



413368S-2023



河南田氏农业发展有限公司企业标准

Q/HTSN 0004S-2023

五谷杂粮粥料（分装）

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

河南田氏农业发展有限公司 发布

前 言

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南田氏农业发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：田志华。

HN
QB

五谷杂粮粥料（分装）

1 范围

本标准规定了五谷杂粮粥料（分装）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以粥料（见附录 A）中的一种，经计量称重、包装而成的非即食五谷杂粮粥料（分装）。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 粥料应符合 Q/ZWB 0002S 的规定，见附录 A。

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/（%）	≤	15	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.18	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/kg）（以大米、黑米、红米、粳米、糯米、紫米、血糯米、糙米为主料的产品除外）	≤	0.5	GB 5009.11
无机砷 ^a （以 As 计）/（mg/kg）	仅适用于以糙米为主料的产品 ≤	0.35	
	仅适用于以大米、黑米、红米、粳米、糯米、紫米、血糯米为主料的产品 ≤	0.2	
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	除大米、黑米、红米、糙米、粳米、糯米、紫米、血糯米为主料产品 ≤	0.1	GB 5009.15
	仅适用于以大米、黑米、红米、糙米、粳米、	0.2	

	糯米、紫米、血糯米为主料产品	≤		
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)		≤	2.0	GB 5009.27
单宁(以干基计)/(%)	(适用于以高粱米为主料的产品)	≤	0.3	GB/T 15686
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	仅适用于以玉米糝、玉米片、玉米粒、糯玉米渣、糯玉米粒为主料的产品	≤	20.0	GB 5009.22
	仅适用于以大米、黑米、红米、糙米、粳米、糯米、紫米、血糯米为主料产品	≤	10.0	
	其他	≤	5.0	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 / (μg/kg)	(以玉米糝、玉米片、玉米粒、糯玉米粒、糯玉米渣、青稞、黑小麦、燕麦米、燕麦片、大麦仁、小麦仁、黑麦片、荞麦、藜麦、黑麦仁为主料的产品)	≤	1000	GB 5009.111
赈曲霉毒素 A/ (μg/kg)		≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮/ (μg/kg)	(仅适用于以玉米糝、玉米片、玉米粒、糯玉米渣、糯玉米粒、青稞、黑小麦、燕麦米、燕麦片、大麦仁、小麦仁、黑麦片、荞麦、藜麦、黑麦仁为主料的产品)	≤	60.0	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
展青霉素/ (μg/kg)	(仅适用于添加苹果粒的产品)	≤	20	GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。				

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

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、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

附录 A



411718S-2023



中牟县万邦兴发粮油商行企业标准

Q/ZWB 0002S-2023

粥料

2023-06-18 发布

2023-06-18 实施

中牟县万邦兴发粮油商行 发布

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、黑米、红米、糙米、粳米、糯米、血糯米、紫米、黄小米、绿小米、黑小米、大黄米、燕麦米、燕麦片、大麦仁、小麦仁、黑麦仁、黑小麦、黑麦片、藜麦（红藜麦、黑藜麦、白藜麦中的一种或几种）、青稞、荞麦、苦荞米、豌豆、扁豆、豇豆、绿豆、红芸豆、花芸豆、白芸豆、赤小豆、赤豆（红小豆）、鹰嘴豆、红腰豆、绿豌豆、斑马豆、玉米粒、玉米糝、玉米片、糯玉米粒、糯玉米渣、薏苡仁（薏米）、高粱米中的一种或几种为主要原料，添加黑豆、黄豆、青豆、西米（大西米、小西米中的一种或两种）、红皮花生、脱皮花生、花生仁、红皮小花生、黑花生、红薯粒、紫薯粒、香蕉片、香蕉干、苹果粒、猕猴桃干、哈密瓜干、菠萝粒、紫薯丁、胡萝卜丁、木瓜丁、地瓜条、南瓜干、桑葚干、葡萄干、芝麻（黑芝麻、白芝麻中的一种或两种）、奇亚籽、杏仁、核桃仁、葵花仁、南瓜仁、松子仁、荷叶、银杏果（白果）、芡实、山药、山药片、百合、桂圆、枸杞、红枣、红枣片、莲子、银耳、冰糖中的一种或几种，经原料处理、混合、包装而成的非即食粥料。

根据原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米、糙米、粳米、糯米、红米、紫米、血糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 黄小米、绿小米、黑小米应符合 GB/T 11766 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 燕麦米应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 豌豆、扁豆、豇豆、红芸豆、赤豆（红小豆）、赤小豆、斑马豆、花芸豆、白芸豆、红腰豆、绿豌豆应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 黄豆、黑豆、青豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.7 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 玉米粒应符合 GB 1353 的规定。

