



412608S-2022



南阳德鑫农产品实业有限公司企业标准

Q/NDX 0001S-2022

粥料

2022-09-15 发布

2022-09-15 实施

南阳德鑫农产品实业有限公司 发布

前 言

本标准由南阳德鑫农产品实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：温昂。

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。

本标准适用于以食用粳米、香米、大米、红米、糯米、江米、黑米、糙米、紫米、小米、黑小米、黍米、薏米、荞麦仁、小麦仁、燕麦、燕麦片、燕麦米、赤小豆、鹰嘴豆、红芸豆、花芸豆、白芸豆、红小豆、红豆、红腰豆、绿豆、豌豆、豇豆、黄豆、扁豆、菜豆、青豆、黑豆、青豌豆瓣、大麦仁、大麦片、藜麦仁、黑麦仁中的一种或几种为主要原料，加入或不加入红薯干、紫薯丁、山药片、胡萝卜丁、黄瓜干、南瓜干、番茄干、水果干（猕猴桃干、桂圆干、木瓜干、蔓越莓干、桃干、桑葚干、椰枣干、无花果干、草莓干、柠檬干、梅干、菠萝干、枇杷干、芒果干、李子干、蓝莓干、荔枝干、雪梨干、香蕉干、葡萄干、椰子片、红提干中的一种或几种）、芡实、茯苓、陈皮、苦荞、红枣、百合、枸杞、菊花（怀菊花）、重瓣红玫瑰、木耳、猴头菇干、银耳、香菇干、果脯（梅脯、李子脯、杏脯、梨脯、桃脯、橄榄脯、木瓜脯、哈密瓜脯、芒果脯、菠萝脯、猕猴桃脯、枣脯、香蕉片、红薯条中的一种或几种）、冰糖中的一种或几种，经混合或不混合、分装、包装而成的非即食粥料。

根据添加原辅料不同可分为：单一型产品和复合型产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用粳米应符合 NY/T 594 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 香米、大米、红米、糯米、江米、紫米、糙米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 黑小米、黍米、薏米、荞麦仁、小麦仁、燕麦、燕麦片、燕麦米、赤小豆、鹰嘴豆、红芸豆、花芸豆、白芸豆、红小豆、红豆、红腰豆、豌豆、豇豆、黄豆、扁豆、菜豆、青豆、黑豆、青豌豆瓣、大麦仁、麦片、藜麦仁、黑麦仁、红薯干、紫薯丁、山药片应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 黄瓜干、南瓜干、番茄干应符合 NY/T 1393 的规定。

2.1.8 水果干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.9 芡实、茯苓、陈皮、苦荞、百合、枸杞、菊花（怀菊花）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.10 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.11 木耳、猴头菇干、银耳、香菇干应符合 GB 7096 的规定。

2.1.12 果脯应符合 GB 14891.3 和 SB/T 11025 的规定。

2.1.13 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.14 重瓣红玫瑰应符合原卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》(2010 年第 3 号)的规定。

2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.16 胡萝卜丁应符合 NY/T 959 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	具有本品应有的性状	从混合均匀的样品中取出 100g, 自然光下用肉眼观察色泽及性状, 并检查有无外来杂质物, 置一洁净白瓷盘中, 嗅其气味、品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味, 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	13.0 (单一型产品, 豌豆除外)	GB 5009.3
	12 (豌豆)	
	15.0 (复合型产品)	
总砷 (以 As 计), mg/kg	0.5 (食用粳米、香米、大米、红米、糯米、江米、黑米、紫米、糙米为主要原料的产品除外)	GB 5009.11
无机砷 (以 As 计), mg/kg	0.2 (仅适用于以食用粳米、香米、大米、红米、糯米、江米、黑米、紫米为主要原料的产品)	
	0.35 (仅适用于以糙米为主要原料的产品)	
*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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	10 (仅适用于食用粳米、香米、大米、红米、糯米、江米、黑米、紫米、糙米及其为主料产品)	GB 5009.22
	5.0 (其他产品)	
赭曲霉毒素 A, μg/kg	5.0	GB 5009.96

玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	60 (仅限于小麦仁、小麦胚、麦片为主料产品)	GB 5009.209
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	1000 (仅限于小麦仁、麦片、大麦仁、燕麦片、大麦仁为主料产品)	GB 5009.111
六六六, mg/kg	\leq	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	\leq	0.05	GB/T 5009.19
苯并[a]芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	2.0	GB 5009.27
注: 1、*标记的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

应符合 GB 2761、GB 2762、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。

QB

编制说明

本标准适用于以食用粳米、香米、大米、红米、糯米、江米、黑米、糙米、紫米、小米、黑小米、黍米、薏米、荞麦仁、小麦仁、燕麦、燕麦片、燕麦米、赤小豆、鹰嘴豆、红芸豆、花芸豆、白芸豆、红小豆、红豆、红腰豆、绿豆、豌豆、豇豆、黄豆、扁豆、菜豆、青豆、黑豆、青豌豆瓣、大麦仁、大麦片、藜麦仁、黑麦仁中的一种或几种为主要原料，加入或不加入红薯干、紫薯丁、山药片、胡萝卜丁、黄瓜干、南瓜干、番茄干、水果干（猕猴桃干、桂圆干、木瓜干、蔓越莓干、桃干、桑葚干、椰枣干、无花果干、草莓干、柠檬干、梅干、菠萝干、枇杷干、芒果干、李子干、蓝莓干、荔枝干、雪梨干、香蕉干、葡萄干、椰子片、红提干中的一种或几种）、芡实、茯苓、陈皮、苦荞、红枣、百合、枸杞、菊花（怀菊花）、重瓣红玫瑰、木耳、猴头菇干、银耳、香菇干、果脯（梅脯、李子脯、杏脯、梨脯、桃脯、橄榄脯、木瓜脯、哈密瓜脯、芒果脯、菠萝脯、猕猴桃脯、枣脯、香蕉片、红薯条中的一种或几种）、冰糖中的一种或几种，经混合或不混合、分装、包装而成的非即食粥料。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，参照相关标准要求，制订了本企业标准，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。

南阳德鑫农产品实业有限公司

QB