



410478S-2018



洛阳优谷生态食品有限公司企业标准

Q/LYS 0001S-2018

即食冲调谷物片（粉）

2018-02-09 发布

2018-02-09 实施

洛阳优谷生态食品有限公司 发布

前 言

企业标准的编写应当符合 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准代替 Q/LYS 0001S-2016《即食冲调谷物片（粉）》

本标准与 Q/LYS 0001S-2016 相比，主要变化如下：

- 删除 2 规范性引用文件中作废文件
- 删除 4 要求中净含量及其短缺量的表格，
- 删除原标准 5 试验方法，需要检测的项目调整到理化指标中
- 添加 1 范围中原料的种类，2 规范性引用文件中的引用文件，4 要求中原料要求的执行标准
- 添加 5.6 判定中的微生物项目不得复检这一项
- 修改 3 分类产品的分类
- 修改 4 要求中感官要求、理化指标、微生物指标、净含量的要求

本标准由洛阳优谷生态食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张庆毅。

即食冲调谷物片（粉）

1 范围

本标准规定了即食冲调谷物片（粉）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以谷物或其他淀粉质类【燕麦片、大麦片、黑麦片、小麦片、荞麦片、玉米片、绿豆片、红小豆、红豆片、复合麦片（大麦粉、燕麦粉、小麦粉、大米、玉米粉、大豆粉、玉米淀粉、小麦淀粉、聚葡萄糖、紫薯粉、山药粉、白砂糖、食用盐、奶粉）、小麦粉、玉米粉、小麦淀粉、玉米淀粉、膨化玉米片、燕麦、小麦胚芽、黑米、糙米、粳米、玉米、薏米（薏苡仁）、小米、黄米、白芝麻、黑芝麻、黄豆、黑豆、大麦苗、藕粉、紫薯、紫薯片、杏仁、魔芋精粉、魔芋粉、食用葛根粉、山药、芡实、桑葚、红薯其中的一种或多种】为主要原料，添加或不添加牛骨粉、椰子粉、椰浆粉、红枣、食糖（白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖）、葡萄糖、麦芽糖、松花粉、花生仁、核桃仁、芸豆、绿豆、脱水绿豆、脱水红豆、扁豆、白扁豆、木瓜、莲子、百合、银耳、龙眼肉（桂圆）、山楂、枸杞子、茯苓、桔梗、甘草、栀子、陈皮、荷叶、桑叶、橘皮、决明子、砂仁、鸡内金、槐花、金银花、薄荷、人参（人工种植5年以下）、白芷、猴头菇、火麻仁、奇亚籽、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、丹凤牡丹花、低聚甘露糖、胶原蛋白粉、胶原蛋白肽粉、脱水白萝卜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水裙带菜、脱水蘑菇丁、香菇、脱水南瓜粒、炼乳、奶粉（全脂奶粉、脱脂奶粉、速溶奶粉、加糖奶粉）、膨化黑米、膨化大米、膨化大米片、南瓜籽仁、葵花籽仁、酸枣仁、巴旦木（扁桃仁）、腰果仁、夏威夷果仁、松子仁、碧根果仁、开心果仁、榛仁、椰子片、葡萄干、红提干、青提干、红枣片、草莓干、樱桃干、猕猴桃干、芒果干、菠萝干、圣女果干、桃干、梅干、香蕉片、蔓越莓干、黑加仑干、苹果干、蓝莓干、菠萝蜜干、冻干苹果粒、冻干草莓粒、冻干黄桃、冻干芒果、冻干樱桃、冻干紫薯丁、金桔干、哈密瓜粒、阿胶、酸奶粒（奶干）、甜甜圈、食用盐、食用植物油（大豆油、棕榈油、花生油、葵花籽油、菜籽油）、大豆调和油、肉桂粉、椒盐粉、蜂蜜、椰蓉、椰肉、麦芽糊精、麦芽糖浆、果葡糖浆、抗性糊精、结晶果糖、圆苞车前子壳、大豆膳食纤维粉、大豆蛋白粉、鸡蛋、人造奶油、碳酸氢钠（小苏打）、丁基羟基茴香醚、L-苹果酸、耳叶牛皮消、柠檬酸、柠檬酸钠、可可粉、香草精、香草粉、抹茶粉、单硬脂酸甘油酯、维生素A、维生素B₁、维生素B₂、维生素B₆、维生素C（抗坏血酸）、维生素D₂、维生素E、木糖醇、乳酸亚铁、茶多酚（抗氧化剂）、味精、碳酸钙、螺旋藻粉、玛咖、低聚木糖、低聚果糖、磷脂、乳清蛋白粉、柠檬酸钙、磷酸氢钙、L-阿拉伯糖、低聚异麦芽糖、植脂末（葡萄糖浆、大豆油、乳

