



411614S-2022



河南豆米元电子商务有限公司企业标准

Q/HDM 0002S-2022

粥料

2022-06-18 发布

2022-06-18 实施

河南豆米元电子商务有限公司 发布

前 言

本标准由河南豆米元电子商务有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢莹莹。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HDM 0002S-2022。

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（黄金米、泰国香米、稻花香米中的一种或几种）、糯米（紫糯米、黑糯米中的一种或几种）、红米、燕麦米、荞麦仁、糙米、黑米、燕麦、藜麦（黑藜麦、白藜麦、红藜麦中的一种或几种）、粳米、小米（黑小米、黄小米中的一种或几种）、高粱米、玉米或玉米糝（渣）、大麦、青稞、麦仁（大麦仁、小麦仁中的一种或几种）、薏米、黄豆、豌豆、鹰嘴豆、赤小豆、斑马豆（肾豆）、熊猫豆（花豆）、白扁豆、红扁豆、红小豆、绿豆、黑豆、青豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆中的一种或几种）、白刀豆、蚕豆、豇豆中的几种为主要原料，添加或不添加西米（淀粉制品）、坚果籽类（花生仁、南瓜籽仁的一种或几种）、蔬菜干（胡萝卜干、南瓜干、红薯干、紫薯干中的一种或几种）、莲子、银耳、百合中的一种或几种，经挑选、混合、包装加工而成的非即食粥料。

根据原辅料不同可分为不同混合型粥料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米（黄金米、泰国香米、稻花香米）、糯米（紫糯米、黑糯米）、红米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 燕麦米应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.3 荞麦仁应符合 GB/T 10458 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 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 粳米应符合 NY/T 594 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 玉米糝（渣）应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 大麦应符合 NY/T 891 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 青稞、麦仁应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 薏米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 黄豆、豌豆、鹰嘴豆、赤小豆、斑马豆（肾豆）、熊猫豆（花豆）、白扁豆、红扁豆、红小豆、绿豆、黑豆、青豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆）、白刀豆、蚕豆、豇豆应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.16 西米应符合 GB 2713 的规定。

2.1.17 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。

2.1.18 蔬菜干应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.19 莲子、银耳、百合应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.20 玉米应符合 GB 1353 和 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	具有各原料物质特有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，熟制后品尝其滋味
色 泽	具有本品各原料的正常色泽	
气 味、滋 味	具有相应产品特有的滋味和气味，无霉变，无酸败等异味	
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	≤ 15.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.08	GB 5009.227
总砷 ^b (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷 ^c (以 As 计), mg/kg	≤ 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
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
单宁 (以干基计), % (适用于以高粱为主要原料的产品)	≤ 0.3	GB/T 15686
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg 【适用于玉米、玉米糝(渣)、大麦、麦仁】	1000	GB 5009.111

(大麦仁、小麦仁)、青稞为原料的产品】	≤		
玉米赤霉烯酮, μg/kg 【适用于玉米、玉米糝(渣)、大麦、麦仁(大麦仁、小麦仁)为原料的产品】	≤	60	GB 5009.209
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
甲基毒死蜱, mg/kg	≤	5.0	GB 23200.9
溴氰菊酯, mg/kg	≤	0.5	GB/T 5009.110

注: *该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;

a仅适用于添加花生仁、南瓜籽仁的产品;

b适用于除以大米、糯米(紫糯米、黑糯米)、红米、糙米、黑米、粳米为主要原料的产品;

c仅限于以大米、糯米(紫糯米、黑糯米)、红米、糙米、黑米、粳米为主要原料的产品。

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。

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

本标准适用于以大米（黄金米、泰国香米、稻花香米中的一种或几种）、糯米（紫糯米、黑糯米中的一种或几种）、红米、燕麦米、荞麦仁、糙米、黑米、燕麦、藜麦（黑藜麦、白藜麦、红藜麦中的一种或几种）、粳米、小米（黑小米、黄小米中的一种或几种）、高粱米、玉米或玉米糝（渣）、大麦、青稞、麦仁（大麦仁、小麦仁中的一种或几种）、薏米、黄豆、豌豆、鹰嘴豆、赤小豆、斑马豆（肾豆）、熊猫豆（花豆）、白扁豆、红扁豆、红小豆、绿豆、黑豆、青豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆中的一种或几种）、白刀豆、蚕豆、豇豆中的几种为主要原料，添加或不添加西米（淀粉制品）、坚果籽类（花生仁、南瓜籽仁的一种或几种）、蔬菜干（胡萝卜干、南瓜干、红薯干、紫薯干中的一种或几种）、莲子、银耳、百合中的一种或几种，经挑选、混合、包装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》有关规定，参照 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。

河南豆米元电子商务有限公司