



412760S-2023



河南好农加食品有限公司企业标准

Q/HHN 0002S-2023

# 五谷杂粮粥料

2023-09-03 发布

2023-09-03 实施

河南好农加食品有限公司 发布

## 前　　言

本标准由河南好农加食品有限公司提出。

本标准由河南京测检验技术有限公司、河南好农加食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：陈稳、董保玲、彭森、卢三营。

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。

本标准适用于以黄小米、绿小米、黑小米、白小米、红小米、黑米、江米、红米、薏米（薏米仁）、大麦、荞麦、苦荞米、黑麦、燕麦米、豌豆、黄豆、黑豆、青豆、红豆、红小豆、花豆、绿豆、豇豆、蚕豆、红芸豆、紫芸豆、扁豆、赤小豆、藜麦米、玉米（糁）、玉米仁、燕麦片、糙米、大米中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以小麦仁、血糯米、长粒香米、长糯米、圆糯米、黑芝麻、花生米、冰糖、葡萄干、红枣、桂圆干、香蕉干（粒）、西梅干（粒）、芒果干（粒）、核桃仁、腰果仁、南瓜籽仁、莲子、百合、枸杞、紫薯丁、菠萝丁、木瓜丁、猕猴桃丁、杏仁、红薯粒、黑加仑、山药丁、南瓜丁、西米、银耳中的一种或几种，经调配混合、包装加工而成的非即食五谷杂粮粥料。

根据原辅料不同可将产品分为不同种类：复合杂粮粥料（两种以上五谷杂粮复合而成）、混合型五谷杂粮粥料、八宝粥料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 黄小米、绿小米、黑小米、白小米、红小米应符合 GB/T 11766 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 江米、红米、薏米（薏米仁）、黑麦、红豆、红芸豆、紫芸豆、扁豆、赤小豆、玉米仁、燕麦片、小麦仁、血糯米、长糯米、圆糯米、紫薯丁、红薯粒应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 荞麦、苦荞米应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 燕麦米应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 黄豆、黑豆、青豆、花豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 豇豆应符合 NY/T 965 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.15 玉米糁应符合 GB/ 22496 和 GB 2715 的规定。

2.1.16 大米、长粒香米应符合 GB 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.17 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.18 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 花生米应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.22 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.23 桂圆干、香蕉干(粒)、西梅干(粒)、芒果干(粒)、菠萝丁、木瓜丁、猕猴桃丁、百合、黑加仑、南瓜丁、山药丁应清洁、干燥、无污染，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。
- 2.1.24 核桃仁、腰果仁、南瓜籽仁、杏仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.26 西米应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.27 银耳应符合 GB/T 34671 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.28 莲子应符合 NY/T 1504 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
色 泽	具有本品应有色泽	
性 状	固态粒状，无结块	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力肉眼可见外来杂质	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类型器)中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

## 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	≤ 13.0	GB 5009.3
铅 <sup>a</sup> (以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷 <sup>a</sup> (以 As 计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷 <sup>b</sup> (以 As 计)，mg/kg	≤ 0.2	
镉(以 Cd 计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞 <sup>c</sup> (以 Hg 计)，mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
铬(以 Cr 计)，mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123

黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009. 22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 <sup>d</sup> , $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	1000	GB 5009. 111
赭曲霉毒素 A, $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009. 96
玉米赤霉烯酮 <sup>e</sup> , $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	60	GB 5009. 209
六六六, $\text{mg/kg}$	$\leq$	0.05	GB/T 5009. 19
滴滴涕, $\text{mg/kg}$	$\leq$	0.05	
苯并[a]芘 <sup>c</sup> , $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	2.0	GB 5009. 27

注 1: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

注 2: a 指标仅适用于主要原料中不含糙米、大米、黑米、江米、红米的产品;

b 指标仅适用于主要原料中含有糙米、大米、黑米、江米、红米的产品;

c 指标仅限于主要原料含大米、糙米、黑米、江米、红米、玉米（糁）、玉米仁的产品;

d 指标仅限于主要原料含大麦、玉米（糁）、玉米仁、燕麦片的产品;

e 指标仅限于主要原料含玉米（糁）、玉米仁的产品。

## 2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.5 食品生产加工过程中的要求

应符合 GB 14881 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。

## 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

本标准适用于以黄小米、绿小米、黑小米、白小米、红小米、黑米、江米、红米、薏米（薏米仁）、大麦、荞麦、苦荞米、黑麦、燕麦米、豌豆、黄豆、黑豆、青豆、红豆、红小豆、花豆、绿豆、豇豆、蚕豆、红芸豆、紫芸豆、扁豆、赤小豆、藜麦米、玉米（糁）、玉米仁、燕麦片、糙米、大米中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以小麦仁、血糯米、长粒香米、长糯米、圆糯米、黑芝麻、花生米、冰糖、葡萄干、红枣、桂圆干、香蕉干（粒）、西梅干（粒）、芒果干（粒）、核桃仁、腰果仁、南瓜籽仁、莲子、百合、枸杞、紫薯丁、菠萝丁、木瓜丁、猕猴桃丁、杏仁、红薯粒、黑加仑、山药丁、南瓜丁、西米、银耳中的一种或几种，经调配混合、包装加工而成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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南好农加食品有限公司

