



410334 S-2022



原阳县豫之星食品厂企业标准

Q/YYX 0004S-2022

粥料

2022-02-05 发布

2022-02-05 实施

原阳县豫之星食品厂 发布

前 言

本标准由原阳县豫之星食品厂提出并起草。

本标准起草人：袁丽娜、焦占领。

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。

本标准适用于以大米、糯米、黑糯米、紫糯米、红米、紫米、黑米、小米、黑小米、糙米、大麦仁、黑麦仁、大麦、小麦、薏米、红薏米、鹰嘴豆、赤小豆、燕麦片、玉米片、燕麦米、高粱米、荞麦米、青稞、玉米、黑玉米、大黄米、藜麦米、黄豆、黑豆、青豆、红豆、豇豆、扁豆、芸豆、绿豆、蚕豆、豌豆中的一种或几种为主要原料，添加芝麻、黑芝麻、山药、橘皮、决明子、茯苓、芡实、莲子、枸杞、桂圆、百合、菊花（杭白菊、贡菊、怀菊花中的一种或几种）、桂皮、金银花、荷叶、酸枣仁、黑花生仁、花生仁、核桃仁、裙带菜、杏仁、葵花籽仁、南瓜子仁、银耳、黑木耳、腐竹、红枣、黑枣、红枣圈、苹果干、桑葚干、芒果干、木瓜干、葡萄干、菠萝干、无花果、香蕉干、椰子干、草莓干、榴莲干、百香果干、蔓越莓干、猕猴桃干、火龙果干、杨梅干、柠檬干、山楂干、番茄干、南瓜干、红薯干、紫薯干、脱水菠菜、脱水白菜、脱水香葱、脱水包菜、脱水胡萝卜、梅干菜、花椰菜、脱水香菜、姜片、脱水黄瓜、香菇、桂花、茉莉花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、海鲜干制品（牡蛎干、鲍鱼干、墨鱼干、鱿鱼干、干贝干、虾皮、海米干、海虹干、蚬子干、蛏子干、蛤蜊干、响螺片干、扇贝干、海参干中的一种或几种）、牛肉干、猪肉干、鸡肉干、花椒、麻椒、小茴香、丁香、八角、白砂糖、冰糖、食用盐、奇亚籽、红糖、苦荞麦、腰果、香芋片中的一种或几种，经清理、配料或不配料、混合、包装、抽真空或不抽真空加工而成的非即食粥料。

根据原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 小米、黑小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 大麦仁、黑麦仁应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 薏米、红薏米、鹰嘴豆、赤小豆、燕麦片、玉米片、燕麦米应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.9 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.10 荞麦米应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 玉米、黑玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 大黄米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 黍麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.16 黄豆、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 红豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 豇豆、扁豆、芸豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 山药、橘皮、决明子、茯苓、芡实、莲子、枸杞、桂圆、百合、菊花（杭白菊、贡菊、怀菊花中的一种或几种）、桂皮、金银花、荷叶、酸枣仁应洁净、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。
- 2.1.24 黑花生仁、花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 裙带菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.27 杏仁应符合 GB/T 20452 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 葵花籽仁、南瓜子仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 银耳应符合 GB 7096 和 NY/T 834 的规定。
- 2.1.30 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.31 腐竹应符合 GB/T 22106 的规定。
- 2.1.32 红枣、黑枣、红枣圈应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.33 苹果干、桑葚干、芒果干、木瓜干、葡萄干、菠萝干、无花果、香蕉干、椰子干、草莓干、榴莲干、百香果干、蔓越莓干、猕猴桃干、火龙果干、杨梅干、柠檬干、山楂干、番茄干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.34 南瓜干、红薯干、紫薯干、脱水菠菜、脱水白菜、脱水香葱、脱水包菜、脱水胡萝卜、梅干菜、花椰菜、脱水香菜、姜片、脱水黄瓜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.35 香菇应符合 GB 7096 的规定。