膏粉、乳糖、酪蛋白酸钠、单双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、乳清粉、二氧化硅）、乳糖、雨生红球藻粉、水苏糖、菊粉、三氯蔗糖、桂花其中的一种或多种为原料，经清理、筛选、切粒和/或不切粒、熟制和/或灭菌、混合或不混合、粉碎和/或不粉碎、包装而成的即食冲调谷物片（粉）。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 燕麦片、大麦片、黑麦片、小麦片、荞麦片、玉米片、绿豆片、红豆片、紫薯片、复合麦片应符合 GB 19640 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 牛骨粉应符合 GB 1903.19 的规定。

2.1.7 椰子粉、椰浆粉应符合 DB46/T 69 的规定。

2.1.8 红枣、红枣片应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.9 食糖（白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖）应符合 GB 13104 的规定。

2.1.10 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.11 麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.13 燕麦应符合 LS/T 3102 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 小麦胚芽应符合 SB/T 10145 的规定。

2.1.15 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

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

2.1.17 粳米应符合 NY/T 594 和 GB 2715 的规定。

2.1.18 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

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

2.1.20 黄米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 规定。

2.1.21 薏米（薏苡仁）、杏仁、木瓜、莲子、百合、龙眼肉（桂圆）、山楂、山药、枸杞子、茯苓、芡实、桔梗、甘草、栀子、陈皮、荷叶、桑叶、桑葚、橘皮、决明子、砂仁、鸡内金、槐花、金银花、薄荷、白芷、火麻仁、阿胶、酸枣仁、白扁豆符合《中华人民共和国药典》2015 年第一部的规定。

- 2.1.22 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.23 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 芸豆、扁豆应符合 ZB B 23006 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.28 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.29 脱水红豆、脱水绿豆、脱水南瓜粒应符合 NY/T 1081 的规定。
- 2.1.30 大麦苗应符合卫生部关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告[2012]8号、GB 2762 和 GB 2763 中叶类蔬菜项下的规定。
- 2.1.31 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.32 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.33 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.34 红薯、紫薯应符合 ZB B 23007 的规定。
- 2.1.35 胶原蛋白粉应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.36 胶原蛋白肽粉应符合 SB/T 10634 的规定。
- 2.1.37 脱水白萝卜、脱水胡萝卜应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.38 脱水菠菜、脱水裙带菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.39 脱水蘑菇丁应符合 GB 8859 的规定。
- 2.1.40 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.41 奶粉（全脂奶粉、脱脂奶粉、速溶奶粉、加糖奶粉）应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.42 膨化黑米应符合 NY/T 832 和 GB 17401 的规定。
- 2.1.43 膨化大米、膨化大米片应符合 GB/T 1354 和 GB 17401 的规定。
- 2.1.44 膨化玉米片应符合 GB 1353 和 GB 17401 的规定。
- 2.1.45 南瓜籽仁、葵花籽仁、腰果仁、夏威夷果仁、松子仁、碧根果仁、开心果仁、榛仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.46 巴旦木（扁桃仁）应符合 SB/T 10673 的规定。
- 2.1.47 草莓干、葡萄干、红提干、青提干、猕猴桃干、芒果干、菠萝干、圣女果干、桃干、梅干、香蕉片、蔓越莓干、黑加仑干、苹果干、蓝莓干、菠萝蜜干、哈密瓜粒、金桔干、樱桃干应符合 GB 14884 的规定。

