



411654S-2024



## 安阳众兴米业有限公司企业标准

Q/AZX 0001S-2024

# 粥料

2024-06-27 发布

2024-06-27 实施

安阳众兴米业有限公司 发布

## 前 言

本标准由安阳众兴米业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：魏军涛。

本标准自发布实施日起替代 Q/AZX 0001S-2019。

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。

本标准适用于以小米、大米、糯米、玉米、苦荞米、红粘米、黑米、糙米、荞麦、燕麦、青稞、藜麦、玉米糝、绿豆、薏米、红小豆、大豆、黑豆、红豆、白芸豆、豌豆、青豆、鹰嘴豆、金丝豆、花芸豆、扁豆、豇豆、芸豆、高粱米、黄豆、红米、黄小米、燕麦米、玉米粒、黑小米、白糯米中的一种或几种为主要原料，添加（主要原料为一种的须添加辅料）、两种或两种以上为主要原料的添加或不添加西米（淀粉制品）、花生仁、小麦仁、黑麦仁、荞麦仁、黑芝麻、白芝麻、黑花生、核桃仁、南瓜籽、腰果、莲子、莲子干、芡实、杏仁、红枣、红枣干、桂圆、百合（干）、枸杞、山药干、山楂、山楂干、葡萄干、南瓜干、紫薯干、胡萝卜干、菠菜干、核桃碎、红皮花生、银耳、萝卜干、香蕉片（干）、红薯干、地瓜干、冰糖、玫瑰花（重瓣红玫瑰）中的一种或几种，经挑选、筛选、混合、低温烘焙或不烘焙、包装而成的非即食粥料。

产品按照原辅料不同分为不同品种。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米、糯米、红粘米、黑米、红米、白糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 燕麦应符合 LS/T 3102 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 小麦仁应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 小米、黄小米、黑小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 玉米糝应符合 GB/T 22496 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 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 青稞、薏米、黑豆、红豆、白芸豆、花芸豆、青豆、鹰嘴豆、金丝豆、扁豆、豇豆、芸豆、高粱米、黄豆、燕麦米、玉米粒、黑麦仁、荞麦仁应符合清洁、卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2715

的规定，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.14 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.15 花生仁、黑花生、红皮花生、核桃碎应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.16 黑芝麻、白芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.17 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.18 南瓜籽、腰果应符合 GB 19300 的规定。

2.1.19 莲子、莲子干、芡实、杏仁、桂圆、百合（干）、枸杞、山楂、应符合《中华人民共和国药典》（2015 年版一部）的规定。

2.1.20 银耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.21 萝卜干、红薯干、山药干、南瓜干、紫薯干、胡萝卜干、菠菜干、地瓜干应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.22 香蕉片（干）、山楂（干）、葡萄干应符合 GB/T 23787 或 GB 16325 的规定。

2.1.23 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。

2.1.24 西米应符合 GB 31637 的规定。

2.1.25 苦荞米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.26 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.27 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）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	≤ 15.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计）mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5（以大米、红粘米、黑米、糯米、红米、白糯米、糙米为主料之外的产品）	GB 5009.11

无机砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.2 (以大米、红粘米、黑米、糯米、红米、白糯米为主料的产品) 0.35 (以糙米为主料的产品)	
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.2 (豆类、大米、红粘米、黑米、糯米、红米、白糯米、糙米为主料的产品) 0.1 (其他产品)	GB 5009.15
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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤	20.0 (以玉米、玉米糝、玉米粒为主料的产品) 10.0 (以大米、红粘米、黑米、糯米、红米、白糯米、糙米为主料的产品) 5.0 (其他产品)	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000 (以玉米、玉米糝、玉米粒、青稞为主料的产品)	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60 (以玉米、玉米糝、玉米粒为主料的产品)	GB 5009.209
展青霉素, μg/kg	≤	20 (含有山楂、山楂干的产品)	GB 5009.185
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
单宁(以干基计), %	≤	0.3 (含高粱米的产品)	GB/T 15686
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
*铅的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 其他要求

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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

## 3 检验

出厂检测项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小米、大米、糯米、玉米、苦荞米、红粘米、黑米、糙米、荞麦、燕麦、青稞、藜麦、玉米糝、绿豆、薏米、红小豆、大豆、黑豆、红豆、白芸豆、豌豆、青豆、鹰嘴豆、金丝豆、花芸豆、扁豆、豇豆、芸豆、高粱米、黄豆、红米、黄小米、燕麦米、玉米粒、黑小米、白糯米中的一种或几种为主要原料，添加（主要原料为一种的须添加辅料）、两种或两种以上为主要原料的添加或不添加西米（淀粉制品）、花生仁、小麦仁、黑麦仁、荞麦仁、黑芝麻、白芝麻、黑花生、核桃仁、南瓜籽、腰果、莲子、莲子干、芡实、杏仁、红枣、红枣干、桂圆、百合（干）、枸杞、山药干、山楂、山楂干、葡萄干、南瓜干、紫薯干、胡萝卜干、菠菜干、核桃碎、红皮花生、银耳、萝卜干、香蕉片（干）、红薯干、地瓜干、冰糖、玫瑰花（重瓣红玫瑰）中的一种或几种，经挑选、筛选、混合、低温烘焙或不烘焙、包装而成的非即食粥料。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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

安阳众兴米业有限公司