



413209S-2025

商丘晨丰源食品科技有限公司企业标准

Q/SCS 0004S-2025

粥料

2025-11-07 发布

2025-11-07 实施

商丘晨丰源食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘晨丰源食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：商丘晨丰源食品科技有限公司。

本标准主要起草人：朱和泽。

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。

本标准适用于以谷物【大米、糯米（紫糯米、黑糯米、红糯米、香糯米）、粳米、江米、黄金米、长粒大米、长粒香大米、糙米、红米、小米（黑小米、黄小米、绿小米、白小米）、大黄米、燕麦米（仁）、黑燕麦、高粱米、大麦米、裸大麦米、小麦米、稷米、红线米、苦荞米、黍米、麦仁（大麦仁、小麦仁）、荞麦（荞麦米）、黑米、紫米、黑麦、藜麦（黑藜麦、白藜麦、红藜麦）、大麦、绿麦、青稞、燕麦片、燕麦仁、玉米（白玉米、黄玉米、白糯玉米、黄糯玉米、甜玉米、粘玉米）、玉米糝（渣）、薏苡仁（薏仁米）、燕麦胚芽米、小麦胚芽、玉米片中的一种或几种】、豆类【大豆（黄豆、黑豆、青豆）、绿豆、红豆、红小豆、赤小豆、花肾豆、鹰嘴豆、熊猫豆、白刀豆、蚕豆、豌豆、斑马豆、红芸豆、扁豆、小扁豆、芸豆、豇豆中的一种或几种】中的一种或多种为主要原料，添加或不添加坚果籽类【核桃仁、开心果仁、扁桃仁、巴达木仁、瓜子仁（葵花子仁、南瓜子仁、西瓜子仁中的一种或几种）、白芝麻、奇亚籽、亚麻籽、碧根果仁、夏威夷果仁、腰果仁、花生（红花生米、黑花生米）、榛子仁、松子仁、板栗仁中的一种或几种】、水果干【香蕉干、葡萄干、桑葚干、苹果干、草莓粒、火龙果粒、黄桃粒、芒果粒、蔓越莓、白桃干、水蜜桃丁、西瓜干、荔枝干、菠萝丁、猕猴桃干、橙片、樱桃干、黑加仑、葡萄干、蓝莓干、椰枣、山楂、山楂圈、红枣片、木瓜丁、雪梨片（丁）、柠檬干、无花果干中的一种或几种】、地瓜干、紫薯干（丁）、脱水蔬菜【南瓜仁、胡萝卜丁、红薯丁、南瓜干、高丽菜、包菜干、菠菜干、胡萝卜干、山药干、莴笋干、番茄干、冬瓜干、板栗丁、香芋干、苦瓜干、青菜干、红甜菜干、马蹄干、干姜片、黄瓜干、西兰花干、芹菜干、香葱干、茼蒿干、土豆干、结球甘蓝（卷心菜）、黄花菜中的一种或几种】、食药物质【枸杞（红枸杞）、莲子、枣（红枣）、百合、桂圆、山楂、山药、乌梅、木瓜、橘皮（陈皮）、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、决明子、佛手、杏仁（甜、苦）、芡实、麦芽、罗汉果、金银花、茯苓、桃仁、桑椹、荷叶、菊花（怀菊、亳菊、滁菊、贡菊、杭菊中的一种或几种）、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、酸枣仁、乌梅、胖大海、栀子、桑叶、蒲公英、淡竹叶、姜（干姜、生姜）、麦芽、薄荷、玉竹、刀豆、小蓟、马齿苋、黄精、火麻仁、代代花、沙棘、郁李仁、鱼腥草、枳椇子、香橼、桔红、桔梗、益智仁、莱菔子、淡豆豉、菊苣、黄芥子、槐米、槐花、薤白、藿香中的一种或几种】、黑枸杞、红扁豆（片）、玫瑰茄、桂花、西米（淀粉制品）、人参（人工种植五年及五年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、银耳、茉莉花、黑桑葚、玛咖粉、玉米须粉、党参、黄芪、蜜饯（蜜枣、猕猴桃干蜜饯、哈密瓜干、菠萝丁、木瓜粒、话梅、糖渍冬瓜条中的一种或几种）、五指毛桃、耳叶牛皮消、白砂糖、冰糖中的一种或多种为辅料，经原料处理、挑拣、混合、包装而成的非即食粥料。