- 2.1.48 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.49 冻干苹果粒、冻干草莓粒、冻干黄桃、冻干芒果、冻干樱桃、冻干紫薯丁应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.50 酸奶粒（奶干）应符合 DBS15/ 006 的规定。
- 2.1.51 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.52 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.53 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.54 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.55 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.56 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.57 大豆调和油应符合 SB/T 10292 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.58 肉桂粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.59 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.60 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.61 椰子片、椰肉应符合 DB46/T 78 的规定。
- 2.1.62 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.63 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。
- 2.1.64 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.65 奇亚籽、圆苞车前子壳应符合关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.66 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.67 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.68 鸡蛋应符合 SB/T 10638 的规定。
- 2.1.69 人造奶油应符合 NY 479 的规定。
- 2.1.70 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.71 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.72 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.73 耳叶牛皮消应符合 DBS32/ 009 的规定。
- 2.1.74 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.75 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.76 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.77 香草精、香草粉应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.78 抹茶粉应符合 DB32/T 751 的规定。
- 2.1.79 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.80 维生素 A 应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.81 维生素 B₁ 应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.82 维生素 B₂ 应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.83 维生素 B₆ 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.84 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.85 维生素 D₂ 应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.86 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.87 乳酸亚铁应符合 GB 6781 的规定。
- 2.1.88 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.89 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.90 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.91 丹凤牡丹花、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。
- 2.1.92 人参（人工种植、5 年以下）应符合关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年 17 号）的规定。
- 2.1.93 猴头菇应符合 LY/T 2132 的规定。
- 2.1.94 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物质为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.95 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.96 椒盐粉应符合 NY/T 2651 的规定。
- 2.1.97 甜甜圈应符合 GB17401 的规定。
- 2.1.98 螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.99 松花粉应符合 GH/T 1030 和 GB 31636 的规定。
- 2.1.100 玛咖应符合 DBS53/ 001 的规定。
- 2.1.101 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。

- 2.1.102 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.103 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.104 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.105 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.106 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.107 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.108 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.109 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.110 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.111 雨生红球藻粉应符合 GB/T 30893 的规定。
- 2.1.112 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.113 菊粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.114 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.115 桂花应符合 DBS41/010 的规定。
- 2.1.116 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.117 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 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
	即食冲调粉	即食冲调片	
形状	粉状	片状	取样品50g，置于白瓷盘上，在自然光下，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，冲调加热后尝其滋味。
色泽	具有该产品固有的正常色泽	具有该产品固有的正常色泽	
气味、滋味	具有该产品固有的滋味、气味，无哈喇味，无异味	具有该产品固有的滋味、气味，无哈喇味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 和的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标			检验方法
	纯麦片	纯藕粉	其他	

水分/(g/100g)	≤	12.0	13.0	10.0	GB 5009.3
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5			GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤	0.4			GB 5009.12
总汞 ^b (以Hg计), mg/kg	≤	0.02			GB 5009.17
苯并【a】芘 ^b , μg/kg	≤	5			GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5			GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌稀醇 ^b μg/kg	≤	1000			GB 5009.111
玉米赤霉烯酮 ^b μg/kg	≤	60			GB 5009.209
展青霉素 ^a , μg/kg	≤	20			GB 5009.185
维生素A, μg/kg		2000-6000			GB 5009.82
维生素B ₁ (盐酸硫胺), mg/kg		7.5-17.5			GB 5009.84
维生素B ₂ (核黄素), mg/kg		7.5-17.5			GB 5009.85
维生素B ₆ (盐酸吡哆醇), mg/kg		10-25			GB 5009.154
维生素C(抗坏血酸), mg/kg		300-750			GB 5009.86
维生素D ₂ (麦角钙化醇), μg/kg		12.5-37.5			GB 5009.82
维生素E, mg/kg		50-125			GB 5009.82
钙, mg/kg		2000-7000			GB 5009.92
铁, mg/kg		35-80			GB 5009.90
丁基羟基茴香醚(以油脂中的含量计)(抗氧化剂), g/kg	≅	0.2			GB/T 23373
茶多酚(以油脂中儿茶素计)(抗氧化剂), g/kg	≅	0.2			GB/T 31740.2
三氯蔗糖(甜味剂), g/kg	≅	1.0			GB/T 22255

注: 1. *的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。
2. a仅限于苹果、山楂为原料制成的产品。
3. b仅限于玉米片产品。
4. 维生素A、维生素B₁、维生素B₂、维生素B₆、维生素C、维生素D₂、维生素E、抗氧化剂和甜味剂仅适用于添加此类原料的产品。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 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(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 平板计数法

注：1. ^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行，a 适用于产品的混合检验；

2: 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 《定量包装商品净含量检验规则》的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他卫生要求

2.7.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。其中，以谷物为主的冲调谷物制品应符合麦片的规定；以谷物为主，添加蔬菜、水果、坚果等加工制品的冲调谷物制品应符合带馅（料）面食制品的规定；以其他淀粉质类原料为主的冲调谷物制品应符合淀粉制品的规定；以谷物为主的冲调谷物制品的真菌毒素限量应符合 GB 2761 中谷物及其制品的规定。

