



412620S-2026



安阳富伦生物科技有限公司企业标准

Q/AFS 0100S-2026

方便冲调谷物制品

2026-09-04 发布

2026-09-04 实施

安阳富伦生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由安阳富伦生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：安阳富伦生物科技有限公司。

本标准主要起草人：王宜超。

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。

本标准适用于以谷物或其粉[小麦、大麦、荞麦、燕麦、藜麦、小麦胚芽、青稞、大米、小米、黑米、红米、糙米、高粱、黍米、紫米、玉米、绿豆、红豆、赤小豆、鹰嘴豆、芸豆、白扁豆、蚕豆、豌豆、薏苡仁、燕麦片、黑麦、黑燕麦、苦荞、黑苦荞、糯米、血糯米、粳米、籼米、黑糯米、黑藜麦、红藜麦]中的一种或几种为主要原料，加入或不加入豆粉[速溶豆粉、豆奶粉、豆浆粉、黑豆粉、黄豆粉、大豆粉]、熟制坚果籽类或其粉[杏仁、核桃仁、腰果仁、巴旦木仁、榛子仁、南瓜籽、葵花籽、松籽、开心果、花生、黑芝麻、白芝麻]、食药物质或其粉[芡实、山药、茯苓、葛根、枸杞、沙棘、酸枣仁、白果、决明子、火麻仁、黑胡椒、百合、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、代代花、玉竹、甘草、白芷、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、花椒、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、青果、姜（生姜、干姜）、枳椇子、栀子、砂仁、香橼、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、高良姜、淡豆豉、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、槐花、蒲公英、橘皮、薄荷、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、果蔬干或粉[大麦苗、黄秋葵、冬瓜、红薯、紫薯、土豆、南瓜、萝卜、蓝莓、苹果、菠萝、猕猴桃、葡萄、桂圆、无花果、哈密瓜、柚子、凤梨、杏、梅子、雪梨、李子、香蕉、桃子、草莓、芒果、蔓越莓、金橘、乌梅、红枣、椰果、木瓜、橘子、橙子、樱桃、火龙果、黑加仑、百香果、杨桃、番石榴、西瓜、柠檬、羽衣甘蓝、椰子、紫甘蓝、黑枸杞]中的一种或几种、食用菌或其粉[猴头菇、蛹虫草、银耳、香菇、红平菇、木耳、松茸、松露]中的一种或几种、人参（人工种植五年以下）粉、魔芋粉、椰浆粉、磷虾油、大豆肽粉、纳豆粉、天贝、玉米低聚肽粉、地龙蛋白、雪莲培养物、茶叶茶氨酸、冬青科苦丁茶、五指毛桃、耳叶牛皮消、叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶、梨果仙人掌、茶叶籽油、酵母 β -葡聚糖、燕麦 β -葡聚糖、磷脂酰丝氨酸、植物甾醇、DHA藻油、花生四烯酸油脂、鱼油提取物、花粉[玉米花粉、芝麻花粉、向日葵花粉、荞麦花粉、高粱花粉、紫云英花粉、油菜花粉]、广东虫草子实体、蛹虫草、盐藻及提取物、蛋白核小球藻、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、裸藻、雨生红球藻、圆苞车前子壳、白砂糖、赤砂糖、冰糖、红糖、黑糖、咖啡粉、绿咖啡、菊粉、乳粉、全脂奶粉、炼乳粉、乳清蛋白粉、豌豆蛋白粉、大豆蛋白粉、酵母抽提物、鱼胶原蛋白肽、食用盐、大麦苗粉、红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、糯米粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、麦芽糊精、海藻糖、食用葡萄糖、抗性糊精、乳糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚木糖、麦芽糖、棉籽低聚糖、大豆低聚糖、结晶果糖、水苏糖、赤藓糖醇、木糖醇、L-阿拉伯糖、阿拉伯胶、小麦低聚肽、海洋鱼低聚肽、胶原蛋白肽、苦瓜肽、海洋鱼低聚肽粉、食品用香精、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、柠檬酸、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、碳酸钙、

