



411341S-2022



淇县淇园富民缠丝鸭蛋专业合作社企业标准

Q/QFZ 0002S-2022

谷物杂粮粥料

2022-05-19 发布

2022-05-19 实施

淇县淇园富民缠丝鸭蛋专业合作社 发布

前 言

本标准由淇县淇园富民缠丝鸭蛋专业合作社提出并起草。

本标准主要起草人：郑晓歌、高建胜。

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。

本标准适用于以小米、苦荞、大米、糯米、黑米、糙米、高粱米、红米、紫米、薏仁米、燕麦米(片)、荞麦仁、大麦仁、小麦仁、黑麦仁、黑麦、筱麦、藜麦、绿麦、刀豆、白扁豆、红豆、鹰嘴豆、红小豆、绿豆、豇豆、芸豆、黑豆、赤小豆、小扁豆、豌豆、玉米片(粒)、玉米糝、青稞中的一种或几种为主要原料,添加或不添加花生米、西米(淀粉制品)、红枣、莲子、芡实、杏仁、扁桃仁(巴旦木)、腰果仁、松子仁、开心果仁、核桃仁、榛子仁、酸枣仁、南瓜籽(仁)、葵花籽、芝麻、枸杞、银耳、山药干、地瓜干、百合、桂圆干、木瓜干、香蕉干、葡萄干、猕猴桃干、菠萝干、南瓜干、胡萝卜干、山楂干、苹果干、紫薯干、草莓干、芒果干、桃干、黑加仑干、蓝莓干、香芋干、冰糖中的一种或几种,经称量、混合或不混合、包装而制成的非即食五谷杂粮粥料。

根据原辅料不同可分为不同产品:单一型产品、混合型产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1大米、糯米应符合 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糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.4粱米应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。

2.1.5西米(淀粉制品)应符合 GB 2713 的规定。

2.1.6燕麦米应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。

2.1.7燕麦片、玉米片(粒)、玉米糝应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8小米、苦荞、红米、紫米、薏仁米、小扁豆、芸豆、赤小豆、荞麦仁、大麦仁、小麦仁、黑麦仁、黑麦、筱麦、藜麦、绿麦、刀豆、白扁豆、红豆、鹰嘴豆、红小豆、青稞应符合 GB 2715 的规定。

2.1.9绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.10豇豆应符合 NY/T 965 和 GB 2715 的规定。

2.1.11黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.12豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

2.1.13花生米应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.14红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.15莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.16杏仁应符合 GB/T 20452 和 GB 19300 的规定。

2.1.17扁桃仁(巴旦木)应符合 GB/T 30761 和 GB 19300 的规定。

2.1.18腰果仁应符合 GB/T 18010 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.19核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20葵花籽应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22松子仁、开心果仁、榛子仁、南瓜籽（仁）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.23枸杞应符合 GB/T 18672 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.24银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.25葡萄干应符合 NY/T 705 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.26山药干、地瓜干、南瓜干、胡萝卜干、香芋干、紫薯干应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.27百合、桂圆干、木瓜干、香蕉干、猕猴桃干、菠萝干、山楂干、苹果干、草莓干、芒果干、桃干、黑加仑干、蓝莓干应符合 GB/T 23787 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.28冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29酸枣仁、芡实应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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	具有本产品固有的性状	从样品中取出适量，倒入洁净白瓷盘中，在室内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，品尝其滋味
色 泽	具有本产品固有的正常色泽	
气味、滋味	具有本产品固有的气味和滋味，无异味、无异嗅、无哈喇味	
杂 质	无肉眼可眼外来杂质	

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	≤ 13 (单一型产品) 20 (混合型产品)	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg (不适用于以糙米、大米、红米、紫米、黑米、糯米为主料产品)	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷 (以 As 计), mg/kg (适用于以糙米、大米、红米、紫米、黑米、糯米为主料的产品)	≤ 0.2	GB 5009.11
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 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	以玉米片（粒）、玉米糝为主料的产品	≤	20.0	GB 5009.22
	以糙米、大米、红米、紫米、黑米、糯米为主料的产品	≤	10.0	
	其它	≤	5.0	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	以玉米片（粒）、玉米糝、青稞、大麦仁、小麦仁、燕麦片为主料的产品	≤	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	以玉米片（粒）、玉米糝、小麦仁为主料的产品	≤	60	GB 5009.209
单宁（以干基计），%（适用于以高粱米为主料的产品）		≤	0.3	GB/T 15686
六六六，mg/kg		≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg		≤	0.05	GB/T 5009.19
展青霉素，μg/kg（原料中有山楂、苹果干的产品）		≤	20	GB 5009.185
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

2.6 其它要求

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

本标准适用于以小米、苦荞、大米、糯米、黑米、糙米、高粱米、红米、紫米、薏仁米、燕麦米(片)、荞麦仁、大麦仁、小麦仁、黑麦仁、黑麦、筱麦、藜麦、绿麦、刀豆、白扁豆、红豆、鹰嘴豆、红小豆、绿豆、豇豆、芸豆、黑豆、赤小豆、小扁豆、豌豆、玉米片(粒)、玉米糝、青稞中的一种或几种为主要原料，添加或不添加花生米、西米(淀粉制品)、红枣、莲子、芡实、杏仁、扁桃仁(巴旦木)、腰果仁、松子仁、开心果仁、核桃仁、榛子仁、酸枣仁、南瓜籽(仁)、葵花籽、芝麻、枸杞、银耳、山药干、地瓜干、百合、桂圆干、木瓜干、香蕉干、葡萄干、猕猴桃干、菠萝干、南瓜干、胡萝卜干、山楂干、苹果干、紫薯干、草莓干、芒果干、桃干、黑加仑干、蓝莓干、香芋干、冰糖中的一种或几种，经称量、混合或不混合、包装而制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》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

淇县淇园富民缠丝鸭蛋专业合作社