



410077S-2024



河南瑞禧生态有机食品有限公司企业标准

Q/RXS 0006S-2024

粥料

2024-01-08 发布

2024-01-08 实施

河南瑞禧生态有机食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南瑞禧生态有机食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：仝允东。

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。

本标准适用于以谷物（大米、白糯米、黑糯米、黑米、糙米、红米、大麦、小麦、薏米、燕麦米、紫米、高粱米、荞麦米、黑麦、青稞、玉米、小米、大黄米、藜麦米中的一种或几种）、豆类（黄豆、黑豆、青豆、红小豆、绿豆、豌豆、鹰嘴豆、蚕豆、豇豆、扁豆、菜豆、芸豆中的一种或几种）中的几种为主要原料，添加或不添加坚果籽类（榛子仁、腰果仁、夏威夷果、碧根果、巴旦木、鲍鱼果、香榧子、开心果、芝麻、花生仁、松子仁、核桃仁、葵花籽仁、南瓜籽仁、西瓜籽仁、板栗仁、桃仁、杏仁、莲子中的一种或几种）、薯类制品（红薯干、紫薯干、芋头干中的一种或几种）、果蔬干制品（山药片、百合干、姜片、南瓜干、脱水菠菜、干白菜、脱水西红柿、干葱、胡萝卜粒、脱水黄瓜、枸杞、桂圆干、红枣、葡萄干、蓝莓干、芒果干、红提干、蔓越莓干、黑加仑干、木瓜干、荔枝干、苹果粒、枇杷粒、菠萝粒、无花果、山楂干、香橙干、西柚干中的一种或几种）、食用花卉〔贡菊、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花中的一种或几种〕、荷叶、橘皮、芡实、白果、葛根粉、茯苓、莲子、决明子、西米（淀粉制品）、银耳、白砂糖、食用盐、冰糖中的一种或几种，经清理、配料、混合、包装、抽真空或不抽真空而成的非即食粥料。

根据添加的原辅料不同将产品分为：谷物粥料、豆类粥料、谷物豆类粥料、谷物坚果粥料、谷物果蔬粥料、豆类坚果粥料、豆类果蔬粥料、什锦混合型粥料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦、黑麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

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

2.1.3 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 花生仁应符合 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 荞麦米应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 大米、白糯米、黑糯米、红米、紫米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 红小豆应符合 GB/T 10461 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 鹰嘴豆、菜豆、薏米应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.11 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.12 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 燕麦米应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 豇豆、扁豆、芸豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 干葱应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.16 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.17 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 银耳应符合 GB 7096 和 NY/T 834 的规定。
- 2.1.19 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.21 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.23 姜片应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.24 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 杏仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 板栗仁应符合 GH/T 1029 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.30 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.31 大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.32 大黄米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.33 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.34 桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.35 山药片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.36 葡萄干、黑加仑干应符合 GB/T 19586 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.37 红枣应符合 GB/T 5835 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.38 南瓜干、红薯干、紫薯干、芋头干、木瓜干、荔枝干、苹果粒、枇杷粒、菠萝粒、无花果、蓝莓干、芒果干、红提干、蔓越莓干、山楂干、香橙干、西柚干应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.39 脱水菠菜、干白菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.40 胡萝卜粒应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.41 脱水西红柿、脱水黄瓜应符合 NY/T 1393 的规定。

- 2.1.42 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.43 榛子仁、腰果仁、夏威夷果、碧根果、巴旦木、鲍鱼果、香榧子、开心果、松子 仁、南
瓜籽仁、西瓜籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.44 桂花、茉莉花应干燥、无霉变，具有其特有的形态和香味，并符合 GB 2762、GB 2763 的
规定。
- 2.1.45 荷叶、橘皮、芡实、白果、茯苓、莲子、决明子、贡菊应洁净、干燥、 无霉变、无虫
蛀，具有固有的色泽和香味，并符合《中华人民共和国药典》（2020 年版一部）的规定。
- 2.1.46 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.47 西米(淀粉制品)应符合 GB 2713 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	取样品 1 份，倒入一白色瓷盘中，自然 光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气 味，以温开水漱口，熟制后品其滋味
色泽	具有本品各原料的正常色泽	
气味、滋味	具有相应产品特有的滋味和气味，无霉变，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/ (%) ≤	15	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（适用于以大米、白糯米、黑糯米、黑米、糙米、紫米、红米 为主料以外的其他产品）	GB 5009.11
无机砷 ^a （以 As 计）/（mg/kg） ≤	0.2（仅适用于以大米、白糯米、黑糯米、黑米、糙米、紫米、红 米为主料的产品）	

黄曲霉毒素 B ₁ / (μ g/kg) ≤	20.0 (仅适用于以玉米为主料的产品)	GB 5009.22
	10.0 (仅适用于大米、白糯米、黑糯米、黑米、糙米、紫米、红米为主料的产品)	
	5.0 (其它产品)	
苯并[a]芘/(μ g/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/ (μ g/kg) ≤	1000 (仅适用于以玉米、大麦、小麦、青稞为主料的产品)	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A/ (μ g/kg) ≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮/ (μ g/kg) ≤	60.0 (仅适用于以玉米、小麦为主料的产品)	GB 5009.209
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 / (μ g/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 仅适用于添加苹果粒、山楂干的产品; 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 生产过程中的卫生要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以谷物（大米、白糯米、黑糯米、黑米、糙米、红米、大麦、小麦、薏米、燕麦米、紫米、高粱米、荞麦米、黑麦、青稞、玉米、小米、大黄米、藜麦米中的一种或几种）、豆类（黄豆、黑豆、青豆、红小豆、绿豆、豌豆、鹰嘴豆、蚕豆、豇豆、扁豆、菜豆、芸豆中的一种或几种）中的几种为主要原料，添加或不添加坚果籽类（榛子仁、腰果仁、夏威夷果、碧根果、巴旦木、鲍鱼果、香榧子、开心果、芝麻、花生仁、松子仁、核桃仁、葵花籽仁、南瓜籽仁、西瓜籽仁、板栗仁、桃仁、杏仁、莲子中的一种或几种）、薯类制品（红薯干、紫薯干、芋头干中的一种或几种）、果蔬干制品（山药片、百合干、姜片、南瓜干、脱水菠菜、干白菜、脱水西红柿、干葱、胡萝卜粒、脱水黄瓜、枸杞、桂圆干、红枣、葡萄干、蓝莓干、芒果干、红提干、蔓越莓干、黑加仑干、木瓜干、荔枝干、苹果粒、枇杷粒、菠萝粒、无花果、山楂干、香橙干、西柚干中的一种或几种）、食用花卉〔贡菊、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花中的一种或几种〕、荷叶、橘皮、芡实、白果、葛根粉、茯苓、莲子、决明子、西米（淀粉制品）、银耳、白砂糖、食用盐、冰糖中的一种或几种，经清理、配料、混合、包装、抽真空或不抽真空而成的非即食粥料。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。

河南瑞禧生态有机食品有限公司

QB