葡萄糖酸锌、维生素 A（醋酸视黄酯）、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（盐酸氰钴胺）、维生素 C、维生素 E（dl- α -生育酚）、麦角钙化醇（维生素 D₂）、维生素 D、烟酸、叶酸中的一种或几种，经预处理或不预处理、熟制或不熟制、粉碎或不粉碎、添加或不添加益生菌（活菌型或灭菌型）中的一种或多种，经混合或不混合、包装加工而成的方便冲调谷物制品。

根据原辅料的不同分为：单一型冲调谷物制品、混合型冲调谷物制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 谷物原料[小麦、大麦、荞麦、燕麦、藜麦、小麦胚芽、青稞、大米、小米、黑米、红米、糙米、高粱、黍米、紫米、玉米、绿豆、红豆、赤小豆、鹰嘴豆、芸豆、白扁豆、蚕豆、豌豆、薏苡仁、燕麦片、黑麦、黑燕麦、苦荞、黑苦荞、糯米、血糯米、粳米、籼米、黑糯米、黑藜麦、红藜麦]应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 熟制谷物粉、燕麦片应符合 GB 19640 的规定。

2.1.4 豆粉[速溶豆粉、豆奶粉、豆浆粉]应符合 GB 18738 的规定。

2.1.5 黑芝麻或粉、坚果籽类[杏仁、核桃仁、腰果仁、巴旦木仁、榛子仁、南瓜籽、葵花籽、松籽、开心果、花生]应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 人参（人工种植五年以下）应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。

2.1.7 食药物质[芡实、山药、茯苓、葛根、枸杞、沙棘、酸枣仁、白果、决明子、火麻仁、黑胡椒、百合、菊花、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、代代花、玉竹、甘草、白芷、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、花椒、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、青果、姜（生姜、干姜）、枳椇子、栀子、砂仁、香橼、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、高良姜、淡豆豉、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、槐花、蒲公英、橘皮、薄荷、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]应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.8 食药物质粉、人参粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.10 果蔬干应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.11 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.12 食用菌或粉[猴头菇、蛹虫草、银耳、香菇、红平菇、木耳、松茸、松露]应符合 GB 7096 的规定。

2.1.13 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

- 2.1.14 椰浆粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.15 磷虾油应符合原卫计委公告（2013 年第 16 号）的规定。
- 2.1.16 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.17 纳豆粉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.18 天贝、五指毛桃、耳叶牛皮消、梨果仙人掌、玫瑰花（重瓣红玫瑰）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.19 玉米低聚肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。
- 2.1.20 地龙蛋白应符合原卫生部公告（2009 年第 18 号）的规定。
- 2.1.21 雪莲培养物应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.22 茶叶茶氨酸应符合原卫计委公告（2014 年第 15 号）的规定。
- 2.1.23 冬青科苦丁茶应符合 NY/T 864 的规定。
- 2.1.24 叶黄素酯应符合原卫计委公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.25 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.26 茶叶籽油应符合 GB/T 35026 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 酵母 β -葡聚糖应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.28 燕麦 β -葡聚糖应符合原卫计委公告（2014 年第 20 号）的规定。
- 2.1.29 磷脂酰丝氨酸应符合原卫生部公告（2010 年第 15 号）的规定。
- 2.1.30 植物甾醇应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.31 DHA 藻油应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.32 花生四烯酸油脂应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.33 鱼油提取物应符合原卫生部公告（2009 年第 18 号）的规定。
- 2.1.34 花粉[玉米花粉、芝麻花粉、向日葵花粉、荞麦花粉、高粱花粉、紫云英花粉、油菜花粉]应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.35 广东虫草子实体应符合原卫计委公告（2013 年第 1 号）的规定。
- 2.1.36 蛹虫草应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.37 盐藻及提取物应符合原卫生部公告（2009 年第 18 号）的规定。
- 2.1.38 蛋白核小球藻应符合原卫生部公告（2012 年第 19 号）的规定。
- 2.1.39 钝顶螺旋藻、极大螺旋藻应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.40 裸藻应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.41 雨生红球藻应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。
- 2.1.42 圆苞车前子壳应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.43 白砂糖、赤砂糖、冰糖、红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.44 咖啡粉、绿咖啡应符合 NY/T 605 的规定。

