



410441S-2024



河南省杂粮先生食品有限公司企业标准

Q/HZS 0004S-2024

五谷杂粮粥料

2024-02-18 发布

2024-02-18 实施

河南省杂粮先生食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省杂粮先生食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张善智。

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。

本标准适用于以大米（粳米、籼米、糙米）、糯米（江米）、香米、红米、紫米、黑香米、黑米、小米（黄小米、绿小米、黑小米、白小米、红小米）、黍米（大黄米）、小麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞米、黑麦仁、薏仁米（薏苡仁）、燕麦仁、稷米、玉米仁、玉米片、玉米粒、糯玉米、豆类[大豆（黄豆、黑豆、青豆）、绿豆、红豆、红扁豆、红小豆、赤小豆、斑马豆（肾豆）、熊猫豆（花豆）、芸豆、蚕豆、扁豆、豇豆、眉豆、脱皮绿豆、豌豆、荷兰豆、鹰嘴豆、刀豆中的一种或几种]中的几种为主要原料，辅以或不辅以坚果籽类[核桃仁、开心果仁、扁桃仁、巴旦木仁、白芝麻、南瓜籽、西瓜籽、奇亚籽、亚麻籽（熟）、碧根果仁、夏威夷果仁、腰果仁、花生、南瓜籽仁、榛子仁、松子仁、板栗仁中的一种或几种]、莲子、百合、红枣、蔬菜干（脱水胡萝卜、脱水白萝卜、脱水黄瓜、南瓜干、地瓜干、紫薯干、干菠菜、黄花菜、笋干、香葱干、黄秋葵干、白菜干、油菜干中的一种或几种），经挑拣或不挑拣、混合、包装而成的非即食五谷杂粮粥料。

按照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 大米（粳米、籼米、糙米）、糯米（江米）、香米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 红米应符合 LS/T 3270 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 黑香米、黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 小米（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。
- 2.1.5 黍米（大黄米）应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 小麦米（仁）应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 藜麦米（仁）应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 莜麦米（仁）应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 荞麦米（仁）应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 燕麦米（仁）应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 高粱米应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 苦荞米、黑麦仁、薏仁米（薏苡仁）、燕麦仁、玉米仁、玉米片、玉米粒、糯玉米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.14 稷米应符合 GB/T 13358 的规定。

2.1.15 豆类应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.16 莲子、百合应符合应符合《中华人民共和国药典》2020 年第一部的规定。

2.1.17 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.18 蔬菜干应符合 QB/T 2076 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	具有原料应有的性状	取适量样品，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	具有原料应有的色泽	
气、滋味	具有原料应有的气滋味，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
镉（以 Cd 计）, mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计）, mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5（不适用于以大米、糯米、香米、红米、紫米、黑香米、黑米为主料的产品）	GB 5009.11
无机砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.2（仅适用于以大米、糯米、香米、红米、紫米、黑香米、黑米为主料的产品）	
铬（以 Cr 计）, mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 20.0（以玉米仁、玉米片、玉米粒、糯玉米为主料的产品）	GB 5009.22
	≤ 10.0（以大米、糯米、香米、红米、紫米、黑香米、	

	黑米为主料的产品)		
	5.0(其他产品)		
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	1000[以玉米仁、玉米片、玉米粒、糯玉米、小麦米(仁)、藜麦米(仁)、苡麦米(仁)、荞麦米(仁)、青稞、燕麦米为主料的产品]	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	60(以玉米仁、玉米片、玉米粒、糯玉米、小麦米(仁)、藜麦米(仁)、苡麦米(仁)、荞麦米(仁)、青稞、燕麦米为主料的产品)	GB 5009.209

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大米（粳米、籼米、糙米）、糯米（江米）、香米、红米、紫米、黑香米、黑米、小米（黄小米、绿小米、黑小米、白小米、红小米）、黍米（大黄米）、小麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞米、黑麦仁、薏仁米（薏苡仁）、燕麦仁、稷米、玉米仁、玉米片、玉米粒、糯玉米、豆类[大豆（黄豆、黑豆、青豆）、绿豆、红豆、红扁豆、红小豆、赤小豆、斑马豆（肾豆）、熊猫豆（花豆）、芸豆、蚕豆、扁豆、豇豆、眉豆、脱皮绿豆、豌豆、荷兰豆、鹰嘴豆、刀豆中的一种或几种]中的几种为主要原料，辅以或不辅以坚果籽类[核桃仁、开心果仁、扁桃仁、巴旦木仁、白芝麻、南瓜籽、西瓜籽、奇亚籽、亚麻籽（熟）、碧根果仁、夏威夷果仁、腰果仁、花生、南瓜籽仁、榛子仁、松子仁、板栗仁中的一种或几种]、莲子、百合、红枣、蔬菜干（脱水胡萝卜、脱水白萝卜、脱水黄瓜、南瓜干、地瓜干、紫薯干、干菠菜、黄花菜、笋干、香葱干、黄秋葵干、白菜干、油菜干中的一种或几种），经挑拣或不挑拣、混合、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，制订本企业标准，作为组织生产、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。

河南省杂粮先生食品有限公司

QB