



410603S-2022



南阳市海博农产品有限公司企业标准

Q/NHB 0001S-2022

# 五谷杂粮粥料

2022-03-17 发布

2022-03-17 实施

南阳市海博农产品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳市海博农产品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈荣贵、张欢。

H N

Q B

# 五谷杂粮粥料

## 1 范围

本标准规定了五谷杂粮粥料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于大米、红米、紫米、泰国香米、粳米、珍珠米、黄小米、大黄米、小米、黑小米、绿小米、黑米、糯米、江米、黑糯米、紫糯米、薏米、红薏米、糙米、高粱米、青粱米、燕麦米、荞麦米、苦荞米、青稞、红藜麦、小麦仁、大麦仁、黑麦仁、白玉米糝、黄玉米糝、玉米片、黑玉米糝、黑玉米粒、黑芸豆、红豆、绿豆、黑豆、青豆、紫芸豆、蚕豆、花江豆、红圆豆、红扁豆、金丝豆、红芸豆、麻豇豆、黄豆、豌豆、鹰嘴豆、赤小豆、红小豆、小白豆、白扁豆中的几种为主要原料，添加或不添加西米（淀粉制品）、山药干（丁）、紫山药干（丁）、魔芋、紫薯干（丁）、红薯干（丁）、红枣、黑芝麻、白芝麻、花生米、红花生米、黑花生米、核桃仁、银耳、香菇干（丁）、黑木耳、奇亚籽、葵瓜子仁、西瓜籽仁、南瓜籽仁、黑枸杞、酸枣仁、山楂、百合、莲子、杏仁（甜、苦）、陈皮、白果仁、榛子、松子、板栗干（丁）、苹果干（丁）、葡萄干（丁）、草莓干（丁）、菠萝干（丁）、雪梨干（丁）、香蕉干（丁）、黑加仑干（丁）、樱桃干（丁）、荔枝干（丁）、柠檬干（丁）、蔓越莓干（丁）、木瓜干（丁）、猕猴桃干（丁）、榴莲干（丁）、胡萝卜干（丁）、芒果干（丁）、红萝卜干（丁）、菠菜干（丁）、大头菜干（丁）、小香葱、白萝卜干（丁）、白菜干（丁）、橙干（丁）、黄桃干（丁）、枇杷干（丁）、桂圆干（丁）、南瓜干（丁）、杨桃干（丁）、蕨菜干（丁）、苦瓜干（丁）、番茄干（丁）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、食用盐、黑糖、冰糖、红糖中的一种或几种，经原料验收、脱包、拼配、称量、包装等工艺加工而成的非即食五谷杂粮粥料。

