



410063S-2023



河南恒安粮油有限公司企业标准

Q/HHL 0001S-2023

粥料

2023-01-09 发布

2023-01-09 实施

河南恒安粮油有限公司 发布

前 言

本标准由河南恒安粮油有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：安红磊。

H N
Q B

粥料

1 范围

本标准规定了粥料的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以大米、糯米、红米、紫米、黑米、糙米、小米、黍米、青稞、燕麦米、荞麦、高粱米、玉米糝、薏米、大麦、小麦仁、黑麦仁、小麦片、燕麦片、红豆、红芸豆、白芸豆、花芸豆、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、扁豆、碗豆、青豆、苦荞、绿豆、红小豆、花生仁、黑芝麻、白芝麻中的几种为主要原料，加入或不加入核桃仁、南瓜子、腰果、杏仁、玉米片、葡萄干、苹果干、山楂干、大枣、山药、芡实、百合、桂圆、莲子、枸杞、冰糖、红薯干、紫薯干中的一种或多种，经挑选、混合、包装等工艺加工而成的非即食粥料。

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、糯米、红米、紫米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 糙米应符合 GB/T 18810 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 黍米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 燕麦米应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 高粱米应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 薏米、大麦、小麦仁、黑麦仁、小麦片、燕麦片、红豆、红芸豆、白芸豆、花芸豆、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、扁豆、碗豆、青豆、苦荞应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 花生仁、黑芝麻、白芝麻、核桃仁、南瓜子、腰果、杏仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 玉米片应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 葡萄干应符合 GB/T 19586 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.17 苹果干、山楂干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.18 大枣应符合 GB/T 5835 或 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.19 山药、芡实、百合、桂圆、莲子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的規定。
- 2.1.20 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.21 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 红薯干、紫薯干应符合 GB 2715 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	具有原料物质应有的性状	取适量样品倒入洁净的烧杯或白色瓷盘中，自然光下观察其性状、色泽、并检查有无外来杂质，嗅其气味。
色泽	具有原料应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 15.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3（仅适用于以花生仁、芝麻为主要原料的产品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.40（仅适用于以花生仁、芝麻为主要原料的产品）	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.2（仅适用于以大米、糯米、红米、紫米、黑米、糙米为主要原料的产品）	GB 5009.15
	≤ 0.1（以大米、糯米、红米、紫米、黑米、糙米、花生仁为主要原料的产品除外）	
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5（以大米、糯米、红米、紫米、黑米、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（仅适用于以大米、糯米、红米、紫米、黑米为主要原料的产品）	GB 5009.11
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.02（仅适用于以大米、糯米、红米、紫米、黑米、糙米、玉米糝、小麦仁为主要原料的产品）	GB 5009.17
苯并[a]芘，μg/kg	≤ 2.0（仅适用于以大米、糯米、红米、紫米、黑米、糙米、玉米糝、小麦仁为主要原料的产品）	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 20（仅适用于以玉米糝、花生仁为主要原料的产品）	GB 5009.22
	≤ 10（仅适用于以大米、糯米、糙米为主要原料的产品）	
	≤ 5.0（其他）	
赈曲霉毒素A，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤ 1000（仅适用于以玉米糝、大麦、青稞、小麦仁、小麦片、燕麦片为主要原料的产品）	GB 5009.111

项 目	指 标	检验方法
玉米赤霉烯酮， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 60 （仅适用于以玉米糝、小麦仁为主要原料的产品）	GB 5009.209
展青霉素 ^a ， $\mu\text{g}/\text{kg}$	20	GB 5009.185
六六六， mg/kg	0.05	GB 5009.19
滴滴涕， mg/kg	0.05	GB 5009.19
* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a 仅适用于添加有苹果干、山楂干的产品。		

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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。

编制说明

本标准适用于以大米、糯米、红米、紫米、黑米、糙米、小米、黍米、青稞、燕麦米、荞麦、高粱米、玉米糝、薏米、大麦、小麦仁、黑麦仁、小麦片、燕麦片、红豆、红芸豆、白芸豆、花芸豆、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、扁豆、碗豆、青豆、苦荞、绿豆、红小豆、花生仁、黑芝麻、白芝麻中的几种为主要原料，加入或不加入核桃仁、南瓜子、腰果、杏仁、玉米片、葡萄干、苹果干、山楂干、大枣、山药、芡实、百合、桂圆、莲子、枸杞、冰糖、红薯干、紫薯干中的一种或多种，经挑选、混合、包装等工艺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，参照 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》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。

河南恒安粮油有限公司