



417100S-2020



禹州市金谷农产品科技有限公司企业标准

Q/YJNK 0003S-2020

# 粥料

2020-12-18 发布

2020-12-18 实施

禹州市金谷农产品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则编写。

本标准由禹州市金谷农产品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：高伟。

本标准自发布之日起替代 Q/YJNK 0003S-2020(备案号：415589S-2020)。

H N

Q B

# 粥料

## 1 范围

本标准规定了粥料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以燕麦、糯米、高粱、紫米、荞麦、糙米、苦荞、燕麦片、大麦仁、麦仁、泰国香米、大米、绿小米、黄小米、大黄米、大麦、红米、黑糯米、江米、黑米、黑麦仁、藜麦、黄豆、豌豆、鹰嘴豆、赤小豆、小白豆、白扁豆、红豆、绿豆、花生、黑豆、青豆、紫芸豆、黑芸豆、蚕豆、花豇豆、红圆豆、红扁豆、金丝豆、红芸豆中的一种或多种为主要原料，添加或不添加西米（淀粉制品）、白芝麻、黑芝麻、黑玉米粒、亚麻籽（熟制）、青稞、灰枣干、白果仁、酸枣仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、西瓜籽仁、葛根、桑椹、阿胶、腰果、薏苡仁、白玉米碴、黄玉米碴、玉米片、红花生米、黑花生米、山药、怀山药、紫山药、奇亚籽、甜杏仁、杏仁、紫薯、红薯中的一种或几种，经烘焙或不烘焙、压片或不压片，再添加或不添加绿茶、桂圆肉、桂圆干、重瓣红玫瑰、桂花、红枣、枸杞、黑枸杞、杭白菊、黄精、苹果干、葡萄干、草莓干、菠萝干、雪梨干、香蕉干、黑加仑、樱桃干、荔枝干、柠檬干、蔓越莓干、木瓜干、猕猴桃干、榴莲干、胡萝卜丁、芒果干、核桃仁、红萝卜干、菠菜干、大头菜干、香菇干、葱、银耳、麻豇豆、魔芋、小麦胚芽、海藻糖、牛蒡根、大麦苗、刺梨、玫瑰茄、蚕蛹、百合、莲子、芡实、茯苓、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、白扁豆花、决明子、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、花椒、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、栀子、砂仁、胖大海、香橼、香薷、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薤白、覆盆子、藿香、人参（人工种植五年及五年以下）、芫荽、松花粉、杜仲雄花、白砂糖、冰糖、红糖的一种或者几种，经过挑选、熟制或不熟制、混合或不混合、包装加工而成的非即食粥料。

根据产品不同分为：单一型粥料、混合型粥料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 黑麦仁应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 黄玉米碴、白玉米碴应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 黑枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.5 大米、红米、紫米、泰国香米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 黄小米、大黄米、绿小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.8 糯米、江米、黑糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 山药、紫山药应符合 DB52/T 464 的规定。
- 2.1.12 魔芋应符合 NY/T 2981 的规定。
- 2.1.13 荞麦应符合 NY/T 894 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 紫薯、红薯应符合 LS/T 3104 的规定。
- 2.1.15 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 花生、红花生米、黑花生米应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.17 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.21 苦荞应符合 DB52/T 1077 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 黑豆、红豆、绿豆、黑豆、青豆、紫芸豆、蚕豆、花豇豆、红圆豆、红扁豆、金丝豆、红芸豆、麻豇豆、黄豆、豌豆、鹰嘴豆、赤小豆、小白豆、白扁豆应符合 NY/T 285 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 樱桃干、草莓干、菠萝干、芒果干、雪梨干、香蕉干、苹果干、葡萄干、黑加仑、荔枝干、柠檬干、蔓越莓干、木瓜干、猕猴桃干、榴莲干、胡萝卜丁、红萝卜干、菠菜干、大头菜干应符合 QB/T 2076 的规定。
- 2.1.24 葵花籽仁、西瓜籽仁、南瓜籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 香菇干应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.26 百合、莲子、芡实、茯苓、桂圆肉、桂圆干、红枣、枸杞、杭白菊、山楂、木瓜、荷叶、杏仁、黄精、酸枣仁、葛根、桑椹、阿胶、丁香、八角、茴香、刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、乌梅、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆花、决明子、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、花椒、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、栀子、砂仁、胖大海、香橼、香薷、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、莱菔子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薤白、薏苡仁、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 年第一部的规定。
- 2.1.27 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.28 冰糖应符合 GB 13104 的规定。

