



412579S-2024



夏邑县美农食品有限公司企业标准

Q/XMN 0004S-2024

五谷杂粮粥料

2024-10-10 发布

2024-10-10 实施

夏邑县美农食品有限公司 发布

前 言

本标准由夏邑县美农食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王小燕。

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。

本标准适用于以白糯米、大米、香米、黑米、糯米、黍米、薏米、燕麦片、红米、赤小豆、绿豆、豇豆、小米、荞麦仁、糙米、紫米、玉米糝、大豆、芸豆、红小豆、红腰豆、黑麦仁、燕麦米、高粱米、玉米粒、青稞、青豆、红豆、藜麦、黑豆、大麦仁、小麦仁、蚕豆、花腰豆、扁豆、黑藜麦、红藜麦、白藜麦、灰藜麦中的几种为主要原料，添加或不添加熟燕麦片、熟黑麦片、坚果仁（杏仁、腰果仁、南瓜子仁、花生仁、红皮花生、东北白沙花生、大粒花生、脱皮花生米、白芝麻、黑芝麻、葵花籽仁、榛子仁、核桃仁、带皮扁桃仁、脱皮扁桃仁、夏威夷果仁、开心果仁、碧根果仁、小胡桃仁、小熟黑芝麻、熟白芝麻、脱皮水洗白芝麻、松子仁、巴旦木仁、板栗仁中的一种或几种）、水果干或脆片（山楂干、猕猴桃干、桂圆干、木瓜干、桃干、桑葚干、椰枣干、无花果干、草莓干、柠檬干、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、苹果干、红枣干中的一种或几种）、莲子、枸杞、百合、木耳、银耳、香菇干、猴头菇干、山药片、南瓜干、胡萝卜干、包菜干、黄瓜干、菠菜干、土豆干、西兰花干、红薯干、紫薯干、橄榄菜干、脱水大葱、脱水萝卜丁、冬瓜干、芡实、茯苓、陈皮、苦荞、红枣、重瓣红玫瑰、冰糖、食用盐、绵白糖、小麦胚芽、黄金亚麻籽、熟黄金亚麻籽、褐色亚麻籽、熟褐色亚麻籽、奇亚籽、草莓冻干、苹果冻干、枸杞脆、黑枸杞、红枸杞中的一种或几种，经预处理（挑选、去杂）、称量混合、计量称重、包装而成的非即食五谷杂粮粥料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦仁、黑麦仁应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 大豆、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 玉米粒应符合 GB 1353 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 花生仁、红皮花生、东北白沙花生、大粒花生、脱皮花生米应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 荞麦仁应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 大米、香米、糯米、白糯米、紫米、红米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 黍米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 枸杞、黑枸杞、红枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.10 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。

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

2.1.12 红豆、花腰豆、红腰豆、燕麦片、熟燕麦片、熟黑燕麦片、赤小豆、扁豆、芸豆、薏米、小麦胚芽应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。

- 2.1.13 青稞、大麦仁应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 燕麦米应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.16 豇豆应符合 NY/T 965 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 杏仁、腰果仁、南瓜子仁、榛子仁、松子仁、巴旦木仁、板栗仁、带皮扁桃仁、脱皮扁桃仁、夏威夷果仁、开心果仁、碧根果仁、小胡桃仁、熟黄金亚麻籽、黄金亚麻籽、熟褐色亚麻籽、褐色亚麻籽、奇亚籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.19 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.21 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 食用盐符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.23 冰糖符合 GB/T 35883 和 QB/T 1173、GB 13104 的规定。
- 2.1.24 重瓣红玫瑰应符合卫计委关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.25 山楂干、猕猴桃干、木瓜干、桃干、桑葚干、椰枣干、无花果干、草莓干、柠檬干、菠萝干、枇杷干、芒果干、李子干、蓝莓干、荔枝干、雪梨干、香蕉干、苹果干、红枣干、葡萄干、桂圆干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.26 山药片应符合 NY/T 1065 的规定。
- 2.1.27 胡萝卜干、脱水萝卜丁、红薯干、紫薯干、脱水大葱、土豆干应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.28 包菜干、菠菜干、西蓝花干、橄榄菜干应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.29 南瓜干、黄瓜干、冬瓜干应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.30 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 白芝麻、黑芝麻、小熟黑芝麻、熟白芝麻、脱皮水洗白芝麻、应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.34 藜麦、黑藜麦、红藜麦、白藜麦、灰藜麦、应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.35 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.36 木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.37 香菇干、猴头菇干应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.38 芡实、茯苓、陈皮、苦荞、百合应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.39 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

