



410334S-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、蛭子干、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 藜麦米应符合 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	GB 5009.22
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
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 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。			

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。

HN

QB

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