



411532S-2023



新乡市五谷香杂粮加工厂企业标准

Q/XWGX 0002S-2023

粥料

2023-06-03 发布

2023-06-03 实施

新乡市五谷香杂粮加工厂 发布

前 言

本标准由新乡市五谷香杂粮加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：杨灵恩。

本标准实施日起替代 Q/XWGX 0002S-2017 (412935S-2017)。

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。

本标准适用于以香米、大米、红米、糯米、江米、黑米、糙米、小米、紫米、黍米、薏米、荞麦仁、小麦仁、小麦胚、燕麦、燕麦片、玉米糝、大豆、赤小豆、鹰嘴豆、红芸豆、花芸豆、红小豆、绿豆、豇豆、粉豇豆、扁豆、红豆、青豆、黑豆、双青豆瓣、青豌豆瓣、小扁红豆、大麦仁、斑马豆、玉米中的一种或几种为主要原料，加入或不加入淀粉制品（西米、黄金米、竹叶米、紫薯米、岩米中的一种或几种）、坚果仁籽类（杏仁、腰果、南瓜籽仁、花生仁、芝麻、黑芝麻、葵花籽仁、榛子仁、核桃仁、松子仁、巴旦木仁中的一种或几种）、红薯干、紫薯丁、胡萝卜丁、黄瓜干、番茄干、山药片、干玉米粒、水果干（山楂干、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、葡萄干中的一种或几种）、芡实、茯苓、陈皮、苦荞、红枣、百合、莲子、枸杞、木耳、猴头菇干、银耳、香菇干、果脯（梅脯、苹果脯、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、白砂糖中的一种或几种，经混合、包装而成（含两种或两种以上原辅料）的非即食粥料。

根据所用原辅料不同产品分为不同类别。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 大米、糯米、香米、紫米、红米、糙米、江米应符合 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 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 黍米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 淀粉制品（黄金米、竹叶米、紫薯米、岩米、西米）应符合 GB 2713 的规定。

2.1.6 玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 豇豆、粉豇豆应符合 NY/T 965 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 小麦仁、荞麦仁、燕麦、燕麦片、赤小豆、鹰嘴豆、芸豆、扁豆、红豆、青豆、黑豆、薏米、双青豆瓣、青豌豆瓣、小扁红豆、大麦仁、斑马豆应符合 GB 2715 的规定，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.12 胡萝卜丁、紫薯干、红薯干、山药片应符合 NY/T 959 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.13 水果干（山楂干、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）应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.14 黄瓜干、番茄干应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.15 果脯（梅脯、苹果脯、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）应符合 GB 14891.3、SB/T 11025 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.16 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.17 芡实、茯苓、陈皮、苦荞、枸杞、莲子、百合应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的
- 规定。
- 2.1.18 杏仁、腰果、南瓜籽仁、花生仁、芝麻、黑芝麻、葵花籽仁、榛子仁、核桃仁、松子仁、巴旦木仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 木耳、猴头菇干、银耳、香菇干应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.20 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 葡萄干应符合 GB/T 19586 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.23 玉米、干玉米粒应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 小麦胚应符合 LS/T 3210 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，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味。将样品依照食用方法熟制后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原料应有的色泽	
气 味	具有原料品种应有的气味，无异味	
滋 味	具有原料品种应有的滋味，无哈喇味	
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 ≤	15.0	GB 5009.3
总砷（以As计）, mg/kg ≤	0.5（香米、大米、红米、糯米、江米、黑米、糙米、	GB 5009.11

		紫米为主要原料的产品除外)		
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.2（仅适用于以香米、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（香米、大米、红米、糯米、江米、黑米、糙米、紫米为主要原料的产品除外）		GB 5009.15
		0.2（仅适用于以香米、大米、红米、糯米、江米、黑米、糙米、紫米为主要原料的产品）		
铬（以 Cr计），mg/kg	≤	1.0		GB 5009.123
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.02（仅适用于以香米、大米、红米、糯米、江米、黑米、糙米、紫米、小麦仁、小麦胚、玉米糝、玉米为主要原料的产品）		GB 5009.17
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	生干	≤	0.08（坚果）0.4（籽类）	GB 5009.227
	熟制葵花籽	≤	0.80	
	熟制其他坚果籽类	≤	0.50	
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3.0		GB 5009.229
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	10（仅适用于香米、大米、红米、糯米、江米、黑米、糙米、紫米及其为主料产品）		GB 5009.22
		20.0（仅适用于玉米、玉米糝为主料产品）		
		5.0（其他产品）		
赈曲霉毒素A，μg/kg	≤	5.0		GB 5009.96
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60（仅限于玉米、玉米糝、小麦仁、小麦胚为主料产品）		GB 5009.209
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000 （仅限于玉米、玉米糝、小麦仁、大麦仁、小麦胚、燕麦片为主料产品）		GB 5009.111
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 ^b ，μg/kg	≤	20		GB 5009.185
苯并[a]芘，μg/kg	≤	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、a仅适用于添加坚果、籽类的产品中坚果、籽类的检验。

3、b展青霉素指标仅适用于添加苹果、山楂制品的产品检验。

4、无机砷限量的产品可先测定其总砷,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

出厂检验项目包括:感官要求、水分、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

本标准适用于以香米、大米、红米、糯米、江米、黑米、糙米、小米、紫米、黍米、薏米、荞麦仁、小麦仁、小麦胚、燕麦、燕麦片、玉米糝、大豆、赤小豆、鹰嘴豆、红芸豆、花芸豆、红小豆、绿豆、豇豆、粉豇豆、扁豆、红豆、青豆、黑豆、双青豆瓣、青豌豆瓣、小扁红豆、大麦仁、斑马豆、玉米中的一种或几种为主要原料，加入或不加入淀粉制品（西米、黄金米、竹叶米、紫薯米、岩米中的一种或几种）、坚果仁籽类（杏仁、腰果、南瓜籽仁、花生仁、芝麻、黑芝麻、葵花籽仁、榛子仁、核桃仁、松子仁、巴旦木仁中的一种或几种）、红薯干、紫薯丁、胡萝卜丁、黄瓜干、番茄干、山药片、干玉米粒、水果干（山楂干、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、葡萄干中的一种或几种）、芡实、茯苓、陈皮、苦荞、红枣、百合、莲子、枸杞、木耳、猴头菇干、银耳、香菇干、果脯（梅脯、苹果脯、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、白砂糖中的一种或几种，经混合、包装而成（含两种或两种以上原辅料）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。

新乡市五谷香杂粮加工厂