- 2.1.36 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。
- 2.1.37 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。
- 2.1.38 牡蛎干、鲍鱼干、墨鱼干、鱿鱼干、干贝干、虾皮、海米干、海虹干、蛏子干、蚬子干、蛤蜊干、响螺片干、扇贝干、海参干应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.39 牛肉干、猪肉干、鸡肉干应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.40 花椒、麻椒、小茴香、丁香、八角应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.41 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.42 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.43 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.44 奇亚籽应符合 GB 19300 和原国家卫计委《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。
- 2.1.45 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.46 苦荞麦应符合 DB51/T 812 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.47 腰果应符合 NY/T 486 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.48 香芋片应符合 DB43/T 177 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

性状	要求	检验方法
性状	具有本产品应有的性状	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	≤ 18	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg（大米、糯米、黑糯米、紫糯米、黑米、	≤ 0.5	GB 5009.11

糙米、红米、紫米为主要原料的产品除外)			
无机砷(以As计), mg/kg(仅适用于大米、糯米、黑糯米、紫糯米、黑米、糙米、红米、紫米为主要原料的产品)	≤	0.2	GB 5009.11
甲基汞(以Hg计), mg/kg(仅适用于含海鲜干制品的产品)	≤	0.5	GB 5009.17
总汞(以Hg计), mg/kg(仅适用于未含海鲜干制品的产品)	≤	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 ₁ , μg/kg	仅适用于以玉米、玉米片、黑玉米为主料的产品	≤ 20.0	GB 5009.22
	仅适用于以大米、糯米、黑糯米、紫糯米、红米、紫米、黑米、糙米为主料的产品	≤ 10.0	
	其它产品	≤ 5.0	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg(仅适用于以大麦仁、大麦、小麦、黑麦仁、玉米、玉米片、黑玉米、燕麦片、青稞为主要原料的产品)	≤	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg(仅适用于以小麦、黑麦仁、玉米、玉米片、黑玉米为主要原料的产品)	≤	60	GB 5009.209
单宁(以干基计), %(仅适用于含高粱的产品)	≤	0.3	GB/T 15686
展青霉素, μg/kg(适用于原料中有山楂干、苹果干的产品)	≤	20	GB 5009.185
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
<p>注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>对于测定无机砷的产品可先测定其总砷, 当总砷水平不超过无机砷限量值时, 不必测定无机砷; 否则需测定无机砷。</p>			

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

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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大米、糯米、黑糯米、紫糯米、红米、紫米、黑米、小米、黑小米、糙米、大麦仁、黑麦仁、大麦、小麦、薏米、红薏米、鹰嘴豆、赤小豆、燕麦片、玉米片、燕麦米、高粱米、荞麦米、青稞、玉米、黑玉米、大黄米、藜麦米、黄豆、黑豆、青豆、红豆、豇豆、扁豆、芸豆、绿豆、蚕豆、豌豆中的一种或几种为主要原料，添加芝麻、黑芝麻、山药、橘皮、决明子、茯苓、芡实、莲子、枸杞、桂圆、百合、菊花（杭白菊、贡菊、怀菊花中的一种或几种）、桂皮、金银花、荷叶、酸枣仁、黑花生仁、花生仁、核桃仁、裙带菜、杏仁、葵花籽仁、南瓜子仁、银耳、黑木耳、腐竹、红枣、黑枣、红枣圈、苹果干、桑葚干、芒果干、木瓜干、葡萄干、菠萝干、无花果、香蕉干、椰子干、草莓干、榴莲干、百香果干、蔓越莓干、猕猴桃干、火龙果干、杨梅干、柠檬干、山楂干、番茄干、南瓜干、红薯干、紫薯干、脱水菠菜、脱水白菜、脱水香葱、脱水包菜、脱水胡萝卜、梅干菜、花椰菜、脱水香菜、姜片、脱水黄瓜、香菇、桂花、茉莉花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、海鲜干制品（牡蛎干、鲍鱼干、墨鱼干、鱿鱼干、干贝干、虾皮、海米干、海虹干、蚬子干、蛏子干、蛤蜊干、响螺片干、扇贝干、海参干中的一种或几种）、牛肉干、猪肉干、鸡肉干、花椒、麻椒、小茴香、丁香、八角、白砂糖、冰糖、食用盐、奇亚籽、红糖、苦荞麦、腰果、香芋片中的一种或几种，经清理、配料或不配料、混合、包装、抽真空或不抽真空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。

原阳县豫之星食品厂