



411993S-2021



河南省福全实业有限公司企业标准

Q/HFS 0010S-2021

---

# 粥料

2021-08-25 发布

2021-08-25 实施

---

河南省福全实业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省福全实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘洪涛、宗军钢。

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。

本标准适用于以糙米、糯米（血糯米、白糯米）、粳米、红米、紫米、黑米、黄豆（大豆）、青豆、黑豆、玉米或玉米糝（渣）、大米、小米（黄小米、绿小米、白小米、黑小米）、黍米（大黄米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、燕麦片、苦荞米（仁）、高粱米、薏米（薏苡仁）、绿豆、红豆、红小豆（赤小豆）、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、紫薯干、红薯干、山药干中的几种为主要原料，添加或不添加果蔬干制品（苹果干、葡萄干、芒果干、木瓜干、菠萝干、香蕉干、猕猴桃干、番茄干、红枣干、圣女果干、蜜桃干、草莓干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、哈密瓜干、枸杞、山楂干、桑葚干、柚子干、乌梅干、柠檬干、梨干、杨桃干、无花果干、南瓜干、胡萝卜干、黄秋葵干、芋头干、土豆干、莲藕干中的一种或几种）、坚果及籽类（芝麻、花生仁、葵花籽仁、核桃仁、南瓜籽仁、板栗仁、腰果仁、开心果仁、杏仁、榛子仁、熟制亚麻籽、奇亚籽、紫苏籽中的一种或几种）、银耳、魔芋、葛根粉、茯苓、芡实、陈皮、莲子、百合、龙眼肉（桂圆）、白扁豆、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、丹凤牡丹花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、槐花、桂花中的一种或几种，添加或不添加冰糖，经挑选（或挑选、筛理去杂、筛选、烘焙或不烘焙）、混合、称重、包装加工而成的非即食粥料。

根据所用原辅料不同，产品分类不同。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 糙米应符合GB/T 18810和GB 2715的规定。

2.1.2 糯米（血糯米、白糯米）、粳米、红米、紫米应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。

2.1.3 黑米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、燕麦片、苦荞米（仁）、高粱米应符合GB 2715的规定。

2.1.4 黄豆（大豆）、青豆、黑豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。

2.1.5 玉米、玉米糝（渣）应符合GB/T 22496和GB 2715的规定。

2.1.6 大米应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。

2.1.7 小米（黄小米、绿小米、白小米、黑小米）应符合GB/T 11766和GB 2715的规定。

2.1.8 黍米（大黄米）应符合GB/T 13356和GB 2715的规定。

2.1.9 薏米（薏苡仁）、葛根粉、茯苓、芡实、陈皮、莲子、百合、龙眼肉（桂圆）、白扁豆应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.10 绿豆应符合GB/T 10462和GB 2715的规定。

2.1.11 红豆、红小豆（赤小豆）、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆应符合NY/T 285的规定。

- 2.1.12紫薯干、红薯干、山药干应符合GB 2715的规定。
- 2.1.13果蔬干制品应分别符合GB/T 23787或GB 16325的规定。
- 2.1.14坚果及籽类应符合GB 19300的规定。
- 2.1.15银耳应符合GB 7096的规定。
- 2.1.16魔芋应无虫蛀、无腐烂变质，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.17玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部《关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》2010年第3号的规定。
- 2.1.18丹凤牡丹花应符合原国家卫计委公告2013年第10号《关于批准裸藻等8种新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.19菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、槐花、桂花应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.20冰糖应符合GB/T 35883 和GB 13104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	具有各产品应有的性状	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品固有的气味和滋味，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	≤ 15.0	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
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

赭曲霉毒素A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009.96
展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$ (仅适用于添加苹果干、山楂干的产品)	$\leq$	20	GB 5009.185
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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881 和GB 13122 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, 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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以糙米、糯米（血糯米、白糯米）、粳米、红米、紫米、黑米、黄豆（大豆）、青豆、黑豆、玉米或玉米糝（渣）、大米、小米（黄小米、绿小米、白小米、黑小米）、黍米（大黄米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、燕麦片、苦荞米（仁）、高粱米、薏米（薏苡仁）、绿豆、红豆、红小豆（赤小豆）、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、紫薯干、红薯干、山药干中的几种为主要原料，添加或不添加果蔬干制品（苹果干、葡萄干、芒果干、木瓜干、菠萝干、香蕉干、猕猴桃干、番茄干、红枣干、圣女果干、蜜桃干、草莓干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、哈密瓜干、枸杞、山楂干、桑葚干、柚子干、乌梅干、柠檬干、梨干、杨桃干、无花果干、南瓜干、胡萝卜干、黄秋葵干、芋头干、土豆干、莲藕干中的一种或几种）、坚果及籽类（芝麻、花生仁、葵花籽仁、核桃仁、南瓜籽仁、板栗仁、腰果仁、开心果仁、杏仁、榛子仁、熟制亚麻籽、奇亚籽、紫苏籽中的一种或几种）、银耳、魔芋、葛根粉、茯苓、芡实、陈皮、莲子、百合、龙眼肉（桂圆）、白扁豆、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、丹凤牡丹花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、槐花、桂花中的一种或几种，添加或不添加冰糖，经挑选（或挑选、筛选去杂、筛选、烘焙或不烘焙）、混合、称重、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，参GB 2715《食品安全国家标准 粮食》制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中所涉及产品不包含豆浆料。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省福全实业有限公司