- 2.1.45 菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.46 乳粉、全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.47 炼乳粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.48 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.49 豌豆蛋白粉、大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.50 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.51 鱼胶原蛋白肽、胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.52 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.53 大麦苗粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.54 红茶粉、绿茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.55 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.56 糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.57 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.58 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.59 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.60 抗性糊精应符合原卫生部公告（2012 年第 16 号）的规定。
- 2.1.61 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.62 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.63 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.64 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.65 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.66 棉籽低聚糖应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.67 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.68 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.69 水苏糖应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。
- 2.1.70 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.71 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.72 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.73 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.74 小麦低聚肽应符合 QB/T 5298 的规定。
- 2.1.75 海洋鱼低聚肽应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.76 苦瓜肽应符合 GB 31611 的规定。
- 2.1.77 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

- 2.1.78 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.79 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.80 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.81 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.82 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.83 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.84 维生素 A（醋酸视黄酯）应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.85 维生素 B₁（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.86 维生素 B₂（核黄素）应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.87 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.88 维生素 B₁₂（盐酸氰钴胺）应符合《中华人民共和国药典》二部的规定。
- 2.1.89 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.90 维生素 E（dl- α -生育酚）应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.91 麦角钙化醇（维生素 D₂）应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.92 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.93 叶酸应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.94 益生菌应符合 QB/T 4575 和国家卫生健康委 2022 年第 4 号公告菌种的规定。
- 2.1.95 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 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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	≤ 10.0	GB 5009.3
铅*（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0.8	GB 5009.140
阿斯巴甜 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.298
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计）, g/kg	≤ 0.17	SN/T 3854

维生素 A ^b , $\mu\text{g/kg}$	2000~6000	GB 5009.82
维生素 C ^b , mg/kg	300~750	GB 5009.86
维生素 D ^b (麦角钙化醇), $\mu\text{g/kg}$	12.5~37.5	GB 5009.296
维生素 E ^b , mg/kg	50~125	GB 5009.82
维生素 B ₁ ^b , mg/kg	7.5~17.5	GB 5009.84
维生素 B ₂ ^b , mg/kg	7.5~17.5	GB 5009.85
维生素 B ₆ ^b , mg/kg	10~25	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^b , $\mu\text{g/kg}$	5~10	GB 5009.285
钙 ^b , mg/kg	2000~7000	GB 5009.92
锌 ^b , mg/kg	37.5~112.5	GB 5009.14
烟酸 ^b , mg/kg	75~218	GB 5009.89
叶酸 ^b , $\mu\text{g/kg}$	1000~2500	GB 5009.211
注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
注 2: a 仅适用于使用该添加剂的产品;		
注 3: b 仅适用于使用相应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 微生物指标

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 中的平板计数法
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
乳酸菌数 ^c , CFU/g	≥	10 ⁶			GB 4789. 35
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					
注 2: b 菌落总数指标仅适用于未添加益生菌（活菌型）的产品。					
注 3: c 乳酸菌数指标仅适用于添加了益生菌（活菌型）的产品。					
注 4: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 其它要求

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, 食品添加剂的使用应符合

合 GB 2760 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定，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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数（仅限有此项目的产品）、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

