



411471S-2024



周口一粮仓食品有限公司企业标准

Q/ZLS 0001S-2024

粥料

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

周口一粮仓食品有限公司 发布

前 言

本标准由周口一粮仓食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：夏亚丽、杨鹏。

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。

本标准适用于以大米、红米、紫米、黑米、红线米、粳米、粳米、香米、长糯米、圆糯米、血糯米、糙米、竹香米、黄金米、小米、黑小米、薏仁米、高粱米、紫薯米、小麦胚芽、藜麦、青稞、裸大麦米、莜麦米、燕麦、大麦、荞麦米、黑苦荞、苦荞米、小麦仁（米）、黑小麦仁（米）、小麦片、燕麦片、玉米、玉米仁、玉米片、大黄米、绿豆、绿豆仁、红小豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆）、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、白扁豆、红扁豆、赤小豆、豌豆、豌豆仁、青豆、豇豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆、蚕豆中的一种或几种为主要原料，添加白芝麻、黑芝麻、桂圆肉、枸杞、莲子、银耳、百合干、核桃仁、杏仁、葵花籽仁、巴旦木仁、腰果仁、碧根果仁、榛子仁、鲍鱼果仁、松子仁、夏威夷果仁、板栗仁、花生、海参、海苔、香菇干、木耳、果蔬干制品（山药片、南瓜干、胡萝卜干、包菜干、黄瓜干、菠菜干、土豆干、西兰花干、红薯干、紫薯干、橄榄菜干、脱水大葱、冬瓜干、香蕉干、山楂干、苹果干、芒果干、红枣干、葡萄干、香芋干、木瓜干、蔓越莓干、红提干、黑加仑干、无花果干中的一种或几种）、芡实、桂花、重瓣红玫瑰、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、冰糖、白砂糖、食用盐、西米中一种或几种，经拣选、混合、称重、包装工艺加工而成的粥料。

按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、红米、紫米、黑米、红线米、粳米、粳米、香米、长糯米、圆糯米、血糯米、糙米、竹香米、黄金米、小米、黑小米、薏仁米、高粱米、紫薯米、小麦胚芽、藜麦、青稞、裸大麦米、莜麦米、燕麦、大麦、荞麦米、黑苦荞、苦荞米、小麦仁（米）、黑小麦仁（米）、小麦片、燕麦片、玉米、玉米仁、玉米片、大黄米、绿豆、绿豆仁、红小豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆）、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、白扁豆、红扁豆、赤小豆、豌豆、豌豆仁、青豆、豇豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆、蚕豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 桂圆肉应符合 GB 16325 的规定。

2.1.4 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.5 莲子、核桃仁、杏仁、葵花籽仁、巴旦木仁、腰果仁、碧根果仁、榛子仁、鲍鱼果仁、松子仁、夏威夷果仁、板栗仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 花生应符合 GB/T 1532 的规定。Q/HLNK 0001S-2024

2.1.7 海参应符合 GB 31602 的规定。

2.1.8 银耳、香菇干、木耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.9 百合干、果蔬干制品、芡实、桂花、重瓣红玫瑰、菊花应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.10 海苔应符合 GB 19643 的规定。

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

2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.13 西米应符合 GB 27213 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	取适量样品置于一白瓷盘中，室内自然光下检查色泽、性状、嗅其气味（或参照 GB/T 5492 的方法）；检查有无外来杂质（或参照 GB/T 5494 的方法）
色 泽	具有原料应有的色泽	
气、滋味	具有原料应有的气味，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	≤ 20	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5（不适用于以大米、红米、紫米、黑米、红线米、籼米、粳米、香米、长糯米、圆糯米、血糯米、糙米、竹香米、黄金米为主料产品）	GB 5009.11
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.2（适用于以大米、红米、紫米、黑米、红线米、籼米、粳米、香米、长糯米、圆糯米、血糯米、糙米、竹香米、黄金米为主料产品）	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.2（豆类、大米、红米、紫米、黑米、红线米、籼米、粳米、香米、长糯米、圆糯米、血糯米、糙米、竹香米、黄金米为主料产品） 0.1（其他产品）	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	20.0（以玉米、玉米仁、玉米片为主料的产品） 10.0（以大米、红米、紫米、黑米、红线米、籼米、粳米、香米、长糯米、圆糯米、血糯米、糙米、竹香米、黄金米的产品） 5.0（其它）	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000[以玉米、玉米仁、玉米片、大麦、燕麦片、裸大麦米、青稞、小麦胚芽、小麦仁（米）、小麦片为主料的产品]	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[以玉米、玉米仁、玉米片、小麦胚芽、小麦仁（米）、小麦片为主料的产品]	GB 5009.209
单宁（以干基计），%	≤	0.3（适用于以高粱米为主料的产品）	GB/T 15686
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
注：*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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以大米、红米、紫米、黑米、红线米、粳米、粳米、香米、长糯米、圆糯米、血糯米、糙米、竹香米、黄金米、小米、黑小米、薏仁米、高粱米、紫薯米、小麦胚芽、藜麦、青稞、裸大麦米、莜麦米、燕麦、大麦、荞麦米、黑苦荞、苦荞米、小麦仁（米）、黑小麦仁（米）、小麦片、燕麦片、玉米、玉米仁、玉米片、大黄米、绿豆、绿豆仁、红小豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆）、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、白扁豆、红扁豆、赤小豆、豌豆、豌豆仁、青豆、豇豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆、蚕豆中的一种或几种为主要原料，添加白芝麻、黑芝麻、桂圆肉、枸杞、莲子、银耳、百合干、核桃仁、杏仁、葵花籽仁、巴旦木仁、腰果仁、碧根果仁、榛子仁、鲍鱼果仁、松子仁、夏威夷果仁、板栗仁、花生、海参、海苔、香菇干、木耳、果蔬干制品（山药片、南瓜干、胡萝卜干、包菜干、黄瓜干、菠菜干、土豆干、西兰花干、红薯干、紫薯干、橄榄菜干、脱水大葱、冬瓜干、香蕉干、山楂干、苹果干、芒果干、红枣干、葡萄干、香芋干、木瓜干、蔓越莓干、红提干、黑加仑干、无花果干中的一种或几种）、芡实、桂花、重瓣红玫瑰、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、冰糖、白砂糖、食用盐、西米中一种或几种，经拣选、混合、称重、包装工艺加工而成的粥料。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。

周口一粮仓食品有限公司

