



411250S-2022



河南新创循味农业科技有限公司企业标准

Q/HXN 0004S-2022

# 谷物杂粮粥料

2022-05-16 发布

2022-05-16 实施

河南新创循味农业科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南新创循味农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王全云。

H N

Q B

# 谷物杂粮粥料

## 1 范围

本标准规定了谷物杂粮粥料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、江米、糙米、紫米、糯米、黑糯米、黑米、红米、绿小米、黄小米、大黄米、大麦米、青稞、燕麦米、高粱米、荞麦米、苦荞米、燕麦片、大麦仁、小麦仁、黑麦仁、藜麦、玉米粒、白玉米碴、黄玉米碴、豌豆、鹰嘴豆、赤小豆、小白豆、白扁豆、红豆、绿豆、青豆、紫芸豆、蚕豆、花豇豆、红圆豆、红扁豆、金丝豆、红芸豆、黑芸豆中的一种或多种为主要原料，添加或不添加黑豆、黄豆、花生仁、白芝麻、黑芝麻、白果仁、红枣、南瓜籽仁、葵花籽仁、西瓜籽仁、红亚麻籽、奇亚籽、山药、怀山药、紫山药、甜杏仁、紫薯、红薯、枸杞、黑枸杞、牛蒡根、酸枣仁、桑椹、薏苡仁、杏仁、黄精、百合、莲子、芡实、茯苓、山楂、乌梅、木瓜、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、龙眼肉（桂圆）、决明子、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、鸡内金、麦芽、昆布、罗汉果、郁李仁、青果、鱼腥草、栀子、砂仁、胖大海、桔红、桔梗、益智仁、莱菔子、莲子、覆盆子中的一种或者几种，经过混合（或不混合）、包装加工而成的非即食谷物杂粮粥料。

根据原料不同分为不同种类：单一型谷物杂粮、复合型谷物杂粮、八宝粥料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

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

2.1.2 绿小米、黄小米、大黄米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 大麦米应符合 NY/T 891 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 燕麦米应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 荞麦米应符合 NY/T 894 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 苦荞米应符合 DB52/T 1077 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 燕麦片、大麦仁、小麦仁、黑麦仁应符合 GB 2715 的规定。

2.1.10 藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 玉米粒应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 白玉米碴、黄玉米碴应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 黄豆、豌豆、鹰嘴豆、赤小豆、小白豆、白扁豆、红豆、绿豆、黑豆、青豆、紫芸豆、蚕豆、花豇豆、红圆豆、红扁豆、金丝豆、红芸豆、黑芸豆应符合 NY/T 285 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 花生仁应符合 GB/T 1532 和 19300 的规定。

2.1.15 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 和 19300 的规定。

2.1.16 白果仁应符合 GB/T 21142 的规定。

- 2.1.17 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.18 南瓜籽仁、葵花籽仁、西瓜籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 红亚麻籽应符合 GB/T 15681 的规定。
- 2.1.20 奇亚籽应符合关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.21 山药、紫山药应符合 DB52/T 464 的规定。
- 2.1.22 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.23 甜杏仁应符合 SB/T 10617 的规定。
- 2.1.24 紫薯、红薯应符合 LS/T 3104 的规定。
- 2.1.25 枸杞、黑枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.26 酸枣仁、桑椹、薏苡仁、杏仁、黄精、百合、莲子、芡实、茯苓、山楂、乌梅、木瓜、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、龙眼肉（桂圆）、决明子、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、鸡内金、麦芽、昆布、罗汉果、郁李仁、青果、鱼腥草、栀子、砂仁、胖大海、桔红、桔梗、益智仁、莱菔子、莲子、覆盆子应符合《中华人民共和国药典》2020 年第一部的规定。
- 2.1.27 牛蒡根应符合国家卫计委关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复（国卫食品函〔2013 年 第 83 号〕）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
形状	具有该产品应有的形状	取样品1份，置于白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有该产品固有的正常色泽	
气味、滋味	具有该产品固有的滋味、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
	单一型谷物杂粮	复合型谷物杂粮、八宝粥料	
水分, g/100g	≤ 13.0	25.0	GB 5009.3
杂质, g/100g	≤ 0.25	5.0	GB/T 5494
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5（除大米、江米、糙米、紫米、糯米、黑糯米、黑米、红米之外的其他产品）		GB 5009.11
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.2（仅适用于大米、江米、糙米、紫米、糯米、黑糯米、黑		

		米、红米)	
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.15	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
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
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, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5	GB 5009.22
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60	GB 5009.209
单宁 <sup>b</sup> (以干基计), %	≤	0.3	GB/T 15686
注: 带*严于食品安全国家标准GB 2762的规定;			
a仅适用于添加有山楂的检测;			
b仅适用于以高粱米为主要原料的产品检测。			

## 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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 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、农药残留量应符合 GB 2763 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: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、杂质。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以大米、江米、糙米、紫米、糯米、黑糯米、黑米、红米、绿小米、黄小米、大黄米、大麦米、青稞、燕麦米、高粱米、荞麦米、苦荞米、燕麦片、大麦仁、小麦仁、黑麦仁、藜麦、玉米粒、白玉米碴、黄玉米碴、豌豆、鹰嘴豆、赤小豆、小白豆、白扁豆、红豆、绿豆、青豆、紫芸豆、蚕豆、花豇豆、红圆豆、红扁豆、金丝豆、红芸豆、黑芸豆中的一种或多种为主要原料，添加或不添加黑豆、黄豆、花生仁、白芝麻、黑芝麻、白果仁、红枣、南瓜籽仁、葵花籽仁、西瓜籽仁、红亚麻籽、奇亚籽、山药、怀山药、紫山药、甜杏仁、紫薯、红薯、枸杞、黑枸杞、牛蒡根、酸枣仁、桑椹、薏苡仁、杏仁、黄精、百合、莲子、芡实、茯苓、山楂、乌梅、木瓜、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、龙眼肉（桂圆）、决明子、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、鸡内金、麦芽、昆布、罗汉果、郁李仁、青果、鱼腥草、栀子、砂仁、胖大海、桔红、桔梗、益智仁、莱菔子、莲子、覆盆子中的一种或者几种，经过混合（或不混合）、包装加工而成的非即食谷物杂粮粥料。

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》的有关规定，参照《其他粮食食品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，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。

河南新创循味农业科技有限公司

QB