2.7.2 农药残留量应符合 GB 2763 的规定；食品添加剂及使用量应符合 GB 2760 的规定；食品营养强化剂及使用量应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以谷物或其他淀粉质类【燕麦片、大麦片、黑麦片、小麦片、荞麦片、玉米片、绿豆片、红小豆、红豆片、复合麦片（大麦粉、燕麦粉、小麦粉、大米、玉米粉、大豆粉、玉米淀粉、小麦淀粉、聚葡萄糖、紫薯粉、山药粉、白砂糖、食用盐、奶粉）、小麦粉、玉米粉、小麦淀粉、玉米淀粉、膨化玉米片、燕麦、小麦胚芽、黑米、糙米、粳米、玉米、薏米（薏苡仁）、小米、黄米、白芝麻、黑芝麻、黄豆、黑豆、大麦苗、藕粉、紫薯、紫薯片、杏仁、魔芋精粉、魔芋粉、食用葛根粉、山药、芡实、桑葚、红薯其中的一种或多种】为主要原料，添加或不添加牛骨粉、椰子粉、椰浆粉、红枣、食糖（白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖）、葡萄糖、麦芽糖、松花粉、花生仁、核桃仁、芸豆、绿豆、脱水绿豆、脱水红豆、扁豆、白扁豆、木瓜、莲子、百合、银耳、龙眼肉（桂圆）、山楂、枸杞子、茯苓、桔梗、甘草、栀子、陈皮、荷叶、桑叶、橘皮、决明子、砂仁、鸡内金、槐花、金银花、薄荷、人参（人工种植5年以下）、白芷、猴头菇、火麻仁、奇亚籽、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、丹凤牡丹花、低聚甘露糖、胶原蛋白粉、胶原蛋白肽粉、脱水白萝卜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水裙带菜、脱水蘑菇丁、香菇、脱水南瓜粒、炼乳、奶粉（全脂奶粉、脱脂奶粉、速溶奶粉、加糖奶粉）、膨化黑米、膨化大米、膨化大米片、南瓜籽仁、葵花籽仁、酸枣仁、巴旦木（扁桃仁）、腰果仁、夏威夷果仁、松子仁、碧根果仁、开心果仁、榛仁、椰子片、葡萄干、红提干、青提干、红枣片、草莓干、樱桃干、猕猴桃干、芒果干、菠萝干、圣女果干、桃干、梅干、香蕉片、蔓越莓干、黑加仑干、苹果干、蓝莓干、菠萝蜜干、冻干苹果粒、冻干草莓粒、冻干黄桃、冻干芒果、冻干樱桃、冻干紫薯丁、金桔干、哈密瓜粒、阿胶、酸奶粒（奶干）、甜甜圈、食用盐、食用植物油（大豆油、棕榈油、花生油、葵花籽油、菜籽油）、大豆调和油、肉桂粉、椒盐粉、蜂蜜、椰蓉、椰肉、麦芽糊精、麦芽糖浆、果葡糖浆、抗性糊精、结晶果糖、圆苞车前子壳、大豆膳食纤维粉、大豆蛋白粉、鸡蛋、人造奶油、碳酸氢钠（小苏打）、丁基羟基茴香醚、L-苹果酸、耳叶牛皮消、柠檬酸、柠檬酸钠、可可粉、香草精、香草粉、抹茶粉、单硬脂酸甘油酯、维生素A、维生素B₁、维生素B₂、维生素B₆、维生素C（抗坏血酸）、维生素D₂、维生素E、木糖醇、乳酸亚铁、茶多酚（抗氧化剂）、味精、碳酸钙、螺旋藻粉、玛咖、低聚木糖、低聚果糖、磷脂、乳清蛋白粉、柠檬酸钙、磷酸氢钙、L-阿拉伯糖、低聚异麦芽糖、植脂末（葡萄糖浆、大豆油、乳膏粉、乳糖、酪蛋白酸钠、单双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、乳清粉、二氧化硅）、乳糖、雨生红球藻粉、水苏糖、菊粉、三氯蔗糖、桂花其中的一种或多种为原料，经清理、筛选、切粒和/或不切粒、熟制和/或灭菌、混合或不混合、粉碎和/或不粉碎、包装而成的即食冲调谷物片（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，参照《其

他方便食品生产许可证审查细则》和《GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》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国标 GB 2762 的规定。

洛阳优谷生态食品有限公司

H N

Q B