



412868S-2023



安阳一天忆粥食品有限公司企业标准

Q/AYS 0001S-2023

粥料

2023-09-12 发布

2023-09-12 实施

安阳一天忆粥食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳一天忆粥食品有限公司提出。

本标准由安阳市食品药品检验检测中心、安阳市质量技术监督检验测试中心和安阳一天忆粥食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：田磊、毕凯、段军超。

本标准自发布实施日起替代 Q/AYS 0001S-2023(备案号：410896S-2023)。

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。

本标准适用于以粳米、粳米、糯米、大米、香米、糙米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、黍米（大黄米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞（裸大麦）米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞米、黑麦仁、薏仁米（薏苡仁）、稷米、小麦胚芽、玉米糝、玉米片、玉米渣中的几种为主要原料，添加或不添加烘焙豆类【以大豆（黄豆、黑豆、青豆）、绿豆、红豆、红小豆、芸豆、蚕豆、扁豆、豇豆、脱皮绿豆、豌豆、荷兰豆、鹰嘴豆中的一种或几种为原料，添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或两种，经清理、煮制、烘干】、紫薯干、红薯干、果蔬干制品（苹果、葡萄、芒果、木瓜、菠萝、香蕉、柠檬、猕猴桃片、番茄、提子、红枣、无花果、蔓越莓、山楂、桃、草莓、枇杷、荔枝、梨、圣女果、胡萝卜、南瓜、葱、香菜、青梗菜、高丽菜、菠菜、黄花菜中的一种或几种）、水产干制品【虾米、瑶柱（干贝）、海参、海蜇、鱿鱼、鳕鱼、海水鱼（可食用）中的一种或几种】、藻类干制品（海带、裙带菜、海苔、紫菜、海白菜中的一种或几种）、西米（淀粉制品）、坚果及籽类【花生仁、芝麻、腰果仁、巴旦木（扁桃）仁、核桃仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、板栗仁、杏仁、松子仁】、猴头菇、木耳、银耳、香菇、枣粉、茯苓、山药、芡实、枸杞子、银耳、莲子、百合、桂圆、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖中的一种或几种，经原料验收、清理、烘干或不烘干、混合、包装加工而成的非即食粥料。

根据添加的原辅料不同，产品分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 粳米、粳米、糯米、大米、香米、糙米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、黍米（大黄米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞（裸大麦）米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞米、黑麦仁、薏仁米（薏苡仁）、稷米、小麦胚芽、玉米糝、玉米片、玉米渣、豆类【以大豆（黄豆、黑豆、青豆）、绿豆、红豆、红小豆、芸豆、蚕豆、扁豆、豇豆、脱皮绿豆、豌豆、荷兰豆、鹰嘴豆应符合GB 2715的规定。

2.1.2 紫薯干、红薯干应符合NY/T 959的规定。

2.1.3 果蔬干制品应清洁卫生、干燥、无污染，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.4 水产干制品应符合GB 10136的规定。

2.1.5 藻类干制品应符合GB 19643的规定。

2.1.6 西米（淀粉制品）应符合GB 2713的规定。

2.1.7 坚果及籽类应符合GB 19300的规定。

2.1.8猴头菇、木耳、银耳、香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.9茯苓、山药、芡实、枸杞子、银耳、莲子、百合、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.10白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.11枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.12碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.13碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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	具有各产品应有的性状	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品固有的气味和滋味，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	≤ 15.0	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
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
总砷（以As计），mg/kg	0.5（不适用于以籼米、粳米、糯米、大米、香米、糙米、红米、黄米、紫米、黑米为主料的产品）	GB 5009.11
^a 无机砷（以As计），mg/kg	0.2（仅适用于以籼米、粳米、糯米、大米、香米、糙米、红米、黄米、紫米、黑米为主料的产品）	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	20.0（仅适用于以玉米片、玉米渣、玉米糝为主料的产品）	GB 5009.22
	10.0（仅适用于以籼米、粳米、糯米、大米、香米、糙米、红米、黄米、紫米、黑米为主料的产品）	
	5.0（其它产品）	
单宁（以干基计），%	0.3（仅适用于以高粱米为主料的产品）	GB/T 15686

苯并[a]芘， μ g/kg	≤	2.0	GB 5009.27
六六六， mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕， mg/kg	≤	0.05	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇， μ g/kg	≤	1000【仅适用于以玉米片、玉米渣、玉米糝、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞（裸大麦）米（仁）、燕麦米（仁）、黑麦仁、小麦胚芽为主料的产品】	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮， μ g/kg	≤	60【仅适用于以玉米片、玉米渣、玉米糝、小麦米（仁）为主料的产品】	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A， μ g/kg	≤	5.0	GB 5009.96
^b 展青霉素， μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注 1：a 对于测定无机砷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；否则需测定无机砷； b 仅适用于添加果蔬干制品（苹果、山楂）的产品 注 2：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以籼米、粳米、糯米、大米、香米、糙米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、黍米（大
黄米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、苡麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞（裸大麦）米（仁）、
燕麦米（仁）、高粱米、苦荞米、黑麦仁、薏仁米（薏苡仁）、稷米、小麦胚芽、玉米糝、玉米片、玉米
渣中的几种为主要原料，添加或不添加烘焙豆类【以大豆（黄豆、黑豆、青豆）、绿豆、红豆、红小豆、
芸豆、蚕豆、扁豆、豇豆、脱皮绿豆、豌豆、荷兰豆、鹰嘴豆中的一种或几种为原料，添加或不添加碳
酸钠、碳酸氢钠中的一种或两种，经清理、煮制、烘干】、紫薯干、红薯干、果蔬干制品（苹果、葡萄、
芒果、木瓜、菠萝、香蕉、柠檬、猕猴桃片、番茄、提子、红枣、无花果、蔓越莓、山楂、桃、草莓、
枇杷、荔枝、梨、圣女果、胡萝卜、南瓜、葱、香菜、青梗菜、高丽菜、菠菜、黄花菜中的一种或几种）、
水产干制品【虾米、瑶柱（干贝）、海参、海蜇、鱿鱼、鳕鱼、海水鱼（可食用）中的一种或几种】、藻
类干制品（海带、裙带菜、海苔、紫菜、海白菜中的一种或几种）、西米（淀粉制品）、坚果及籽类【花
生仁、芝麻、腰果仁、巴旦木（扁桃）仁、核桃仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、板栗仁、杏仁、松子仁】、
猴头菇、木耳、银耳、香菇、枣粉、茯苓、山药、芡实、枸杞子、银耳、莲子、百合、桂圆、白砂糖、
赤砂糖、红糖、冰糖中的一种或几种，经原料验收、清理、烘干或不烘干、混合、包装加工而成的非即
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》制定本企业标准，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。

安阳一天忆粥食品有限公司