2.1.9 红薯粒、紫薯粒、大麦仁、小麦仁、黑麦仁、鹰嘴豆、藜麦、玉米糝、玉米片、燕麦片、大黄米、黑小麦、黑麦片、糯玉米渣、青稞、荞麦、糯玉米粒、苦荞米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.10 香蕉片、香蕉干、苹果粒、猕猴桃干、哈密瓜干、菠萝粒、木瓜丁、桑葚干、葡萄干、红枣片应符合 GB 16325 的规定。

2.1.11 芝麻、杏仁、核桃仁、葵花仁、南瓜仁、松子仁、奇亚籽应符合 GB 19300 的规定。

2.1.12 薏苡仁（薏米）、银杏果（白果）、芡实、山药、山药片、百合、桂圆、红枣、莲子、荷叶应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.13 花生仁、黑花生、红皮花生、脱皮花生、红皮小花生应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.14 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

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

Q/ZWB 0002S-2023

- 2.1.16 地瓜条、南瓜干、紫薯丁、胡萝卜丁应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.17 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 西米应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.19 银耳应符合 GB 7096 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	从样品中取出 30g，置于白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味、无异味	

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
杂质，g/100g	≤	1.0	GB/T 5494
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg（以大米、黑米、红米、粳米、糯米、紫米、血糯米、糙米为主料的产品除外）	≤	0.5	GB 5009.11
*无机砷（以As计），mg/kg	仅适用于以糙米为主料的产品	≤ 0.35	
	仅适用于以大米、黑米、红米、粳米、糯米、紫米、血糯米为主料的产品	≤ 0.2	
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	除大米、黑米、红米、糙米、粳米、糯米、紫米、血糯米为主料产品	≤ 0.1	GB 5009.15
	仅适用于以大米、黑米、红米、糙米、粳米、糯米、紫米、血糯米为主料产品	≤ 0.2	
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	仅适用于以玉米糝、玉米片、玉米粒、糯玉米渣、糯玉米粒为主料的产品	≤ 20.0	GB 5009.22

Q/ZWB 0002S-2023

	仅适用于以大米、黑米、红米、糙米、 粳米、糯米、紫米、血糯米为主料产品	≤	10.0	
	其他	≤	5.0	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg（以玉米糝、玉米片、玉米粒、糯玉米粒、糯玉米渣、青稞、黑小麦、燕麦米、燕麦片、大麦仁、小麦仁、黑麦片、荞麦、藜麦、黑麦仁为主料的产品）		≤	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A，μg/kg		≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮，μg/kg（仅适用于以玉米糝、玉米片、玉米粒、糯玉米渣、糯玉米粒、青稞、黑小麦、燕麦米、燕麦片、大麦仁、小麦仁、黑麦片、荞麦、藜麦、黑麦仁为主料的产品）		≤	60	GB 5009.209
展青霉素，μg/kg（仅适用于添加苹果粒的产品）		≤	20	GB 5009.185
单宁（以干基计），%（适用于以高粱米为主料的产品）		≤	0.3	GB/T 15686
六六六，mg/kg		≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg		≤	0.05	GB/T 5009.19
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				
*对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。				

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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 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

出厂检验检验项目：感官要求、水分、杂质、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

粥料是以大米、黑米、红米、糙米、粳米、糯米、血糯米、紫米、黄小米、绿小米、黑小米、大黄米、燕麦米、燕麦片、大麦仁、小麦仁、黑麦仁、黑小麦、黑麦片、藜麦（红藜麦、黑藜麦、白藜麦中的一种或几种）、青稞、荞麦、苦荞米、豌豆、扁豆、豇豆、绿豆、红芸豆、花芸豆、白芸豆、赤小豆、赤豆（红小豆）、鹰嘴豆、红腰豆、绿豌豆、斑马豆、玉米粒、玉米糝、玉米片、糯玉米粒、糯玉米渣、薏苡仁（薏米）、高粱米中的一种或几种为主要原料，添加黑豆、黄豆、青豆、西米（大西米、小西米中的一种或两种）、红皮花生、脱皮花生、花生仁、红皮小花生、黑花生、红薯粒、紫薯粒、香蕉片、香蕉干、苹果粒、猕猴桃干、哈密瓜干、菠萝粒、紫薯丁、胡萝卜丁、木瓜丁、地瓜条、南瓜干、桑葚干、葡萄干、芝麻（黑芝麻、白芝麻中的一种或两种）、奇亚籽、杏仁、核桃仁、葵花仁、南瓜仁、松子仁、荷叶、银杏果（白果）、芡实、山药、山药片、百合、桂圆、枸杞、红枣、红枣片、莲子、银耳、冰糖中的一种或几种，经原料处理、混合、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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

中牟县万邦兴发粮油商行

编制说明

本标准适用于以粥料（见附录 A）中的一种，经计量称重、包装而成的非即食五谷杂粮粥料（分装）。

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，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。

河南田氏农业发展有限公司

H N
Q B