



412632S-2026



洛阳金颐坊食疗科技有限公司企业标准

Q/LJYF 0002S-2026

冲调谷物粉

2026-09-09 发布

2026-09-09 实施

洛阳金颐坊食疗科技有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳金颐坊食疗科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：金新三。

H N
Q B

冲调谷物粉

1 范围

本标准规定了冲调谷物粉的分类、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、燕麦、藜麦、黑藜麦、黑青稞、小麦胚芽、青稞、大米、糯米、小米、黑米、红米、糙米、高粱、黍米、紫米、玉米、薏仁、薏米粉、红豆粉、红米粉、燕麦粉、燕麦片、薏苡仁中的一种或几种为主要原料，加入或不加入绿豆、红豆、赤小豆、鹰嘴豆、芸豆、青豆、白扁豆、蚕豆、豌豆、黑豆、黄豆、水果干、蔬菜干、食用菌干制品【香菇、双孢菇、杏鲍菇、平菇、茶树菇、小平菇、白平菇、白蘑、草菇、金针菇、羊肚菌、猴头菇、海鲜菇、银耳、黑木耳、鹿茸菇、红平菇中的一种或几种】、坚果及籽类、山药片（丁）、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、怀菊、滁菊、贡菊中的一种或几种）、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、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、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、奇亚籽、食用盐、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、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 β -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、杏仁油、食用淀粉、高直链玉米抗性淀粉、食糖、木糖醇、低聚木糖、低聚异麦芽糖、乳糖醇、燕麦膳食纤维、乳清蛋白粉、全脂奶粉（全脂乳粉）、脱脂奶粉、驼奶粉、羊奶粉、炼乳粉、豆奶粉、大豆蛋白粉、脱脂小麦胚芽粉、脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、大豆膳食纤维粉、菊粉、乳粉、椰粉、藕粉、大豆肽粉、燕窝、燕窝粉、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、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）、烟酸、叶酸（蝶酰谷氨酸）、植脂末、食品用香精、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、琼脂中的一种或几种，原料经预处理或不预处理、烘干、粉碎或不粉碎（不粉碎仅限本身是粉状的原辅料）、混合、熟制或不熟制（谷物类原料需熟制）、冷却、包装加工而成的直接冲调或经冲调加热后即可食用的冲调谷物粉。

根据原辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑小麦、小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 大麦应符合 LS/T 3101 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 燕麦应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 藜麦、黑藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 黑芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 黄豆、黑豆、绿豆、红豆、赤小豆、鹰嘴豆、芸豆、青豆、白扁豆、蚕豆、豌豆应清洁、卫生，无污染、无病虫害、无霉变，并符合 GB 2762、GB2763 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 青稞、黑青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 红米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.14 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.15 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.16 黍米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。

2.1.17 紫米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.18 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.19 蔬菜干应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.20 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。

2.1.21 坚果及籽类应符合 GB 19300 的规定。

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

2.1.23 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、怀菊、滁菊、贡菊中的一种或几种）、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、应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.24 玫瑰茄应符合原卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。

2.1.25 重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.26 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。

2.1.27 水果干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.28 食用菌干制品应符合 GB 7096 的规定。

2.1.29 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。

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

2.1.31 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 号公告的规定。

2.1.32 地黄、麦冬、天冬应符合卫健委 2024 年第 4 号公告的规定。

2.1.33 食糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.34 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.35 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。

2.1.36 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

2.1.38 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。

2.1.39 燕麦膳食纤维应符合 QB/T 5028 的规定。

2.1.40 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。

2.1.41 全脂奶粉、脱脂奶粉、驼奶粉、羊奶粉、乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.42 炼乳粉应符合 GB 13102 的规定。

2.1.43 豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。

2.1.44 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.45 脱脂小麦胚芽粉应符合 DB34/T 3759 的规定。

2.1.46 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.47 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号的规定。

2.1.48 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.49 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。

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

- 2.1.51 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.52 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.56 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。
- 2.1.54 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。
- 2.1.55 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.56 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.57 棉籽低聚糖应符合 GH/T 1063 的规定。
- 2.1.58 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.59 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.60 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.61 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.62 玉米低聚肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。
- 2.1.63 维生素 A (醋酸视黄酯) 应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.64 维生素 D₂ (麦角钙化醇) 应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.65 维生素 B₂ (核黄素) 应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.66 维生素 B₆ (盐酸吡哆醇) 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.67 维生素 B₁₂ (氰钴胺) 应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.68 维生素 C (L-抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.69 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.70 叶酸 (蝶酰谷氨酸) 应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.71 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.72 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.73 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。
- 2.1.74 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。
- 2.1.76 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.77 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.78 薏仁、薏米粉、红豆粉、红米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.79 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.80 燕窝、燕窝粉应符合 QB/T 5916 的规定。
- 2.1.81 燕麦片应符合 GB 19640 的规定。

