



411725S-2022



太康县米禾农业发展有限公司企业标准

Q/TMN 0001S-2022

粥料

2022-07-04 发布

2022-07-04 实施

太康县米禾农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由太康县米禾农业发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：邵云鹏。

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。

本标准适用于以红米、大米、紫米、江米、糯米、黑糯米、绿小米、黄小米、小米、大黄米、大麦米、黑米、燕麦米、高粱米、荞麦米、糙米、苦荞米、燕麦片、大麦仁、小麦仁、黑麦仁、藜麦、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、花豆、红圆豆、红扁豆、金丝豆、红芸豆、黑玉米粒、青稞、薏苡仁、黑芸豆、黄玉米糝、白玉米糝中的一种或多种为主要原料，经低温烘焙或不低温烘焙、压片或不压片，添加紫薯、红薯、白果仁、酸枣仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、西瓜籽仁、葛根、桑椹、阿胶、腰果、白芝麻、黑芝麻、红花生米、黑花生米、山药、怀山药、奇亚籽、甜杏仁、杏仁、亚麻籽、绿茶、桂圆、重瓣红玫瑰、桂花、红枣、枸杞、黑枸杞、菊花（杭白菊）、黄精、苹果丁、葡萄干、草莓干、菠萝干、雪梨干、香蕉干、黑加仑、樱桃干、荔枝干、柠檬干、蔓越莓干、木瓜干、猕猴桃干、榴莲干、胡萝卜干、芒果干、核桃仁、红萝卜干、菠菜干、大头菜干、香菇干、葱、银耳、麻豇豆、小麦胚芽、凉粉草、海藻糖、牛蒡根、大麦苗、刺梨、玫瑰茄、蚕蛹、百合、莲子、芡实、茯苓、丁香、八角、刀豆、小茴香、小蓟、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆花、决明子、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、栀子、砂仁、胖大海、香橼、香薷、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、橘皮、薄荷、薤白、覆盆子、藿香、人参（人工种植五年及五年以下）、松花粉、杜仲雄花、白砂糖、冰糖、红糖的一种或者几种，经过挑选、混合（或不混合）、包装加工而成的非即食粥料。

根据添加原料不同分为以下几种：单一型谷物杂粮粥料、复合型谷物杂粮粥料、小米山药枸杞粥料、黑五谷什锦粥料、山药核桃大米粥料、大麦核桃粥料、银耳红枣粥料、十谷米粥料、南瓜燕麦粥料、菊花枸杞粥料、山药胡萝卜粥料、南瓜银耳粥料、复合粥料、小米粥料、五谷豆浆粥料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 黑麦仁应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 黑玉米粒应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 黑枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

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

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

2.1.7 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.8 人参（人工种植五年及五年以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》2012年 第17号的规定。
- 2.1.9 糙米应符合GB/T 18810和GB 2715的规定。
- 2.1.10 燕麦米应符合NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 山药应符合DB52/T 464 的规定。
- 2.1.12 荞麦米应符合NY/T 894 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 紫薯、红薯应符合LS/T 3104 的规定。
- 2.1.14 黑芝麻、白芝麻应符合GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 红花生米、黑花生米应符合GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 核桃仁应符合LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 白砂糖、冰糖、红糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.18 青稞应符合GB/T 11760和GB 2715的规定。
- 2.1.19 银耳应符合NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.20 苦荞米应符合DB52/T 1077 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 花豆、黑豆、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、麻豇豆、黄豆、豌豆、鹰嘴豆、赤小豆、小白豆、白扁豆应符合NY/T 285 的规定。
- 2.1.22 樱桃干、草莓干、菠萝干、芒果干、雪梨干、香蕉干、苹果丁、葡萄干、黑加仑、荔枝干、柠檬干、蔓越莓干、木瓜干、猕猴桃干、榴莲干、胡萝卜丁、红萝卜干、菠菜干、大头菜干应符合QB/T 2076 的规定。
- 2.1.23 葵花籽仁、西瓜籽仁、南瓜籽仁应符合GB 19300 的规定。
- 2.1.24 香菇干应符合GB 7096 的规定。
- 2.1.25 百合、莲子、芡实、茯苓、桂圆、红枣、枸杞、菊花、山楂、木瓜、荷叶、杏仁、黄精、酸枣仁、葛根、桑椹、阿胶、丁香、八角、刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、乌梅、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆花、决明子、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、栀子、砂仁、胖大海、香橼、香薷、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、莱菔子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、槐米、槐花、蒲公英、榧子、橘皮、薄荷、薤白、薏苡仁、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 年第一部的规定。
- 2.1.26 小麦胚芽应符合LS/T 3210 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 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。
- 2.1.28 怀山药应符合GB/T 20351 的规定。
- 2.1.29 葱应符合NY/T 744 的规定。
- 2.1.30 松花粉、刺梨、玫瑰茄、蚕蛹应符合卫生部公告2004 年第17 号的规定。

