



410281S-2024



安阳九安功能食品科技开发有限公司企业标准

Q/AJG 0001S-2024

粥料

2024-01-19 发布

2024-01-19 实施

安阳九安功能食品科技开发有限公司 发布

前 言

本标准由安阳九安功能食品科技发展有限公司提出。

本标准由安阳九安功能食品科技发展有限公司与河南省纳普生物技术有限公司共同起草。

本标准主要起草人：张海希，于立芹，杜树旺，王力晶，高爽。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以豇豆、黑豆、红豆、黄豆、花生仁、绿豆、青豆、芸豆、鹰嘴豆、蚕豆、小豆、糯米、黑米、红米、小米、高粱米、黍米、稷米、青稞、荞麦米（仁）、薏米（仁）、燕麦片、藜麦、大米、麦仁、玉米糝中的一种或几种为主要原料，添加莲子（去核）、桂圆、红枣、葡萄干、杏仁、腰果、南瓜籽仁、核桃仁、松籽仁、葵花籽仁、百合、银耳、枸杞、紫薯干、红薯干、香蕉片、柠檬片、猕猴桃片、红萝卜片、黑芝麻、白芝麻、奇亚籽、亚麻籽中的一种或几种，添加或不添加冰糖，经混合、分装、包装而成的非即食粥料。

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 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 高粱米、糯米、红米、青稞、麦仁、荞麦米（仁）、燕麦片、薏米（仁）、红豆、黑豆、青豆、芸豆、鹰嘴豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.6 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 小豆应符合 GB/T 10461 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 黍米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 稷米应符合 GB/T 13358 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 香蕉片、柠檬片、猕猴桃片、桂圆应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.14 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.15 腰果、杏仁、南瓜籽仁、松籽仁、葵花籽仁、莲子、奇亚籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB13104 的规定。
- 2.1.17 玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。

- 2.1.19 黑米应符合 NY/T 832 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 红萝卜片、紫薯干、红薯干应符合 NY/T 959 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 百合应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.23 豇豆应符合 NY/T 965 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 亚麻籽应符合 GB/T 15681 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	具有各原料应有的性状	取样品 1 份，倒入一白色瓷盘中，自然光线下用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，熟制后品尝其滋味
色泽	具有各原料应有的色泽	
气、滋味	具有原料应有的气味、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	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5（不适用于以大米、糯米、黑米、红米为主料的产品）	GB 5009.11
无机砷 ^a （以 As 计），mg/kg	≤ 0.2（仅适用于以大米、糯米、黑米、红米为主料的产品）	
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1（其他产品）	GB 5009.15
	≤ 0.2（仅适用于以大米、糯米、黑米、红米为主料的产品）	

六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	20.0（仅适用于以玉米糝为主料的产品）	GB 5009.22
		10.0（仅适用于以大米、糯米、红米、黑米为主料的产品）	
		5.0（其他产品）	
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3.0（适用于主料添加花生仁的粥料）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.4（适用于主料添加花生仁的粥料）	GB 5009.227
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
单宁（以干基计），%	≤	0.3（适用于以高粱米为主料的产品）	GB/T 15686
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000（仅适用于以玉米糝、麦仁、青稞、燕麦片为主料的产品）	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60.0（仅适用于以玉米糝、麦仁为主料的产品）	GB 5009.209
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
注：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。			

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

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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、水分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以豇豆、黑豆、红豆、黄豆、花生仁、绿豆、青豆、芸豆、鹰嘴豆、蚕豆、小豆、糯米、黑米、红米、小米、高粱米、黍米、稷米、青稞、荞麦米（仁）、薏米（仁）、燕麦片、藜麦、大米、麦仁、玉米糝中的一种或几种为主要原料，添加莲子（去核）、桂圆、红枣、葡萄干、杏仁、腰果、南瓜籽仁、核桃仁、松籽仁、葵花籽仁、百合、银耳、枸杞、紫薯干、红薯干、香蕉片、柠檬片、猕猴桃片、红萝卜片、黑芝麻、白芝麻、奇亚籽、亚麻籽中的一种或几种，添加或不添加冰糖，经混合、分装、包装而成的非即食粥料。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，制订本企业标准，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。

安阳九安功能食品科技开发有限公司