶、琼脂、柠檬酸、阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、DL-苹果酸、 β -胡萝卜素、姜黄、焦糖色、三氯蔗糖、氯化钾、磷酸酯双淀粉、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、低聚木糖、乳糖、低聚甘露糖、结晶果糖、乙基麦芽酚、甜菊糖苷、安赛蜜（又名乙酰磺胺酸钾）、茶多酚（又名维多酚）、茶黄素、番茄红素、焦磷酸二氢二钠、柠檬黄、纽甜（又名 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯）、胭脂虫红、胭脂树橙、香兰素、结冷胶、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸钠、柠檬酸钾、氯化钾、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、甜菜红、食品用香精中的一种或几种，经配料或不配料、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 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。

商丘顿康食品有限公司

H N
Q B