



410724S-2024



新乡市平原示范区五谷坊种植专业合作社企业标准

Q/XWGF 0006S-2024

五谷杂粮粥料

2024-03-27 发布

2024-03-27 实施

新乡市平原示范区五谷坊种植专业合作社 发布

前 言

本标准由新乡市平原示范区五谷坊种植专业合作社提出并起草。

本标准主要起草人：程占杰。

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、小米、黑米、江米、红米、紫米、血糯米、竹香米、黄金米、高粱米、紫薯粒、小麦胚芽、小麦仁、青稞、黑小麦仁、小麦片、大黄豆、薏米（薏米仁）、大麦、荞麦、黑苦荞、苦荞米、黑麦、燕麦米、豌豆、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、红扁豆、青豆、红豆、红小豆、花豆、绿豆（仁）、豇豆（仁）、蚕豆、红芸豆、紫芸豆、白芸豆、花芸豆、黑芸豆、扁豆、赤小豆、藜麦米、玉米（糝）、玉米仁（片）、燕麦片、糙米、豌豆、豌豆仁、斑竹豆、竹豆、红薯粒、大米、长糯米、圆糯米中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以芡实、红糖、白砂糖、冰糖、葡萄干、枣干、桂圆干、香蕉干（粒）、西梅干（粒）、芒果干（粒）、雪梨干（粒）、山楂干（粒）、苹果干（粒）、草莓干、蓝莓干、菠萝丁、木瓜丁、猕猴桃丁、桃干、桑葚干、椰子干、黑加仑、红提干、黑芝麻、芝麻、花生米、黑花生米、榛子仁、开心果仁、腰果仁、核桃仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、莲子、百合、枸杞、紫薯丁、杏仁、香芋干、山药丁、南瓜丁、西米、银耳、葛根中的一种或几种，经调配混合、包装加工而成的非即食五谷杂粮粥料。

根据原料不同可将产品分为不同种类。

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、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、紫米、血糯米、大米、长糯米、圆糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 竹香米、黄金米、紫薯粒、小麦胚芽、小麦仁、青稞、黑小麦仁、小麦片、大黄豆、薏米（薏米仁）、黑麦、鹰嘴豆、金丝豆、红扁豆、绿豆仁、豇豆仁、红芸豆、紫芸豆、白芸豆、花芸豆、黑芸豆、扁豆、赤小豆、玉米仁（片）、燕麦片、豌豆、豌豆仁、斑竹豆、竹豆、红薯粒、芡实、紫薯丁应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

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

2.1.7 燕麦米应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 高粱米应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

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

2.1.11 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。

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

- 2.1.13 豇豆应符合 NY/T 965 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 玉米糝应符合 GB/ 22496 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 红糖、白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.21 枣干应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.22 桂圆干、香蕉干（粒）、西梅干（粒）、芒果干（粒）、雪梨干（粒）、山楂干（粒）、苹果干（粒）、草莓干、蓝莓干、菠萝丁、木瓜丁、猕猴桃丁、桃干、桑葚干、椰子干、黑加仑、红提干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.23 黑芝麻、芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定
- 2.1.24 花生米、黑花生米、榛子仁、开心果仁、腰果仁、核桃仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、杏仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.26 百合、南瓜丁、香芋干、山药丁、葛根应清洁、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。
- 2.1.27 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.28 西米应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.29 银耳应符合 GB/T 34671 和 GB 7096 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	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)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。
性 状	固态,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	

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	≤ 25.0	GB 5009.3
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷 ^a （以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷 ^b （以 As 计），mg/kg	≤ 0.2	
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞 ^c （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 ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 ^d ，μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮 ^e ，μg/kg	≤ 60	GB 5009.209
六六六，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.05	
苯并[a]芘 ^c ，μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
单宁(以干基计)，%（仅适用于以高粱为主要原料的产品）	≤ 0.3	GB/T 15686
展青霉素，μg/kg（仅适用于含山楂、苹果干(粒)的产品）	≤ 20	GB 5009.185
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大米、长糯米、圆糯米、糙米、黑米、江米、红米、紫米、血糯米、竹香米、黄金米的产品； b 指标仅适用于主要原料中含有大米、长糯米、圆糯米、糙米、黑米、江米、红米、紫米、血糯米、竹香米、黄金米的产品； c 指标仅限于主要原料含大米、长糯米、圆糯米、糙米、黑米、江米、红米、紫米、血糯米、竹香米、黄金米、玉米（糝）、玉米仁（片）的产品； d 指标仅限于主要原料含大麦、玉米（糝）、玉米仁（片）、燕麦米、燕麦片、小麦胚芽粉、小麦仁、黑小麦仁、小麦片的产品。 e 指标仅限于主要原料含玉米（糝）、玉米仁（片）、小麦胚芽粉、小麦仁、黑小麦仁、小麦片的产品。		

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。

H N

Q B

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、小米、黑米、江米、红米、紫米、血糯米、竹香米、黄金米、高粱米、紫薯粒、小麦胚芽、小麦仁、青稞、黑小麦仁、小麦片、大黄米、薏米（薏米仁）、大麦、荞麦、黑苦荞、苦荞米、黑麦、燕麦米、豌豆、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、红扁豆、青豆、红豆、红小豆、花豆、绿豆（仁）、豇豆（仁）、蚕豆、红芸豆、紫芸豆、白芸豆、花芸豆、黑芸豆、扁豆、赤小豆、藜麦米、玉米（糝）、玉米仁（片）、燕麦片、糙米、豌豆、豌豆仁、斑竹豆、竹豆、红薯粒、大米、长糯米、圆糯米中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以芡实、红糖、白砂糖、冰糖、葡萄干、枣干、桂圆干、香蕉干（粒）、西梅干（粒）、芒果干（粒）、雪梨干（粒）、山楂干（粒）、苹果干（粒）、草莓干、蓝莓干、菠萝丁、木瓜丁、猕猴桃丁、桃干、桑葚干、椰子干、黑加仑、红提干、黑芝麻、芝麻、花生米、黑花生米、榛子仁、开心果仁、腰果仁、核桃仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、莲子、百合、枸杞、紫薯丁、杏仁、香芋干、山药丁、南瓜丁、西米、银耳、葛根中的一种或几种，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。

新乡市平原示范区五谷坊种植专业合作社

QB