- 2.1.29 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.30 葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.31 松花粉、刺梨、玫瑰茄、蚕蛹应符合卫生部公告 2004 年第 17 号的规定。
- 2.1.32 重瓣红玫瑰应符合原卫生部关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告[2010]3 号的规定。
- 2.1.33 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 年 第 8 号）的规定。
- 2.1.34 海藻糖应符合关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料等的公告（2014 年 第 15 号）的规定。
- 2.1.35 牛蒡根应符合国家卫计委关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复（国卫食品函（2013 年 第 83 号））的规定。
- 2.1.36 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.37 藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.38 亚麻籽应符合 GB/T 15681 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.39 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.40 燕麦片、大麦仁、麦仁应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.41 灰枣干应符合 DB41/T 368 的规定。
- 2.1.42 白果仁应符合 GB/T 21142 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.43 芫荽应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.44 腰果应符合 SB/T 10615 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.45 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.46 杜仲雄花应符合《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。
- 2.1.47 绿茶应符合 DB36/T 555 的规定。
- 2.1.48 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 年 第 17 号的规定。
- 2.1.49 奇亚籽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。
- 2.1.50 大麦应符合 NY/T 891 的规定。
- 2.1.51 甜杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB19300 的规定。
- 2.1.52 桂花应干燥、清洁、无污染、具有桂花香味、无杂物，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.53 蝮蛇应为土褐色、微腥、干净、清洁、无杂质、无污染，符合 GB 2762、GB 31650 的规定。
- 2.1.54 玉米片、黑玉米粒应符合 GB 1353 和 GB 2715 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	具有原料应有的性状	从样品中取出适量，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	
气味、滋味	具有该产品应有气味、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, g/100g	≤ 13	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg (除以糯米、紫米、糙米、泰国香米、大米、红米、黑糯米、江米、黑米为主要原料的产品之外的产品)	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷(以 As 计), mg/kg (适用于糯米、紫米、糙米、泰国香米、大米、红米、黑糯米、江米、黑米为主要原料的产品)	≤ 0.2	GB 5009.11
过氧化值(以脂肪计), g/100g(适用于以花生为主要原料的产品)	≤ 0.40	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g (适用于以花生为主要原料的产品)	≤ 3.0	GB 5009.229
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
展青霉素, μg/kg (适用于原料中有山楂、苹果干的产品)	≤ 20	GB 5009.185
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
单宁(以干基计), % (适用于以高粱为主要原料的产品)	≤ 0.3	GB/T 15686
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg (适用于以黑玉米粒)	≤ 1000	GB 5009.111

白玉米碴、黄玉米碴、玉米片、大麦仁、麦仁、大麦、燕麦片为原料的产品)			
赭曲霉毒素 A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$ (适用于以黑玉米粒 白玉米碴、黄玉米碴、玉米片、麦仁、燕麦片为原料的产品)	$\leq$	60	GB 5009.209
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

#### 2.4 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。

#### 2.5 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

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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

## 编制说明

本标准适用于以燕麦、糯米、高粱、紫米、荞麦、糙米、苦荞、燕麦片、大麦仁、麦仁、泰国香米、大米、绿小米、黄小米、大黄米、大麦、红米、黑糯米、江米、黑米、黑麦仁、藜麦、黄豆、豌豆、鹰嘴豆、赤小豆、小白豆、白扁豆、红豆、绿豆、花生、黑豆、青豆、紫芸豆、黑芸豆、蚕豆、花豇豆、红圆豆、红扁豆、金丝豆、红芸豆中的一种或多种为主要原料，添加或不添加西米（淀粉制品）、白芝麻、黑芝麻、黑玉米粒、亚麻籽（熟制）、青稞、灰枣干、白果仁、酸枣仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、西瓜籽仁、葛根、桑椹、阿胶、腰果、薏苡仁、白玉米碴、黄玉米碴、玉米片、红花生米、黑花生米、山药、怀山药、紫山药、奇亚籽、甜杏仁、杏仁、紫薯、红薯中的一种或几种，经烘焙或不烘焙、压片或不压片，再添加或不添加绿茶、桂圆肉、桂圆干、重瓣红玫瑰、桂花、红枣、枸杞、黑枸杞、杭白菊、黄精、苹果干、葡萄干、草莓干、菠萝干、雪梨干、香蕉干、黑加仑、樱桃干、荔枝干、柠檬干、蔓越莓干、木瓜干、猕猴桃干、榴莲干、胡萝卜丁、芒果干、核桃仁、红萝卜干、菠菜干、大头菜干、香菇干、葱、银耳、麻豇豆、魔芋、小麦胚芽、海藻糖、牛蒡根、大麦苗、刺梨、玫瑰茄、蚕蛹、百合、莲子、芡实、茯苓、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、白扁豆花、决明子、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、花椒、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、栀子、砂仁、胖大海、香橼、香薷、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薤白、覆盆子、藿香、人参（人工种植五年及五年以下）、芫荽、松花粉、杜仲雄花、白砂糖、冰糖、红糖的一种或者几种，经过挑选、熟制或不熟制、混合或不混合、包装加工而成的非即食粥料。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，制订了本企业标准，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。