方便冲调谷物制品是以谷物或其粉[小麦、大麦、荞麦、燕麦、藜麦、小麦胚芽、青稞、大米、小米、黑米、红米、糙米、高粱、黍米、紫米、玉米、绿豆、红豆、赤小豆、鹰嘴豆、芸豆、白扁豆、蚕豆、豌豆、薏苡仁、燕麦片、黑麦、黑燕麦、苦荞、黑苦荞、糯米、血糯米、粳米、籼米、黑糯米、黑藜麦、红藜麦]中的一种或几种为主要原料，加入或不加入豆粉[速溶豆粉、豆奶粉、豆浆粉、黑豆粉、黄豆粉、大豆粉]、熟制坚果籽类或其粉[杏仁、核桃仁、腰果仁、巴旦木仁、榛子仁、南瓜籽、葵花籽、松籽、开心果、花生、黑芝麻、白芝麻]、食药物质或其粉[芡实、山药、茯苓、葛根、枸杞、沙棘、酸枣仁、白果、决明子、火麻仁、黑胡椒、百合、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、代代花、玉竹、甘草、白芷、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、花椒、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、青果、姜（生姜、干姜）、枳椇子、栀子、砂仁、香橼、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、高良姜、淡豆豉、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、槐花、蒲公英、橘皮、薄荷、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、果蔬干或粉[大麦苗、黄秋葵、冬瓜、红薯、紫薯、土豆、南瓜、萝卜、蓝莓、苹果、菠萝、猕猴桃、葡萄、桂圆、无花果、哈密瓜、柚子、凤梨、杏、梅子、雪梨、李子、香蕉、桃子、草莓、芒果、蔓越莓、金橘、乌梅、红枣、椰果、木瓜、橘子、橙子、樱桃、火龙果、黑加仑、百香果、杨桃、番石榴、西瓜、柠檬、羽衣甘蓝、椰子、紫甘蓝、黑枸杞]中的一种或几种、食用菌或其粉[猴头菇、蛹虫草、银耳、香菇、红平菇、木耳、松茸、松露]中的一种或几种、人参（人工种植五年以下）粉、魔芋粉、椰浆粉、磷虾油、大豆肽粉、纳豆粉、天贝、玉米低聚肽粉、地龙蛋白、雪莲培养物、茶叶茶氨酸、冬青科苦丁茶、五指毛桃、耳叶牛皮消、叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶、梨果仙人掌、茶叶籽油、酵母 β -葡聚糖、燕麦 β -葡聚糖、磷脂酰丝氨酸、植物甾醇、DHA藻油、花生四烯酸油脂、鱼油提取物、花粉[玉米花粉、芝麻花粉、向日葵花粉、荞麦花粉、高粱花粉、紫云英花粉、油菜花粉]、广东虫草子实体、蛹虫草、盐藻及提取物、蛋白核小球藻、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、裸藻、雨生红球藻、圆苞车前子壳、白砂糖、赤砂糖、冰糖、红糖、黑糖、咖啡粉、绿咖啡、菊粉、乳粉、全脂奶粉、炼乳粉、乳清蛋白粉、豌豆蛋白粉、大豆蛋白粉、酵母抽提物、鱼胶原蛋白肽、食用盐、大麦苗粉、红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、糯米粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、麦芽糊精、海藻糖、食用葡萄糖、抗性糊精、乳糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚木糖、麦芽糖、棉籽低聚糖、大豆低聚糖、结晶果糖、水苏糖、赤藓糖醇、木糖醇、L-阿拉伯糖、阿拉伯胶、小麦低聚肽、海洋鱼低聚肽、胶原蛋白肽、苦瓜肽、海洋鱼低聚肽粉、食品用香精、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、柠檬酸、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、碳酸钙、葡萄糖酸锌、维生素A（醋酸视黄酯）、维生素B₁（盐酸硫胺素）、维生素B₂（核黄素）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（盐酸氰钴胺）、维生素C、维生素E（d1- α -生育酚）、麦角钙化醇（维生素D₂）、维生素D、烟酸、叶酸中的一种或几种，经预处理或不预处理、熟制或不熟制、粉碎或不粉碎、添

加或不添加益生菌（活菌型或灭菌型）中的一种或多种，经混合或不混合、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》的规定，参考 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》相关标准制定本标准，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。

安阳富伦生物科技有限公司

H N
Q B