



412684S-2022



河南味益鲜生物科技有限公司企业标准

Q/HWYX 0002S-2022

五谷杂粮粥料

2022-09-21 发布

2022-09-21 实施

河南味益鲜生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南味益鲜生物科技有限公司提出。

本标准由河南味益鲜生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：张明、候海龙。

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。

本标准适用于以红米、紫米、黑米、小米、薏米、高粱米、黍米、燕麦、大麦、荞麦、黑小麦仁、燕麦片、绿豆、红豆、红小豆、红芸豆、白芸豆、花芸豆、鹰嘴豆、金丝豆、扁豆、豌豆、青豆、墨江紫米、黑花生、红花生、藜麦、青稞、血糯米、黑麦片、荞麦片、绿豆片、红豆片、糙米、小麦仁、小麦片、糯米、玉米片、小麦胚芽片中的一种或两种以上为主要原料，经拣选、混合或不混合，加入或不加入花生仁、黑芝麻、白芝麻、大米、玉米、黄豆、黑豆、黑豆片、亚麻籽、西米、山药、莲子、芡实、百合、茯苓、核桃仁、南瓜籽、腰果、杏仁、榛子、葵花子、开心果、巴达木、腰果、葡萄干、苹果干、山楂干、椰子片、蓝莓干、猕猴桃干、香蕉干、菠萝干、芒果干、杏干、黄桃干、乌梅干、百香果干、蔓越莓干、杨梅干、大枣、黑枣、桂圆、枸杞、红薯干、紫薯干、包菜干、脱水黄瓜、南瓜干、土豆粒、青梗菜、高丽菜、香芋干、黑桑葚干、马蹄、莲藕干、胡萝卜干、胡萝卜、腐竹、花菇、小香菇、姜粒、银耳、冰糖、红糖、黑糖中的几种，经混合或不混合、包装而成的非即食谷物杂粮粥料。

根据原辅料不同，可分为复合型：绿豆红米粥料、高粱麦仁粥料、糙米燕麦粥料、绿豆百合粥料、小米荞麦粥料、红豆黑米粥料、红豆薏米粥料、三色糙米料、五色糙米粥料、七色糙米粥料、八宝粥料；

单一型：红米、紫米、黑米、糙米、小米、薏米、高粱米、黍米、青稞、燕麦、大麦、荞麦、小麦仁、黑小麦仁、小麦片、燕麦片、绿豆、红豆、红小豆、红芸豆、白芸豆、花芸豆、鹰嘴豆、金丝豆、扁豆、豌豆、青豆、墨江紫米、藜麦、糯米、血糯米、黑花生、红花生。

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 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 薏米、青稞、红豆、鹰嘴豆、金丝豆、青豆、小麦片、燕麦片、墨江紫米、藜麦、血糯米、黑麦片、玉米片、荞麦片、绿豆片、红豆片、黑豆片、小麦胚芽片应清洁、卫生、无污染、无霉变，应符合 GB2715 的规定，并符合 GB2762 和 GB2763 的规定。

2.1.5 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 黍米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 燕麦应符合 GB 2715 的规定。2.1.8 大麦应符合 NY/T 891 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 小麦仁、黑小麦仁应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 红芸豆、白芸豆、花芸豆、扁豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.12 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.13 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 黑花生、红花生、花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 亚麻籽、核桃仁、南瓜籽、腰果、杏仁、榛子、葵花子、开心果、巴达木、腰果应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 西米应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.21 姜粒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 山药、莲子、芡实、大枣、桂圆、百合、枸杞、茯苓应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版一部）的规定。
- 2.1.23 葡萄干、苹果干、山楂干、椰子片、蓝莓干、猕猴桃干、香蕉干、菠萝干、芒果干、杏干、黄桃干、乌梅干、百香果干、蔓越莓干、杨梅干、红薯干、紫薯干、包菜干、脱水黄瓜、南瓜干、土豆粒、青梗菜、高丽菜、香芋干、黑桑葚干、马蹄、莲藕干、胡萝卜干、胡萝卜应符合 GB/T23787 的规定。
- 2.1.24 腐竹应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.25 花菇、小香菇、银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.26 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.28 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 黑枣应符合 DB13/T 5226 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	具有产品应有的性状	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	具有该产品应有的色泽	
气味、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	≤	12.0	GB 5009.3
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	≤	0.25	GB 5009.227
*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
总砷 ^b (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
无机砷 ^c (以As计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
赭曲霉毒素A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
展青霉素 ^d , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 ^e , μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮 ^f , μg/kg	≤	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
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
<p>注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>a 仅适用于以黑花生、红花生为主要原料的产品检验。</p> <p>b 以紫米、血糯米、糯米、红米、墨江紫米、糙米、黑米为主要原料的产品除外。</p> <p>c 仅限于以紫米、血糯米、糯米、红米、墨江紫米、糙米、黑米为主要原料的产品。</p> <p>d 适用于使用山楂、苹果及其制品的产品。</p> <p>e 仅适用于以大麦、黑小麦仁、黑麦片、小麦仁、小麦片、玉米片、小麦胚芽片、燕麦片、荞麦片、青稞为主要原料的产品。</p> <p>f 仅适用于以玉米片、小麦仁、黑小麦仁、小麦片、小麦胚芽片为主要原料的产品。</p>			

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 生产加工过程中的卫生要求

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;真菌毒素限量应符合 GB 2761 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,新食品原料的使用应符合国家相关公告的规

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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以红米、紫米、黑米、小米、薏米、高粱米、黍米、燕麦、大麦、荞麦、黑小麦仁、燕麦片、绿豆、红豆、红小豆、红芸豆、白芸豆、花芸豆、鹰嘴豆、金丝豆、扁豆、豌豆、青豆、墨江紫米、黑花生、红花生、藜麦、青稞、血糯米、黑麦片、荞麦片、绿豆片、红豆片、糙米、小麦仁、小麦片、糯米、玉米片、小麦胚芽片中的一种或两种以上为主要原料，经拣选、混合或不混合，加入或不加入花生仁、黑芝麻、白芝麻、大米、玉米、黄豆、黑豆、黑豆片、亚麻籽、西米、山药、莲子、芡实、百合、茯苓、核桃仁、南瓜籽、腰果、杏仁、榛子、葵花子、开心果、巴达木、腰果、葡萄干、苹果干、山楂干、椰子片、蓝莓干、猕猴桃干、香蕉干、菠萝干、芒果干、杏干、黄桃干、乌梅干、百香果干、蔓越莓干、杨梅干、大枣、黑枣、桂圆、枸杞、红薯干、紫薯干、包菜干、脱水黄瓜、南瓜干、土豆粒、青梗菜、高丽菜、香芋干、黑桑葚干、马蹄、莲藕干、胡萝卜干、胡萝卜、腐竹、花菇、小香菇、姜粒、银耳、冰糖、红糖、黑糖中的几种，经混合或不混合、包装而成的非即食谷物杂粮粥料。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南味益鲜生物科技有限公司

QB