根据原辅料不同分为不同混合型粥料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 高粱米、青粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 小麦仁、大麦仁、黑麦仁应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 白玉米糝、黄玉米糝、黑玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 大米、红米、紫米、泰国香米、粳米、珍珠米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 黄小米、大黄米、小米、黑小米、绿小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 糯米、江米、黑糯米、紫糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 燕麦米应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 荞麦米、红藜麦应符合 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 苦荞米应符合 DB52/T 1077 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.13 薏米、红薏米、山药干（丁）、紫山药干（丁）应清洁、无污染、无虫蛀、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.14 魔芋应符合 NY/T 2981 的规定。
- 2.1.15 紫薯干（丁）、红薯干（丁）应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 花生米、红花生米、黑花生米应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.20 黑豆、绿豆、黑豆、青豆、紫芸豆、蚕豆、花江豆、红圆豆、红扁豆、金丝豆、红芸豆、麻豇豆、黄豆、豌豆、鹰嘴豆、赤小豆、红小豆、小白豆、白扁豆应符合 NY/T 285 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 苹果干（丁）、葡萄干（丁）、草莓干（丁）、菠萝干（丁）、雪梨干（丁）、香蕉干（丁）、黑加仑干（丁）、樱桃干（丁）、荔枝干（丁）、柠檬干（丁）、蔓越莓干（丁）、木瓜干（丁）、猕猴桃干（丁）、榴莲干（丁）、胡萝卜干（丁）、芒果干（丁）、红萝卜干（丁）、菠菜干（丁）、大头菜干（丁）、小香葱、白萝卜干（丁）、白菜干（丁）、橙干（丁）、黄桃干（丁）、枇杷干（丁）、桂圆干（丁）、南瓜干（丁）、杨桃干（丁）、蕨菜干（丁）、苦瓜干（丁）、番茄干（丁）应清洁、无污染、无虫蛀、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.22 葵瓜子仁、西瓜籽仁、南瓜籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 黑枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.24 香菇干（丁）、黑木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.25 酸枣仁、红枣、山楂、百合、莲子、杏仁（甜、苦）、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。
- 2.1.26 冰糖应符合 GB 13104 和 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.27 白果仁、榛子、松子、板栗干（丁）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 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。
- 2.1.29 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.30 黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.31 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.32 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.33 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。
- 2.1.34 玉米片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.35 黑玉米粒应符合 GB 2715 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	具有产品相应的性状	取样品1份，置于白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有本产品应有的正常色泽	
气味、滋味	具有相应产品特有的气味、滋味，无霉变	
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	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg (仅适用除 a 以外的产品)	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷 <sup>a</sup> (以 As 计), mg/kg (以大米、红米、紫米、泰国香米、粳米、珍珠米、黑米、糯米、江米、黑糯米、紫糯米、糙米为原料的产品)	≤ 0.2	
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
单宁 (以干基计), % (仅适用于含高粱米的产品)	≤ 0.3	GB/T 15686
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
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 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	≤ 60	GB 5009.209
展青霉素, μg/kg 【仅限添加苹果干(丁)、山楂的产品】	≤ 20	GB 5009.185
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19

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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.5 生产加工过程中的卫生要求

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

## 编制说明

本标准适用于大米、红米、紫米、泰国香米、粳米、珍珠米、黄小米、大黄米、小米、黑小米、绿小米、黑米、糯米、江米、黑糯米、紫糯米、薏米、红薏米、糙米、高粱米、青粱米、燕麦米、荞麦米、苦荞米、青稞、红藜麦、小麦仁、大麦仁、黑麦仁、白玉米糝、黄玉米糝、玉米片、黑玉米糝、黑玉米粒、黑芸豆、红豆、绿豆、黑豆、青豆、紫芸豆、蚕豆、花江豆、红圆豆、红扁豆、金丝豆、红芸豆、麻豇豆、黄豆、豌豆、鹰嘴豆、赤小豆、红小豆、小白豆、白扁豆中的几种为主要原料，添加或不添加西米（淀粉制品）、山药干（丁）、紫山药干（丁）、魔芋、紫薯干（丁）、红薯干（丁）、红枣、黑芝麻、白芝麻、花生米、红花生米、黑花生米、核桃仁、银耳、香菇干（丁）、黑木耳、奇亚籽、葵瓜子仁、西瓜籽仁、南瓜籽仁、黑枸杞、酸枣仁、山楂、百合、莲子、杏仁（甜、苦）、陈皮、白果仁、榛子、松子、板栗干（丁）、苹果干（丁）、葡萄干（丁）、草莓干（丁）、菠萝干（丁）、雪梨干（丁）、香蕉干（丁）、黑加仑干（丁）、樱桃干（丁）、荔枝干（丁）、柠檬干（丁）、蔓越莓干（丁）、木瓜干（丁）、猕猴桃干（丁）、榴莲干（丁）、胡萝卜干（丁）、芒果干（丁）、红萝卜干（丁）、菠菜干（丁）、大头菜干（丁）、小香葱、白萝卜干（丁）、白菜干（丁）、橙干（丁）、黄桃干（丁）、枇杷干（丁）、桂圆干（丁）、南瓜干（丁）、杨桃干（丁）、蕨菜干（丁）、苦瓜干（丁）、番茄干（丁）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、食用盐、黑糖、冰糖、红糖中的一种或几种，经原料验收、脱包、拼配、称量、包装等工艺加工而成的非即食五谷杂粮粥料。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》有关规定，参考 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳市海博农产品有限公司