



413572S-2025



河南正鼎食品有限公司企业标准

Q/HZD 0007S-2025

粥料

2025-12-15 发布

2025-12-15 实施

河南正鼎食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南正鼎食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李家林。

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。

本标准适用于红米、黑米、紫米、高粱米、白糯米、江米、黑糯米、紫糯米、血糯米、大米、糙米、黑小米、黄小米、绿小米、白小米、黍子（大黄米）、燕麦米、燕麦片、紫小麦、黑小麦、绿小麦、小麦仁、裸大麦、荞麦米、糯玉米、黑玉米粒、玉米（糁、片、仁）、薏仁米、藜麦米、青稞中的一种或几种为原料，添加或不添加绿豆、红豆、黑豆、红小豆、赤小豆、黄豆、豇豆（粉、白、花）（炒或不炒）、芸豆（红、紫、黑、紫花）、斑马豆、竹豆、青豆（仁、瓣）、鹰嘴豆、金丝豆、菜豆、蚕豆、熊猫豆、蚕豆、扁豆（白、红、绿）、豌豆（仁、瓣）、果蔬干/脆/片、坚果籽类制品、芡实、茯苓、枸杞、杏仁、百合、桂圆、陈皮（橘皮）、苦荞米、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、毫菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、重瓣红玫瑰花、桂花、阿胶、桃胶、黑木耳、猴头菇干、香菇干、银耳、莲子、花生、芝麻（白、黑）、果脯、可食用水产干制品、藻类干制品（海带、裙带菜、海苔、紫菜中的一种或几种）、食糖中的一种或几种，经过挑拣、混合、包装加工而成的非即食粥料。

根据添加原辅料不同可命名为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红米、黑米、紫米、高粱米、白糯米、江米、黑糯米、紫糯米、血糯米、大米应符合 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 小米、黄小米、绿小米、白小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 燕麦米应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 燕麦片、裸大麦、黑玉米粒、玉米（糁、片、仁）、薏仁米、藜麦米、黍子（大黄米）应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 紫小麦、黑小麦、绿小麦、小麦仁应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 荞麦米、苦荞应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 糯玉米应符合 GB/T 22326 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 青稞应符合 GB/T 11760 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 红豆、黑豆、红小豆、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、熊猫豆、蚕豆、扁豆应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.12 炒豇豆应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.13 水果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.14 蔬菜干应符合 NY/T 714 的规定。
- 2.1.15 果蔬脆应符合 QB/T 2076 的规定。
- 2.1.16 南瓜干、紫薯干、红薯（地瓜）干、山药、芡实、百合、陈皮（橘皮）、菊花、桂花、重瓣红玫瑰花应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.17 黑木耳、猴头菇干、香菇干、银耳、茯苓应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.18 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.19 坚果籽类制品应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.21 淀粉制品应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.22 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 阿胶应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.24 桃胶应符合卫健委 2023 年第 8 号公告的规定。
- 2.1.25 果脯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.26 可食用水产干制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.27 藻类干制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.28 食糖应符合 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	具有该产品应有的性状	
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有相应产品特有的滋味和气味，无霉变，无酸败等异味	从样品中取出适量，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味。
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	≤ 18.0	GB 5009.3

*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5[以米类 ^a 为主料产品除外]	GB 5009.11
无机砷(以As计), mg/kg	≤	0.2[以米类 ^a 为主料产品]	
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.2(豆类为主料产品) 0.1(其它产品)	GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.02(豆类为主料产品除外)	GB 5009.17
苯并(a)芘, μg/kg	≤	2.0(豆类为主料产品除外)	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	20[糯米玉米、黑玉米粒、玉米(糁、片、仁)为主料产品] 10(米类 ^a 为主料产品) 5.0(其它产品)	GB 5009.22
单宁(以干基计), %	≤	0.3(适用于以高粱为主料的产品)	GB/T 15686
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000[适用于绿小麦、小麦仁、糯米玉米、黑玉米粒、玉米(糁、片、仁)、燕麦片为主料的产品]	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60[适用于绿小麦、小麦仁、糯米玉米、黑玉米粒、玉米(糁、片、仁)为主料的产品]	GB 5009.209
赭曲霉毒素A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

^a米类: 红米、黑米、紫米、高粱米、白糯米、江米、黑糯米、紫糯米、血糯米、大米、糙米。

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于红米、黑米、紫米、高粱米、白糯米、江米、黑糯米、紫糯米、血糯米、大米、糙米、黑小米、黄小米、绿小米、白小米、黍子（大黄米）、燕麦米、燕麦片、紫小麦、黑小麦、绿小麦、小麦仁、裸大麦、荞麦米、糯玉米、黑玉米粒、玉米（糁、片、仁）、薏仁米、藜麦米、青稞中的一种或几种为原料，添加或不添加绿豆、红豆、黑豆、红小豆、赤小豆、黄豆、豇豆（粉、白、花）（炒或不炒）、芸豆（红、紫、黑、紫花）、斑马豆、竹豆、青豆（仁、瓣）、鹰嘴豆、金丝豆、菜豆、蚕豆、熊猫豆、蚕豆、扁豆（白、红、绿）、豌豆（仁、瓣）、果蔬干/脆/片、坚果籽类制品、芡实、茯苓、枸杞、杏仁、百合、桂圆、陈皮（橘皮）、苦荞米、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、毫菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、重瓣红玫瑰花、桂花、阿胶、桃胶、黑木耳、猴头菇干、香菇干、银耳、莲子、花生、芝麻（白、黑）、果脯、可食用水产干制品、藻类干制品（海带、裙带菜、海苔、紫菜中的一种或几种）、食糖中的一种或几种，经过挑拣、混合、包装加工而成的非即食粥料。

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依据。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南正鼎食品有限公司

