



411752S-2022



河南万邦御粮食品有限公司企业标准

Q/HWS 0006S-2022

五谷杂粮粥料

2022-07-04 发布

2022-07-04 实施

河南万邦御粮食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南万邦御粮食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张辉。

本标准替代 Q/HWS 0006S-2018。

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、长糯米、圆糯米、血糯米、糙米、竹香米、黄金米、小米、黑小米、薏仁米、高粱米、紫薯米、小麦胚芽、藜麦、青稞、燕麦、大麦、荞麦米、黑苦荞、苦荞米、小麦仁、黑小麦仁、小麦片、燕麦片、玉米、玉米片、大黄米、玉米糝、绿豆、绿豆仁、红小豆、红芸豆、紫芸豆、白芸豆、花芸豆、黑芸豆、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、红扁豆、赤小豆、豌豆、豌豆仁、青豆、豇豆中的一种或几种为原料，加入或不加入花生米、黑花生米、西米、山药干、莲子、芡实、百合、核桃仁、银耳、南瓜籽仁、葵花籽仁、雪梨干、木瓜干、山楂干、苹果干、香蕉干、菠萝干、腰果仁、杏仁、大枣、桂圆、红薯干、香芋干、紫薯干、草莓干、蓝莓干、桃干、芒果干、猕猴桃干、红提干、榛子仁、开心果仁、葛根、桑葚干、橘皮、红糖、白砂糖、冰糖中的一种或几种，经挑选、筛选、混合或不混合、包装而成的非即食五谷杂粮粥料。

根据原辅料不同可分为：单一型产品、复合型产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米、红米、紫米、黑米、长糯米、圆糯米、血糯米应符合 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、黑小米、薏仁米、高粱米、黄金米、紫薯米、竹香米、小麦胚芽、藜麦、青稞、燕麦、大麦、荞麦米、黑苦荞、苦荞米、小麦仁、黑小麦仁、小麦片、燕麦片、玉米、玉米片、大黄米、玉米糝、绿豆、绿豆仁、红小豆、红芸豆、紫芸豆、白芸豆、花芸豆、黑芸豆、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、红扁豆、赤小豆、豌豆、豌豆仁、青豆、豇豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.5 花生米、黑花生米应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 西米应符合 GB 2713 的规定。

2.1.7 山药干、莲子、芡实、百合应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.8 核桃仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、腰果仁、杏仁、榛子仁、开心果仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9 银耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.10 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.11 雪梨干、木瓜干、山楂干、苹果干、香蕉干、菠萝干、桂圆、红薯干、香芋干、紫薯干、草

莓干、蓝莓干、桃干、芒果干、猕猴桃干、红提干、桑葚干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.12 葛根、橘皮应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.13 红糖、白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.2 感官要求

感官要求符合表 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 1 份，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	≤ 12 (豌豆) 13 (除豌豆外单一型产品) 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、长糯米、圆糯米、血糯米、竹香米、黄金米为主料产品)	≤ 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、长糯米、圆糯米、血糯米、竹香米、黄金米为主料的产品)	≤ 0.2	GB 5009.11	
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17	
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.2 (豆类产品) 0.1 (豆类之外产品)	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、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、长糯米、圆糯米、血糯米、竹香米、黄金米为主料的产品	≤ 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、大麦、	≤ 1000	GB 5009.111

	燕麦片、青稞、小麦胚芽、小麦仁、小麦片为主料的产品		
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、小麦胚芽、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, mg/kg	\leq	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	\leq	0.05	GB/T 5009.19
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。

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、长糯米、圆糯米、血糯米、糙米、竹香米、黄金米、小米、黑小米、薏仁米、高粱米、紫薯米、小麦胚芽、藜麦、青稞、燕麦、大麦、荞麦米、黑苦荞、苦荞米、小麦仁、黑小麦仁、小麦片、燕麦片、玉米、玉米片、大黄米、玉米糝、绿豆、绿豆仁、红小豆、红芸豆、紫芸豆、白芸豆、花芸豆、黑芸豆、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、红扁豆、赤小豆、豌豆、豌豆仁、青豆、豇豆中的一种或几种为原料，加入或不加入花生米、黑花生米、西米、山药干、莲子、芡实、百合、核桃仁、银耳、南瓜籽仁、葵花籽仁、雪梨干、木瓜干、山楂干、苹果干、香蕉干、菠萝干、腰果仁、杏仁、大枣、桂圆、红薯干、香芋干、紫薯干、草莓干、蓝莓干、桃干、芒果干、猕猴桃干、红提干、榛子仁、开心果仁、葛根、桑葚干、橘皮、红糖、白砂糖、冰糖中的一种或几种，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。

河南万邦御粮食品有限公司

Q B