产品根据原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、糯米（黑糯米、紫糯米、红糯米）、红米、紫米、黄金米、江米、长粒大米、长粒香大米应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。
- 2.1.2粳米、大黄米、燕麦米（仁）、黑燕麦、大麦米、裸大麦米、小麦米、稷米、红线米、苦荞米、麦仁（大麦仁、小麦仁）、荞麦（荞麦米）、黑麦、大麦、黑麦、绿麦、青稞、燕麦仁、燕麦片、薏苡仁（薏仁米）、燕麦胚芽米、玉米片、黄豆、黑豆、红小豆、赤小豆、花肾豆、鹰嘴豆、熊猫豆、白刀豆、蚕豆、斑马豆、红芸豆、扁豆、小扁豆、芸豆、青豆、红扁豆（片）应符合GB 2715的规定。
- 2.1.3玫瑰茄应符合原卫生部2004年第17号公告的规定。
- 2.1.4黍米应符合GB/T 13356和GB 2715的规定。
- 2.1.5高粱米应符合LS/T 3215和GB 2715的规定。
- 2.1.6黑米应符合NY/T 832和GB 2715的规定。
- 2.1.7糙米应符合GB/T 18810和GB 2715的规定。
- 2.1.8玉米（白玉米、黄玉米、白糯玉米、黄糯玉米、甜玉米、粘玉米）应符合GB/T 1353和GB 2715的规定。
- 2.1.9藜麦（黑藜麦、白藜麦、红藜麦）应符合LS/T 3245和GB 2715的规定。
- 2.1.10绿豆应符合GB/T 10462和GB 2715的规定。
- 2.1.11豇豆应符合NY/T 965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坚果籽类（核桃仁、开心果仁、扁桃仁、巴达木仁、瓜子仁（葵花子仁、南瓜子仁、西瓜子仁）、白芝麻、奇亚籽、亚麻籽、碧根果仁、夏威夷果仁、腰果仁、花生米、黑花生米、榛子仁、松子仁、板栗仁）应符合GB 19300的规定。
- 2.1.14小米（黑小米、黄小米、绿小米、白小米）应符合GB/T 11766和GB 2715的规定。
- 2.1.15玉米糝（渣）应符合GB/T 22496和GB 2715的规定。
- 2.1.16水果干（香蕉干、葡萄干、桑葚干、苹果干、草莓粒、火龙果粒、黄桃粒、芒果粒、蔓越莓、白桃干、水蜜桃丁、西瓜干、荔枝干、菠萝丁、猕猴桃干、橙片、樱桃干、黑加仑葡萄干、蓝莓干、椰枣、山楂圈、红枣片、木瓜丁、雪梨片（丁）、柠檬干、无花果干、地瓜干）应符合GB 16325的规定。
- 2.1.17紫薯干（丁）应符合NY/T 1045的规定。
- 2.1.18脱水蔬菜【南瓜仁、胡萝卜丁、红薯丁、南瓜干、高丽菜、菠菜干、胡萝卜干、山药干、莴笋干、番茄干、冬瓜干、板栗丁、香芋干、苦瓜干、青菜干、红甜菜干、马蹄干、干姜片、黄瓜干、西兰花干、芹菜干、香葱干、茼蒿干、土豆干、结球甘蓝（卷心菜）、黄花菜】应符合GB/T 23787的规定。
- 2.1.19食药物质【枸杞（红枸杞）、莲子、枣、百合、桂圆、山楂、山药、乌梅、木瓜、橘皮（陈皮）、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、决明子、佛手、杏仁（甜、苦）、芡实、麦芽、罗汉果、金银花、茯苓、桃仁、桑椹、荷叶、菊花（怀菊、亳菊、滁菊、贡菊、杭菊）、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、酸枣仁、乌梅、胖大海、栀子、桑叶、蒲公英、淡竹叶、姜（干姜、生姜）、麦芽、薄荷、玉竹、刀豆、小

蓟、马齿苋、黄精、火麻仁、代代花、沙棘、郁李仁、鱼腥草、枳椇子、香橼、桔红、桔梗、益智仁、莱菔子、淡豆豉、菊苣、黄芥子、槐米、槐花、葛根、薤白、藿香】应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.20西米（淀粉制品）应符合GB 2713的规定。

2.1.21人参（人工种植五年及五年以下）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012年第17号）的规定。

2.1.22玫瑰花（重瓣玫瑰花）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。

2.1.23银耳应符合NY/T 834的规定。

2.1.24茉莉花、桂花应符合NY/T 1506的规定。

2.1.25黑桑葚应新鲜、卫生、无污染，符合GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.26冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。

2.1.27玛咖粉应符合原卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》（2011年第13号）的规定。

2.1.28玉米须粉应符合原卫生部《关于玉米须有关问题的批复》（卫监督函【2012】306号）的规定。

2.1.29党参、黄芪应符合国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局2023年第9号公告的规定。2.1.30蜜饯应符合GB 14884的规定。

