



411585S-2021



太康县中豫种植专业合作社企业标准

Q/TKZY 0001S-2021

# 八宝粥粥料

2021-07-15 发布

2021-07-15 实施

太康县中豫种植专业合作社 发布

## 前 言

本标准由太康县中豫种植专业合作社提出。

本标准起草单位：太康县中豫种植专业合作社。

本标准主要起草人：张威。

H N  
Q B

# 八宝粥粥料

## 1 范围

本标准规定了八宝粥粥料的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以红米、黑米、紫米、高粱米、白糯米、黑糯米、紫糯米、大米、黑小米、黄小米、绿小米、白小米、糙米、燕麦米、燕麦片、紫小麦、黑小麦、绿小麦、裸大麦、小麦仁、荞麦米、糯玉米、玉米糝、黑玉米粒、玉米片、薏仁、藜麦米、青稞中的多种为原料，添加或不添加绿豆、红豆、黑豆、红小豆、黄豆、豇豆、芸豆、扁豆、斑豆、竹豆、青豆、鹰嘴豆、金丝豆、菜豆、蚕豆、熊猫豆、蚕豆、扁豆、葡萄干、苹果干、桑葚干、香蕉片、山药、芡实、茯苓、枸杞、杏仁、百合、桂圆、陈皮、苦荞、核桃仁、干制红枣、山楂干、淀粉制品（黄金米、绿竹米、紫薯米、岩米、西米中的一种或几种）、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、重瓣红玫瑰花、黑木耳、猴头菇干、香菇干、银耳、莲子、松子仁、腰果、南瓜籽仁、亚麻籽、花生、紫薯干、红薯干、黑芝麻、南瓜干、葵花籽仁、果脯（梅脯、苹果脯、李子脯、杏脯、梨脯、桃脯、橄榄脯、木瓜脯、哈密瓜脯、芒果脯、菠萝脯、猕猴桃脯、枣脯中的一种或几种）、红糖、冰糖、白砂糖中的多种，经过挑拣、混合、包装加工而成的非即食八宝粥粥料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 大米、紫米、白糯米、黑糯米、紫糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.4 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 冰糖应符合 GB 13104 和 GB/T 35883 的规定。

2.1.6 松子仁、葵花籽仁、腰果、南瓜籽仁、亚麻籽应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 红米应符合 DB61/T 504 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 高粱米应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 燕麦片应符合 LS/T 3260 的规定。

2.1.12 薏仁应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.14 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.15 百合应符合 DB62/T 412 的规定。

2.1.16 桂圆应符合 NY/T 1041 的规定。

2.1.17 黑小米、黄小米、绿小米、白小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.18 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 燕麦米应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 紫小麦、黑小麦、绿小麦、小麦仁、荞麦米、糯玉米、黑玉米粒、玉米片、青稞、红豆、黑豆、黄豆、豇豆、芸豆、扁豆、斑马豆、竹豆、青豆、鹰嘴豆、金丝豆、菜豆、蚕豆、熊猫豆、蚕豆、扁豆、紫薯干、红薯干应符合 GB 2715、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.21 玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 裸大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 葡萄干、山楂干、苹果干、桑葚干、香蕉片应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.25 山药、芡实、茯苓、杏仁、陈皮、苦荞、菊花应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的规定。
- 2.1.26 淀粉制品（黄金米、绿竹米、紫薯米、岩米、西米）应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.27 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 重瓣红玫瑰花应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.29 黑木耳、猴头菇干、香菇干、银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.30 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.32 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.33 果脯（梅脯、苹果脯、李子脯、杏脯、梨脯、桃脯、橄榄脯、木瓜脯、哈密瓜脯、芒果脯、菠萝脯、猕猴桃脯、枣脯）应符合 GB 14891.3 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.34 南瓜干应符合 NY/T 1045 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      | 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，并检查有无外来杂质，嗅其气味。将样品依照食用方法熟制后，以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽 | 具有原料应有的色泽        |                                                                       |
| 气 味 | 具有原料品种应有的气味，无异味  |                                                                       |
| 滋 味 | 具有原料品种应有的滋味，无哈喇味 |                                                                       |
| 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                                    | ≤ | 13.0                                                            | GB 5009.3               |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg                            | ≤ | 0.18                                                            | GB 5009.12              |
| 总砷 (以 As 计), mg/kg                            | ≤ | 0.5 (以红米、黑米、紫米、白糯米、黑糯米、紫糯米、大米、糙米为主要原料的产品除外)                     | GB 5009.11              |
| 无机砷 (以 As 计), mg/kg                           | ≤ | 0.2 (仅适用于以红米、黑米、紫米、白糯米、黑糯米、紫糯米、大米、糙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                                                             | 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 <sub>1</sub> , μg/kg                  | ≤ | 5                                                               | GB 5009.22              |
| 展青霉素, μg/kg                                   | ≤ | 20 (仅适用于添加苹果干、苹果脯、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 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g              | ≤ | 0.08 (坚果)                                                       | 0.4 (籽类)<br>GB 5009.227 |
| 酸价 <sup>a</sup> (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              |
| 脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg                              | ≤ | 1000 (仅适用于以紫小麦、黑小麦、绿小麦、小麦仁、糯玉米、玉米糝、黑玉米粒、玉米片、燕麦片、青稞、裸大麦为主要原料的产品) | GB 5009.111             |
| 玉米赤霉烯酮, μg/kg                                 | ≤ | 60 (仅适用于以紫小麦、黑小麦、绿小麦、小麦仁、糯玉米、玉米糝、黑玉米粒、玉米片为主要原料的产品)              | GB 5009.209             |
| 注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;<br>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

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其它要求

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

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

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以红米、黑米、紫米、高粱米、白糯米、黑糯米、紫糯米、大米、黑小米、黄小米、绿小米、白小米、糙米、燕麦米、燕麦片、紫小麦、黑小麦、绿小麦、裸大麦、小麦仁、荞麦米、糯玉米、玉米糝、黑玉米粒、玉米片、薏仁、藜麦米、青稞中的多种为原料，添加或不添加绿豆、红豆、黑豆、红小豆、黄豆、豇豆、芸豆、扁豆、斑马豆、竹豆、青豆、鹰嘴豆、金丝豆、菜豆、蚕豆、熊猫豆、蚕豆、扁豆、葡萄干、苹果干、桑葚干、香蕉片、山药、芡实、茯苓、枸杞、杏仁、百合、桂圆、陈皮、苦荞、核桃仁、干制红枣、山楂干、淀粉制品（黄金米、绿竹米、紫薯米、岩米、西米中的一种或几种）、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、重瓣红玫瑰花、黑木耳、猴头菇干、香菇干、银耳、莲子、松子仁、腰果、南瓜籽仁、亚麻籽、花生、紫薯干、红薯干、黑芝麻、南瓜干、葵花籽仁、果脯（梅脯、苹果脯、李子脯、杏脯、梨脯、桃脯、橄榄脯、木瓜脯、哈密瓜脯、芒果脯、菠萝脯、猕猴桃脯、枣脯中的一种或几种）、红糖、冰糖、白砂糖中的多种，经过挑拣、混合、包装加工而成的非即食八宝粥粥料。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。

太康县中豫种植专业合作社

QB