



411014S-2024



周口市开发区天菇园食品厂企业标准

Q/ZTS 0001S-2024

八宝粥粥料

2024-04-23 发布

2024-04-23 实施

周口市开发区天菇园食品厂 发布

前 言

本标准由周口市开发区天菇园食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：桑银中。

H N

Q B

八宝粥粥料

1 范围

本标准规定了八宝粥粥料的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以红米、黑米、紫米、高粱米、白糯米、黑糯米、紫糯米、大米、黑小米、黄小米、绿小米、白小米、糙米、燕麦米、燕麦片、紫小麦、黑小麦、绿小麦、裸大麦、小麦仁、荞麦米、糯玉米、玉米糝、黑玉米粒、玉米片、薏仁、藜麦米、青稞中的多种为原料，添加或不添加绿豆、红豆、黑豆、红小豆、赤小豆、黄豆、豇豆、芸豆、扁豆、斑豆、竹豆、青豆、鹰嘴豆、金丝豆、菜豆、蚕豆、豌豆、熊猫豆、葡萄干、苹果干、桑葚干、香蕉片、山药、芡实、茯苓、枸杞、杏仁、百合、桂圆、陈皮、苦荞、核桃仁、干制红枣、山楂干、淀粉制品（黄金米、绿竹米、紫薯米、岩米、西米中的一种或几种）、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、重瓣红玫瑰花、黑木耳、猴头菇干、香菇干、银耳、莲子、松子仁、腰果、南瓜籽仁、亚麻籽、花生、紫薯干、红薯干、黑芝麻、南瓜干、葵花籽仁、果脯（梅脯、苹果脯、李子脯、杏脯、梨脯、桃脯、橄榄脯、木瓜脯、哈密瓜脯、芒果脯、菠萝脯、猕猴桃脯、枣脯中的一种或几种）、红糖、冰糖、白砂糖中的多种，经过挑拣、混合、包装加工而成的非即食八宝粥粥料。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.4 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 冰糖应符合 GB 13104 和 GB/T 35883 的规定。

2.1.6 松子仁、葵花籽仁、腰果、南瓜籽仁、亚麻籽应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 红米应符合 DB61/T 504 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 高粱米应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 燕麦片应符合 LS/T 3260 的规定。

2.1.12 薏仁应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.14 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.15 百合应符合 DB62/T 412 的规定。

2.1.16 桂圆应符合 NY/T 1041 的规定。

2.1.17 黑小米、黄小米、绿小米、白小米应符合 GB/T 11766 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 燕麦米应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 紫小麦、黑小麦、绿小麦、小麦仁、荞麦米、糯玉米、黑玉米粒、玉米片、青稞、红豆、黑豆、黄豆、豇豆、芸豆、扁豆、斑马豆、赤小豆、竹豆、青豆、鹰嘴豆、金丝豆、菜豆、蚕豆、豌豆、熊猫豆、紫薯干、红薯干应符合 GB 2715、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.21 玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 裸大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 葡萄干、山楂干、苹果干、桑葚干、香蕉片应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.25 山药、芡实、茯苓、杏仁、陈皮、苦荞、菊花应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的規定。
- 2.1.26 淀粉制品（黄金米、绿竹米、紫薯米、岩米、西米）应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.27 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 重瓣红玫瑰花应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.29 黑木耳、猴头菇干、香菇干、银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.30 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.32 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.33 果脯（梅脯、苹果脯、李子脯、杏脯、梨脯、桃脯、橄榄脯、木瓜脯、哈密瓜脯、芒果脯、菠萝脯、猕猴桃脯、枣脯）应符合 GB 14891.3 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.34 南瓜干应符合 NY/T 1045 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	具有本品应有的性状	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品固有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
霉变粒/%	≤1.0（仅适用于黄豆、黑豆、青豆） ≤2.0（其他）	按GB/T 5494中不完善粒检验的规定，挑拣出霉变粒，进行称量，计算含量
热损伤粒/%	≤0.5[仅适用于小麦仁]	按GB/T 5494中不完善粒检验的规定，挑拣出热损伤粒，进行称量，

		计算含量
--	--	------

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	≤ 13.0	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[以红米、黑米、紫米、白糯米、黑糯米、紫糯米、大米、糙米为主要原料的产品除外]	GB 5009.11
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.2[仅适用于以红米、黑米、紫米、白糯米、黑糯米、紫糯米、大米、糙米为主要原料的产品]	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
单宁（以干基计），%	≤ 0.3[高粱为主要原料产品]	GB/T 15686
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000[仅适用于以紫小麦、黑小麦、绿小麦、小麦仁、糯玉米、玉米糝、黑玉米粒、玉米片、燕麦片、青稞、裸大麦为主要原料的产品]	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60[仅适用于以紫小麦、黑小麦、绿小麦、小麦仁、糯玉米、玉米糝、黑玉米粒、玉米片为主要原料的产品]	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
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, μg/kg	≤ 20(仅适用于添加苹果干、苹果脯、山楂干的产品)	GB 5009.185
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.08（仅适用添加坚果的产品） 0.4（仅适用添加籽类的产品）	GB 5009.227
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于坚果、籽类。		

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以红米、黑米、紫米、高粱米、白糯米、黑糯米、紫糯米、大米、黑小米、黄小米、绿小米、白小米、糙米、燕麦米、燕麦片、紫小麦、黑小麦、绿小麦、裸大麦、小麦仁、荞麦米、糯玉米、玉米糝、黑玉米粒、玉米片、薏仁、藜麦米、青稞中的多种为原料，添加或不添加绿豆、红豆、黑豆、红小豆、赤小豆、黄豆、豇豆、芸豆、扁豆、斑马豆、竹豆、青豆、鹰嘴豆、金丝豆、菜豆、蚕豆、豌豆、熊猫豆、葡萄干、苹果干、桑葚干、香蕉片、山药、芡实、茯苓、枸杞、杏仁、百合、桂圆、陈皮、苦荞、核桃仁、干制红枣、山楂干、淀粉制品（黄金米、绿竹米、紫薯米、岩米、西米中的一种或几种）、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、重瓣红玫瑰花、黑木耳、猴头菇干、香菇干、银耳、莲子、松子仁、腰果、南瓜籽仁、亚麻籽、花生、紫薯干、红薯干、黑芝麻、南瓜干、葵花籽仁、果脯（梅脯、苹果脯、李子脯、杏脯、梨脯、桃脯、橄榄脯、木瓜脯、哈密瓜脯、芒果脯、菠萝脯、猕猴桃脯、枣脯中的一种或几种）、红糖、冰糖、白砂糖中的多种，经过挑拣、混合、包装加工而成的非即食八宝粥粥料。

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，制定本企业标准，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。

周口市开发区天菇园食品厂