- 2.1.40 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.41 草莓冻干、苹果冻干应符合 GH/T 1326 的规定。
- 2.1.42 枸杞脆应符合 GB/T 23787 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	具有各原料物质特有的性状	从样品中取出一袋，倒入一白色磁盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品各原料的正常色泽	
气、滋味	具有相应产品特有的滋味和气味，无霉变，无酸败等异味	
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
总砷 ^b （以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷 ^a （以As计），mg/kg	≤ 0.2	
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
苯并（α）芘，μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤ 20	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
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 ^d ，μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮 ^e ，μg/kg	≤ 60.0	GB 5009.209
赭曲霉毒素A，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；		

a仅限于以香米、大米、糯米、黑米、糙米、紫米为主要原料的产品。

b适用于除以香米、大米、糯米、黑米、糙米、紫米为主要原料的产品外的产品。

c适用于添加山楂干、苹果干的产品。

d适用于添加黑麦仁、大麦仁、小麦仁、燕麦片、玉米粒、玉米糝的产品。

e适用于添加玉米粒、玉米糝、黑麦仁、大麦仁、小麦仁的产品。

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

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、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

本标准适用于以白糯米、大米、香米、黑米、糯米、黍米、薏米、燕麦片、红米、赤小豆、绿豆、豇豆、小米、荞麦仁、糙米、紫米、玉米糝、大豆、芸豆、红小豆、红腰豆、黑麦仁、燕麦米、高粱米、玉米粒、青稞、青豆、红豆、藜麦、黑豆、大麦仁、小麦仁、蚕豆、花腰豆、扁豆、黑藜麦、红藜麦、白藜麦、灰藜麦中的几种为主要原料，添加或不添加熟燕麦片、熟黑麦片、坚果仁（杏仁、腰果仁、南瓜子仁、花生仁、红皮花生、东北白沙花生、大粒花生、脱皮花生米、白芝麻、黑芝麻、葵花籽仁、榛子仁、核桃仁、带皮扁桃仁、脱皮扁桃仁、夏威夷果仁、开心果仁、碧根果仁、小胡桃仁、小熟黑芝麻、熟白芝麻、脱皮水洗白芝麻、松子仁、巴旦木仁、板栗仁中的一种或几种）、水果干或脆片（山楂干、猕猴桃干、桂圆干、木瓜干、桃干、桑葚干、椰枣干、无花果干、草莓干、柠檬干、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、苹果干、红枣干中的一种或几种）、莲子、枸杞、百合、木耳、银耳、香菇干、猴头菇干、山药片、南瓜干、胡萝卜干、包菜干、黄瓜干、菠菜干、土豆干、西兰花干、红薯干、紫薯干、橄榄菜干、脱水大葱、脱水萝卜丁、冬瓜干、芡实、茯苓、陈皮、苦荞、红枣、重瓣红玫瑰、冰糖、食用盐、绵白糖、小麦胚芽、黄金亚麻籽、熟黄金亚麻籽、褐色亚麻籽、熟褐色亚麻籽、奇亚籽、草莓冻干、苹果冻干、枸杞脆、黑枸杞、红枸杞中的一种或几种，经预处理（挑选、去杂）、称量混合、计量称重、包装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，参照 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》要求制订本企业标准，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。

夏邑县美农食品有限公司