



411548S-2022



许昌市建安区臻品农民专业合作社企业标准

Q/XJZN 0001S-2022

# 五谷杂粮粥料

2022-06-14 发布

2022-06-14 实施

许昌市建安区臻品农民专业合作社 发布

## 前 言

本标准由许昌市建安区臻品农民专业合作社提出并起草。

本标准主要起草人：谷绍山。

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。

本标准适用于以大米、红米、紫米、黑米、糯米、糙米、小米、薏米、高粱米、黍米、青稞、燕麦米、燕麦片、大麦、荞麦、苦荞米、甜荞米、小麦仁、小麦片、绿麦、黑小麦仁、筱麦、藜麦、玉米、玉米片、玉米糝、刀豆、豇豆、绿豆、红豆、红小豆、赤小豆、红芸豆、白芸豆、花芸豆、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、扁豆、豌豆、青豆中的一种或几种为原料，加入或不加入花生仁、黑芝麻、白芝麻、西米、山药、莲子、芡实、核桃仁、南瓜籽、葵花籽、榛子仁、扁桃仁（巴旦木）、腰果、杏仁、大枣、桂圆、百合、葡萄干、木瓜干、枸杞、酸枣仁、猕猴桃干、菠萝干、南瓜干、胡萝卜干、山楂干、苹果干、草莓干、芒果干、桃干、黑加仑干、蓝莓干、香芋干、红薯干、紫薯干、银耳、香蕉片、冰糖中的几种为原料，经挑拣、筛选、混合或不混合、包装而成的非即食五谷杂粮粥料。

根据原辅料不同可将产品分为不同种类：单一型杂粮粥料、混合型五谷杂粮粥料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

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

2.1.2 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 小米、薏米、高粱米、黍米、青稞、燕麦米、燕麦片、大麦、荞麦、苦荞米、甜荞米、小麦仁、小麦片、绿麦、黑小麦仁、筱麦、藜麦、玉米、玉米片、玉米糝、刀豆、豇豆、绿豆、红豆、红小豆、赤小豆、红芸豆、白芸豆、花芸豆、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、扁豆、豌豆、青豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

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

2.1.6 西米应符合 GB 2713 的规定。

2.1.7 山药、莲子、芡实、桂圆、百合、酸枣仁应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.8 核桃仁、南瓜籽、葵花籽、榛子仁、扁桃仁（巴旦木）、腰果、杏仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.10 葡萄干、木瓜干、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、香蕉片应符合 GB 16325 的规定。

2.1.11 南瓜干、胡萝卜干、香芋干、红薯干、紫薯干应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.12 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.13 银耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.14 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 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	具有原料应有的性状	取样品适量，倒入一白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，以温开水漱口，熟制后品其滋味
色泽	具有原料应有的色泽	
气、滋味	具有原料应有的气、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	≤ 13 (单一型产品) 20 (混合型产品)	GB 5009.3	
杂质, g/100g	≤ 0.25 (单一型产品) 5.0 (混合型产品)	GB/T 5494	
*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 <sub>1</sub> , μg/kg	以玉米、玉米糝、玉米片为主料的产品	≤ 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、玉米糝、玉米片、青稞、大麦、燕麦片、小麦仁、小麦片为主料的产品	≤ 1000	GB 5009.111

赭曲霉毒素 A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009.96	
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$	以玉米粒、玉米糝、玉米片、小麦仁、小麦片为主料的产品	$\leq$	60	GB 5009.209
单宁（以干基计），%（适用于以高粱米为主料的产品）	$\leq$	0.3	GB/T 15686	
六六六, $\text{mg}/\text{kg}$	$\leq$	0.05	GB/T 5009.19	
滴滴涕, $\text{mg}/\text{kg}$	$\leq$	0.05	GB/T 5009.19	
甲基毒死蜱, $\text{mg}/\text{kg}$	$\leq$	5.0	GB 23200.9 或 GB 23200.113	
溴氰菊酯, $\text{mg}/\text{kg}$	$\leq$	0.5	GB 23200.9 或 GB 23200.113	
展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$ （原料中有山楂、苹果干的产品）	$\leq$	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 规定。

## 2.5 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

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。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、杂质的检验。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、红米、紫米、黑米、糯米、糙米、小米、薏米、高粱米、黍米、青稞、燕麦米、燕麦片、大麦、荞麦、苦荞米、甜荞米、小麦仁、小麦片、绿麦、黑小麦仁、筱麦、藜麦、玉米、玉米片、玉米糝、刀豆、豇豆、绿豆、红豆、红小豆、赤小豆、红芸豆、白芸豆、花芸豆、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、扁豆、豌豆、青豆中的一种或几种为原料，加入或不加入花生仁、黑芝麻、白芝麻、西米、山药、莲子、芡实、核桃仁、南瓜籽、葵花籽、榛子仁、扁桃仁（巴旦木）、腰果、杏仁、大枣、桂圆、百合、葡萄干、木瓜干、枸杞、酸枣仁、猕猴桃干、菠萝干、南瓜干、胡萝卜干、山楂干、苹果干、草莓干、芒果干、桃干、黑加仑干、蓝莓干、香芋干、红薯干、紫薯干、银耳、香蕉片、冰糖中的几种为原料，经挑拣、筛选、混合或不混合、包装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》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提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌市建安区臻品农民专业合作社

Q B