



413046S-2022



河南省米顺食品有限公司企业标准

Q/HMS 0003S-2022

粥料

2022-11-03 发布

2022-11-03 实施

河南省米顺食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省米顺食品有限公司提出。

本标准由河南省米顺食品有限公司和河南省食品检验研究院共同起草。

本标准主要起草人：吕斌、程要辉。

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。

本标准适用于以食用粳米、香米、大米、红米、糯米、江米、黑米、糙米、紫米、小米、黑小米、黍米、薏米、荞麦仁、小麦仁、燕麦、燕麦片、燕麦米、赤小豆、鹰嘴豆、红芸豆、花芸豆、白芸豆、红小豆、红豆、红腰豆、绿豆、豌豆、豇豆、黄豆、扁豆、菜豆、青豆、黑豆、青豌豆瓣、大麦仁、大麦片、藜麦仁、黑麦仁中的几种为主要原料，加入或不加入红薯干、紫薯丁、山药片、胡萝卜丁、黄瓜干、南瓜干、番茄干、水果干（猕猴桃干、桂圆干、木瓜干、蔓越莓干、桃干、桑葚干、椰枣干、无花果干、草莓干、柠檬干、梅干、菠萝干、枇杷干、芒果干、李子干、蓝莓干、荔枝干、雪梨干、香蕉干、葡萄干、椰子片、红提干中的一种或几种）、芡实、茯苓、陈皮、苦荞、红枣、百合、枸杞、菊花（怀菊花）、重瓣红玫瑰、木耳、猴头菇干、银耳、香菇干、果脯（梅脯、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、红薯条中的一种或几种）、香蕉片、冰糖中的一种或几种，经混合或不混合、分装、包装而成的非即食粥料。

根据原料不同分为：五谷杂粮粥料、混合粥料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用粳米应符合 NY/T 594 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 香米、大米、红米、糯米、江米、紫米、糙米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 黑小米、黍米、薏米、荞麦仁、小麦仁、燕麦、燕麦片、燕麦米、赤小豆、鹰嘴豆、红芸豆、花芸豆、白芸豆、红小豆、红豆、红腰豆、豌豆、豇豆、黄豆、扁豆、菜豆、青豆、黑豆、青豌豆瓣、大麦仁、大麦片、藜麦仁、黑麦仁、红薯干、紫薯丁、山药片应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 黄瓜干、南瓜干、番茄干应符合 NY/T 1393 的规定。

2.1.8 水果干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.9 芡实、茯苓、陈皮、苦荞、百合、枸杞、菊花（怀菊花）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.10 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.11 木耳、猴头菇干、银耳、香菇干应符合 GB 7096 的规定。

2.1.12 果脯应符合 GB 14891.3 和 SB/T 11025 的规定。

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

2.1.14 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. 15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2. 1. 16 胡萝卜丁应符合 NY/T 959 的规定。

2. 1. 17 香蕉片应符合 GB 16325 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	具有产品应有的性状	从样品中取出适量，置于白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味、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 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 15. 0	GB 5009. 3
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0. 5（食用粳米、香米、大米、红米、糯米、江米、黑米、紫米、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（仅适用于以食用粳米、香米、大米、红米、糯米、江米、黑米、紫米为主要原料的产品）	
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0. 18	GB 5009. 12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0. 1	GB 5009. 15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 123
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0. 02	GB 5009. 17
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	10（仅适用于食用粳米、香米、大米、红米、糯米、江米、黑米、紫米、糙米及以其为主料产品）	GB 5009. 22
	5. 0（其他产品）	
赈曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60	GB 5009. 209
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000	GB 5009. 111

六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
注：1、*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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

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。

3 检验

出厂检验检验项目：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

本标准适用于以食用粳米、香米、大米、红米、糯米、江米、黑米、糙米、紫米、小米、黑小米、黍米、薏米、荞麦仁、小麦仁、燕麦、燕麦片、燕麦米、赤小豆、鹰嘴豆、红芸豆、花芸豆、白芸豆、红小豆、红豆、红腰豆、绿豆、豌豆、豇豆、黄豆、扁豆、菜豆、青豆、黑豆、青豌豆瓣、大麦仁、大麦片、藜麦仁、黑麦仁中的几种为主要原料，加入或不加入红薯干、紫薯丁、山药片、胡萝卜丁、黄瓜干、南瓜干、番茄干、水果干（猕猴桃干、桂圆干、木瓜干、蔓越莓干、桃干、桑葚干、椰枣干、无花果干、草莓干、柠檬干、梅干、菠萝干、枇杷干、芒果干、李子干、蓝莓干、荔枝干、雪梨干、香蕉干、葡萄干、椰子片、红提干中的一种或几种）、芡实、茯苓、陈皮、苦荞、红枣、百合、枸杞、菊花（怀菊花）、重瓣红玫瑰、木耳、猴头菇干、银耳、香菇干、果脯（梅脯、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、红薯条中的一种或几种）、香蕉片、冰糖中的一种或几种，经混合或不混合、分装、包装而成的非即食粥料。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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省米顺食品有限公司

QB