



411189S-2023



河南皓一泽食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2023

五谷杂粮粥料

2023-05-10 发布

2023-05-10 实施

河南皓一泽食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南皓一泽食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘晓博。

本标准发布实施之日起，替代标准 Q/HHS 0001S-2022（备案号为 410786S-2022）。

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、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、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、扁豆、豌豆、青豆、墨江紫米、黑花生、红花生、藜麦、黑芝麻、血糯米、黑麦片、玉米片、荞麦片、绿豆片、红豆片、黑豆片、小麦胚芽片中的一种或几种为原料，经拣选、微波干燥（不完全熟制）加入或不加入花生仁、黑芝麻、白芝麻、大米、糯米、玉米、黄豆、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、葵瓜子、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、重瓣红玫瑰、代代花、茉莉花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、桂花、绿茶、陈皮、干贝、虾仁、蛤蜊、生蚝、响螺片、银鱼、虾皮、海兔、鱿鱼、海参中的几种，经清洗或不清洗、烘干或不烘干、混合、包装而成的包含两种或两种以上原料的非即食五谷杂粮粥料。

根据原辅料不同可分为不同产品。

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、小麦胚芽片应符合清洁、卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2715 的规定，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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 LS/T 3102 和 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 LS/T 3103 和 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、葵瓜子、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菰米应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.22山药、莲子、芡实、大枣、黑枣、桂圆、百合、枸杞、茯苓、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）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/T 23787 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姜粒、重瓣红玫瑰、代代花、茉莉花、桂花、陈皮应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762 和GB 2763的规定。
- 2.1.27绿茶应符合 GB/T 14456.1的规定。
- 2.1.28干贝、虾仁、蛤蜊、生蚝、响螺片、银鱼、虾皮、海兔、鱿鱼、海参应符合GB 10133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	具有本产品固有的性状	从样品中取出适量，倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽，有无外来杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口
色 泽	具有本产品固有的正常色泽	
气 味	具有本产品固有的气味，无异味、无异嗅	
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	≤ 14.5	GB 5009.3
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
无机砷 (以 As 计), mg/kg	0.35 (以糙米为主料的产品)	GB 5009.11
	0.2 (以红米、紫米、黑米、血糯米、墨江紫米为主料的产品)	
	0.5 (以糙米、红米、紫米、黑米、血糯米、墨江紫米为主料的产品除外)	
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5 (以糙米、红米、紫米、黑米、血糯米、墨江紫米为主料的产品除外)	
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02 (添加水产动物及其制品的产品除外)	GB 5009.17
甲基汞 ^b (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0 (添加黑花生、红花生、黑芝麻的产品)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.4 (添加黑花生、红花生、黑芝麻的产品)	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	20 (以玉米片为主料的产品)	GB 5009.22
	10 (以糙米、红米、紫米、黑米、血糯米、墨江紫米为主料的产品)	
	5.0 (其它)	
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 (以大麦、小麦仁、小麦片、燕麦片、青稞、玉米片为主料的产品)	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60 (以小麦仁、小麦片、玉米片为主料的产品)	GB 5009.209
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185
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
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 适用于使用山楂、苹果及其制品的产品;		

b 适用于添加水产动物及其制品的产品。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

2.6 其它要求

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，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。

编制说明

本标准适用于以红米、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、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、扁豆、豌豆、青豆、墨江紫米、黑花生、红花生、藜麦、黑芝麻、血糯米、黑麦片、玉米片、荞麦片、绿豆片、红豆片、黑豆片、小麦胚芽片中的一种或几种为原料，经拣选、微波干燥（不完全熟制）加入或不加入花生仁、黑芝麻、白芝麻、大米、糯米、玉米、黄豆、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、葵瓜子、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、重瓣红玫瑰、代代花、茉莉花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、桂花、绿茶、陈皮、干贝、虾仁、蛤蜊、生蚝、响螺片、银鱼、虾皮、海兔、鱿鱼、海参中的几种，经清洗或不清洗、烘干或不烘干、混合、包装而成的包含两种或两种以上原料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。

河南皓一泽食品有限公司