2.1.31五指毛桃应符合原国家卫生计生委办公厅《国家卫生计生委办公厅关于五指毛桃有关问题的复函》（国卫办食品函【2014】205号）的规定。

2.1.32耳叶牛皮消应符合原国家卫生计生委办公厅《国家卫生计生委办公厅关于“滨海白首乌”有关问题的复函》（国卫办食品函【2014】427号）的规定。

2.1.33黑枸杞应符合GB/T 18672的规定。

2.1.34 小麦胚芽应符合LS/T 3210 的规定。

2.1.35 白砂糖应符合GB/T 317 和GB 13104 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	具有产品应有的性状	从样品中取出30g，置于白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味、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	≤ 25.0	GB 5009. 3
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.5【（除大米、糯米（紫糯米、黑糯米、红糯米）、粳米、黄金米、江米、长粒大米、长粒香大米、红米、紫米、红线米、糙米为原料产品）	GB 5009. 11
无机砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.2（仅适用于以大米、糯米（紫糯米、黑糯米、红糯米）、粳米、黄金米、江米、长粒大米、长粒香大米、红米、紫米、红线米为原料为主要原料的产品）	
	≤ 0.35（仅适用于以糙米为主要原料的产品）	
*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
过氧化值 ^a （以脂肪计）, g/100g	0.25	GB 5009. 227
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH）, mg/g	≤ 3.0	GB 5009. 229
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009. 22
赈曲霉毒素A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009. 96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60	GB 5009. 209
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000	GB 5009. 111
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 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009. 185
单宁（以干基计）, %	≤ 0.3（仅适用于含高粱米的产品）	GB/T 15686
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 2.0	GB 5009. 27
注1： *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a仅适用于添加坚果籽类的粥料； b仅适用于含有山楂、山楂圈、苹果干的粥料。		

注2：无机砷限量的产品可先测定其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。

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

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；食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以谷物【大米、糯米（紫糯米、黑糯米、红糯米、香糯米）、粳米、江米、黄金米、长粒大米、长粒香大米、糙米、红米、小米（黑小米、黄小米、绿小米、白小米）、大黄米、燕麦米（仁）、黑燕麦、高粱米、大麦米、裸大麦米、小麦米、粳米、红线米、苦荞米、黍米、麦仁（大麦仁、小麦仁）、荞麦（荞麦米）、黑米、紫米、黑麦、藜麦（黑藜麦、白藜麦、红藜麦）、大麦、绿麦、青稞、燕麦片、燕麦仁、玉米（白玉米、黄玉米、白糯玉米、黄糯玉米、甜玉米、粘玉米）、玉米糝（渣）、薏苡仁（薏仁米）、燕麦胚芽米、小麦胚芽、玉米片中的一种或几种】、豆类【大豆（黄豆、黑豆、青豆）、绿豆、红豆、红小豆、赤小豆、花肾豆、鹰嘴豆、熊猫豆、白刀豆、蚕豆、豌豆、斑马豆、红芸豆、扁豆、小扁豆、芸豆、豇豆中的一种或几种】中的一种或多种为主要原料，添加或不添加坚果籽类【核桃仁、开心果仁、扁桃仁、巴达木仁、瓜子仁（葵花子仁、南瓜子仁、西瓜子仁中的一种或几种）、白芝麻、奇亚籽、亚麻籽、碧根果仁、夏威夷果仁、腰果仁、花生（红花生米、黑花生米）、榛子仁、松子仁、板栗仁中的一种或几种】、水果干【香蕉干、葡萄干、桑葚干、苹果干、草莓粒、火龙果粒、黄桃粒、芒果粒、蔓越莓、白桃干、水蜜桃丁、西瓜干、荔枝干、菠萝丁、猕猴桃干、橙片、樱桃干、黑加仑、葡萄干、蓝莓干、椰枣、山楂、山楂圈、红枣片、木瓜丁、雪梨片（丁）、柠檬干、无花果干中的一种或几种】、地瓜干、紫薯干（丁）、脱水蔬菜【南瓜仁、胡萝卜丁、红薯丁、南瓜干、高丽菜、包菜干、菠菜干、胡萝卜干、山药干、莴笋干、番茄干、冬瓜干、板栗丁、香芋干、苦瓜干、青菜干、红甜菜干、马蹄干、干姜片、黄瓜干、西兰花干、芹菜干、香葱干、茼蒿干、土豆干、结球甘蓝（卷心菜）、黄花菜中的一种或几种】、食药物质【枸杞（红枸杞）、莲子、枣（红枣）、百合、桂圆、山楂、山药、乌梅、木瓜、橘皮（陈皮）、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、决明子、佛手、杏仁（甜、苦）、芡实、麦芽、罗汉果、金银花、茯苓、桃仁、桑椹、荷叶、菊花（怀菊、亳菊、滁菊、贡菊、杭菊中的一种或几种）、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、酸枣仁、乌梅、胖大海、栀子、桑叶、蒲公英、淡竹叶、姜（干姜、生姜）、麦芽、薄荷、玉竹、刀豆、小蓟、马齿苋、黄精、火麻仁、代代花、沙棘、郁李仁、鱼腥草、枳椇子、香橼、桔红、桔梗、益智仁、莱菔子、淡豆豉、菊苣、黄芥子、槐米、槐花、薤白、藿香中的一种或几种】、黑枸杞、红扁豆（片）、玫瑰茄、桂花、西米（淀粉制品）、人参（人工种植五年及五年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、银耳、茉莉花、黑桑葚、玛咖粉、玉米须粉、党参、黄芪、蜜饯（蜜枣、猕猴桃干蜜饯、哈密瓜干、菠萝丁、木瓜粒、话梅、糖渍冬瓜条中的一种或几种）、五指毛桃、耳叶牛皮消、白砂糖、冰糖中的一种或多种为辅料，经原料处理、挑拣、混合、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，参照 GB 2715 《食品安全国家标准 粮食》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。