- 2.1.31 重瓣红玫瑰、凉粉草应符合卫生部《关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》[2010]3 号的规定。
- 2.1.32 大麦苗应符合卫生部《关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入〈可用于食品的菌种名单〉的公告》（2012 年 第 8 号）的规定。
- 2.1.33 海藻糖应符合《关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料等的公告》（2014 年 第 15 号）的规定。
- 2.1.34 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。
- 2.1.35 大麦米应符合 NY/T 891 的规定。
- 2.1.36 藜麦应符合 LS/T 3245 的规定。
- 2.1.37 亚麻籽应符合 GB/T 15681 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.38 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.39 燕麦片、大麦仁、小麦仁应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.40 甜杏仁应符合 SB/T 10617 的规定。
- 2.1.41 白果仁应符合 GB/T 21142 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.42 桂花应干燥、清洁、具有桂花香味、无杂物。
- 2.1.43 腰果应符合 SB/T 10615 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.44 黄玉米糝、白玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.45 绿茶应符合 DB36/T 555 的规定。
- 2.1.46 杜仲雄花应符合《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 6 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
性状	具有该产品应有的性状	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
水分, g/100g	≤ 12.5 (单一型谷物杂粮)	GB 5009.3
	25.0 (其他)	

杂质, g/100g	≤	1.0 (单一型谷物杂粮)	GB/T 5494
		5.0 (其他)	
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5 (大米、红米、紫米、糯米、江米、黑糯米、糙米、黑米为主料的产品除外)	GB 5009.11
无机砷 (以As计), mg/kg	≤	0.2 (仅限以大米、红米、紫米、糯米、江米、黑糯米、糙米、黑米为主料的产品)	
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.18	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
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5	GB 5009.22
展青霉素 ^a , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000 (仅限于黑玉米粒、黄玉米糝、白玉米糝、大麦仁、小麦仁、大麦米、青稞为主料产品)	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 (仅限于黑玉米粒、黄玉米糝、白玉米糝、小麦仁为主料产品)	GB 5009.209
注: *指标严于食品国家安全标准GB 2762的规定; a仅适用于添加有山楂、苹果丁的检测。			

2.4 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

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, 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定, 新资源食品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

本标准适用于以红米、大米、紫米、江米、糯米、黑糯米、绿小米、黄小米、小米、大黄米、大麦米、黑米、燕麦米、高粱米、荞麦米、糙米、苦荞米、燕麦片、大麦仁、小麦仁、黑麦仁、藜麦、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、花豆、红圆豆、红扁豆、金丝豆、红芸豆、黑玉米粒、青稞、薏苡仁、黑芸豆、黄玉米糝、白玉米糝中的一种或多种为主要原料，经低温烘焙或不低温烘焙、压片或不压片，添加紫薯、红薯、白果仁、酸枣仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、西瓜籽仁、葛根、桑椹、阿胶、腰果、白芝麻、黑芝麻、红花生米、黑花生米、山药、怀山药、奇亚籽、甜杏仁、杏仁、亚麻籽、绿茶、桂圆、重瓣红玫瑰、桂花、红枣、枸杞、黑枸杞、菊花（杭白菊）、黄精、苹果丁、葡萄干、草莓干、菠萝干、雪梨干、香蕉干、黑加仑、樱桃干、荔枝干、柠檬干、蔓越莓干、木瓜干、猕猴桃干、榴莲干、胡萝卜干、芒果干、核桃仁、红萝卜干、菠菜干、大头菜干、香菇干、葱、银耳、麻豇豆、小麦胚芽、凉粉草、海藻糖、牛蒡根、大麦苗、刺梨、玫瑰茄、蚕蛹、百合、莲子、芡实、茯苓、丁香、八角、刀豆、小茴香、小蓟、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆花、决明子、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、栀子、砂仁、胖大海、香橼、香薷、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、橘皮、薄荷、薤白、覆盆子、藿香、人参（人工种植五年及五年以下）、松花粉、杜仲雄花、白砂糖、冰糖、红糖的一种或者几种，经过挑选、混合（或不混合）、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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。