- 2.1.82 燕麦麸皮应符合 T/FDSA 017 的规定。
- 2.1.83 五指毛桃应符合国卫办食品函〔2014〕205 号的规定。
- 2.1.84 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。
- 2.1.85 甜叶菊应清洁、卫生、无污染无病虫害，并符合 GB 2762、GB2763 的规定。
- 2.1.86 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。
- 2.1.87 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。
- 2.1.88 竹叶黄酮应符合卫生计生委 2014 年第 20 号规定。
- 2.1.89 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。
- 2.1.90 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。
- 2.1.91 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。
- 2.1.92 酸角粉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。
- 2.1.93 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。
- 2.1.94 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。
- 2.1.95 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。
- 2.1.93 牡丹籽油应符合卫生部 2011 年第 9 号的规定。
- 2.1.97 雨生红球藻应符合卫生部 2010 年第 17 号的规定。
- 2.1.98 酵母 β -葡聚糖应符合卫生部 2010 年第 9 号的规定。
- 2.1.99 白子菜应符合卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.100 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。
- 2.1.101 蜂蜜粉、豆浆粉、薄荷粉、可可粉、咖啡粉、乌梅粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.102 海洋鱼低聚肽粉应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.103 杏仁油应符合 GB/T 41386 的规定。
- 2.1.104 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.105 高直链玉米抗性淀粉应符合 T/YLSPJS 001 的规定。
- 2.1.106 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.107 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。

2.1.108 鱼胶原蛋白肽应符合 SB/T 10634 的规定。

2.1.130 海苔粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.131 海参粉应符合 SC/T 3310 的规定。

2.1.132 鸡蛋黄粉、鸡蛋粉（鸡全蛋粉）、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 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	取适量样品，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，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	
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
*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
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） ^a /（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） ^a /（g/kg）	≤ 0.16	GB 5009.247
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计）/（g/kg）	≤ 0.17	SN/T 3854
维生素 A ^b /（μg/kg）	2000~6000	GB 5009.82
叶酸 ^b /（μg/kg）	1000~2500	GB 5009.211
维生素 D ^b /（μg/kg）	12.5~37.5	GB 5009.82
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 /（μg/kg）	5~10	GB 5009.285

烟酸 ^b / (mg/kg)	75~218	GB 5009.89
维生素 C ^b / (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 ^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	100	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	5	2	50	100	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 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。

2.6 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、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、燕麦、藜麦、黑藜麦、黑青稞、小麦胚芽、青稞、大米、糯米、小米、黑米、红米、糙米、高粱、黍米、紫米、玉米、薏仁、薏米粉、红豆粉、红米粉、燕麦粉、燕麦片、薏苡仁中的一种或几种为主要原料，加入或不加入绿豆、红豆、赤小豆、鹰嘴豆、芸豆、青豆、白扁豆、蚕豆、豌豆、黑豆、黄豆、水果干、蔬菜干、食用菌干制品【香菇、双孢菇、杏鲍菇、平菇、茶树菇、小平菇、白平菇、白蘑、草菇、金针菇、羊肚菌、猴头菇、海鲜菇、银耳、黑木耳、鹿茸菇、红平菇中的一种或几种】、坚果及籽类、山药片（丁）、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、怀菊、滁菊、贡菊中的一种或几种）、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、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、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、奇亚籽、食用盐、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、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β-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、杏仁油、食用淀粉、高直链玉米抗性淀粉、食糖、木糖醇、低聚木糖、低聚异麦芽糖、乳糖醇、燕麦膳食纤维、乳清蛋白粉、全脂奶粉（全脂乳粉）、脱脂奶粉、驼奶粉、羊奶粉、炼乳粉、豆奶粉、大豆蛋白粉、脱脂小麦胚芽粉、脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、大豆膳食纤维粉、菊粉、乳粉、椰粉、藕粉、大豆肽粉、燕窝、燕窝粉、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、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）、烟酸、叶酸（蝶酰谷氨酸）、植脂末、食品用香精、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、琼脂中的一种或几种，原料经预处理或不预处理、烘干、粉碎或不粉碎（不粉碎仅限本身是粉状的原辅料）、混合、熟制或不熟制（谷物类原料需熟制）、冷却、包装加工而成的直接冲调或经冲调加热后即可食用的冲调谷物粉。

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。

洛阳金颐坊食疗科技有限公司

H N

Q B