



410923S-2021



南阳市麦巴特食品有限公司企业标准

Q/NMS 0001S-2021

粥料

2021-05-02 发布

2021-05-02 实施

南阳市麦巴特食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市麦巴特食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜果仁。

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。

本标准适用于以谷物及谷物片（红米、黑米、糙米、燕麦米、荞麦米、大米、白糯米、黑糯米、大麦、小麦、薏米、紫米、高粱米、黑麦、青稞、玉米、小米、大黄米、藜麦米中的一种或几种）、豆类及豆类片（黄豆、黑豆、青豆、红小豆、绿豆、豌豆、鹰嘴豆、蚕豆、豇豆、扁豆、菜豆、芸豆中的一种或几种）中的几种为主要原料，添加或不添加坚果籽类（榛子仁、腰果仁、夏威夷果、碧根果、巴旦木、鲍鱼果、榧子、开心果、芝麻、花生仁、松子仁、核桃仁、葵花籽仁、南瓜籽仁、西瓜籽仁、板栗仁、桃仁、杏仁中的一种或几种）、薯类（红薯干、紫薯干、芋头干中的一种或几种）、果蔬干制品（山药片、百合干、姜片、南瓜干、脱水菠菜、干白菜、脱水西红柿、干葱、胡萝卜粒、脱水黄瓜、桂圆干、红枣、葡萄干、蓝莓干、芒果干、红提干、蔓越莓干、黑加仑干、木瓜干、荔枝干、苹果粒、枇杷粒、菠萝粒、无花果、山楂干、香橙干、西柚干中的一种或几种）、花卉〔贡菊、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花中的一种或几种〕、药食同源原料物质（荷叶、橘皮、芡实、白果、枸杞、茯苓、莲子、决明子中的一种或几种）、银耳、葛根粉、西米（淀粉制品）、白砂糖、食用盐、冰糖中的一种或几种，经清理、配料、混合、抽真空或不抽真空制成的非即食粥料。

根据添加的原辅料不同将产品分为：谷物粥料、豆类粥料、谷物豆类粥料、谷物坚果粥料、谷物果蔬粥料、豆类坚果粥料、豆类果蔬粥料、什锦混合型粥料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦、黑麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 黄豆、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 荞麦米应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 大米、白糯米、黑糯米、红米、紫米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 红小豆应符合 GB/T 10461 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 鹰嘴豆、菜豆、薏米应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.11 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.12 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 燕麦米应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 豇豆、扁豆、芸豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 干葱应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.16 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.17 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.18 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 银耳应符合 GB 7096 和 NY/T 834 的规定。
- 2.1.20 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.22 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.24 姜片应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.25 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 杏仁应符合 GB/T 20452 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 板栗仁应符合 GH/T 1029 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.31 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.32 大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.33 大黄米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.34 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.35 桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.36 山药片应清洁、卫生、无污染，无霉变应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.37 葡萄干、黑加仑干应符合 GB/T 19586 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.38 红枣应符合 GB/T 26150 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.39 南瓜干、红薯干、紫薯干、芋头干、木瓜干、荔枝干、苹果粒、枇杷粒、菠萝粒、无花果、蓝莓干、芒果干、红提干、蔓越莓干、山楂干、香橙干、西柚干应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.40 脱水菠菜、干白菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.41 胡萝卜粒应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.42 脱水西红柿、脱水黄瓜应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.43 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.44 榛子仁、腰果仁、夏威夷果、碧根果、巴旦木、鲍鱼果、榧子、开心果、松子仁、南瓜籽仁、西瓜籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.45 桂花、茉莉花应干燥、无霉变，具有其特有的形态和香味，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.46 荷叶、橘皮、决明子、茯苓、芡实、白果、桂圆干、百合干、贡菊应洁净、干燥、无霉变、无虫蛀，具有固有的色泽和香味，并符合《中华人民共和国药典》（2020 年版一部）的规定。
- 2.1.47 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.48 西米(淀粉制品)应符合 GB 2713 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	具有原料物质应有的性状	从混合均匀的样品中取出 100g，倒入白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，样品煮制后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	具有相应品种固有的气味，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 理化指示

项 目	指 标	检 查 方 法
水分, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5 (以大米、白糯米、黑糯米、黑米、糙米、紫米、红米为主要原料的产品除外)	GB 5009.11

无机砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.2 (仅适用于以大米、白糯米、黑糯米、黑米、糙米、紫米、红米为主要原料的产品)		
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1		GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02		GB 5009.17
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0		GB 5009.123
苯并 [a] 芘, μg/kg	≤	5.0 (仅适用于以谷物及谷物片为主要原料的产品)		GB 5009.27
六六六, mg/kg	≤	0.05		GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05		GB/T 5009.19
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5		GB 5009.22
展青霉素, μg/kg	≤	20 (仅适用于添加苹果粒、山楂干的产品)		GB 5009.185
单宁 (以干基计), %	≤	0.3 (仅适用于高粱米为主要原料的产品)		GB/T 15686
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤	0.08 (坚果)	0.4 (籽类)	GB 5009.227
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	3.0		GB 5009.229
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0		GB 5009.96
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于坚果、籽类。				

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。

2.6 其他要求

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。

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以谷物及谷物片（红米、黑米、糙米、燕麦米、荞麦米、大米、白糯米、黑糯米、大麦、小麦、薏米、紫米、高粱米、黑麦、青稞、玉米、小米、大黄米、藜麦米中的一种或几种）、豆类及豆类片（黄豆、黑豆、青豆、红小豆、绿豆、豌豆、鹰嘴豆、蚕豆、豇豆、扁豆、菜豆、芸豆中的一种或几种）中的几种为主要原料，添加或不添加坚果籽类（榛子仁、腰果仁、夏威夷果、碧根果、巴旦木、鲍鱼果、榧子、开心果、芝麻、花生仁、松子仁、核桃仁、葵花籽仁、南瓜籽仁、西瓜籽仁、板栗仁、桃仁、杏仁中的一种或几种）、薯类(红薯干、紫薯干、芋头干中的一种或几种)、果蔬干制品（山药片、百合干、姜片、南瓜干、脱水菠菜、干白菜、脱水西红柿、干葱、胡萝卜粒、脱水黄瓜、桂圆干、红枣、葡萄干、蓝莓干、芒果干、红提干、蔓越莓干、黑加仑干、木瓜干、荔枝干、苹果粒、枇杷粒、菠萝粒、无花果、山楂干、香橙干、西柚干中的一种或几种）、花卉〔贡菊、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花中的一种或几种〕、药食同源原料物质（荷叶、橘皮、芡实、白果、枸杞、茯苓、莲子、决明子中的一种或几种）、银耳、葛根粉、西米(淀粉制品)、白砂糖、食用盐、冰糖中的一种或几种，经清理、配料、混合、抽真空或不抽真空制成的非即食粥料。

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。

南阳市麦巴特食品有限公司

QB