



413622S-2025



河南上鼎源生物科技有限公司企业标准

Q/HSDY 0002S-2025

# 粥料

2025-12-17 发布

2025-12-17 实施

河南上鼎源生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南上鼎源生物科技有限公司提出并起草。  
本标准主要起草人：高凤。

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、糯米、黑糯米、紫糯米、圆糯米、血糯米、红米、紫米、黑米、小米、黑小米、糙米、大麦仁、黑麦仁、小麦仁、大麦、小麦、薏米、红薏米、鹰嘴豆、赤小豆、燕麦片、玉米片、燕麦米、高粱米、荞麦米、青稞、玉米、黑玉米、玉米渣、玉米糝、大黄米、藜麦米、黄豆、黑豆、青豆、红豆、豇豆、扁豆、红扁豆、芸豆、绿豆、蚕豆、豌豆中的一种或几种为主要原料，添加芝麻、黑芝麻、山药、橘皮、决明子、茯苓、芡实、莲子、枸杞、桂圆、百合、菊花（杭白菊、贡菊、怀菊花中的一种或几种）、桂皮、金银花、荷叶、酸枣仁、黑花生仁、花生仁、核桃仁、裙带菜、杏仁、葵花籽仁、南瓜子仁、银耳、黑木耳、腐竹、红枣、黑枣、红枣圈、苹果干、桑葚干、芒果干、木瓜干、葡萄干、菠萝干、无花果、香蕉干、椰子干、草莓干、榴莲干、百香果干、蔓越莓干、猕猴桃干、火龙果干、杨梅干、柠檬干、山楂干、番茄干、南瓜干、红薯干、紫薯干、脱水菠菜、脱水白菜、脱水香葱、脱水包菜、脱水胡萝卜、胡萝卜干、梅干菜、花椰菜、脱水香菜、姜片、脱水黄瓜、香菇、桂花、茉莉花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、海鲜干制品（牡蛎干、鲍鱼干、墨鱼干、鱿鱼干、干贝干、虾皮、海米干、海虹干、蚬子干、蛭子干、蛤蜊干、响螺片干、扇贝干、海参干中的一种或几种）、牛肉干、猪肉干、鸡肉干、花椒、麻椒、小茴香、丁香、八角、白砂糖、冰糖、食用盐、奇亚籽、红糖、苦荞麦、腰果、香芋片、淀粉制品（黄金米、竹叶米、紫薯米、岩米、西米）中的一种或几种，经清理、配料或不配料、混合、包装而成的非即食粥料。

根据所用原辅料不同产品分为不同类别。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

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

2.1.2 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 小米、黑小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 大麦仁、黑麦仁、小麦仁应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.8 薏米、红薏米、鹰嘴豆、赤小豆、燕麦片、玉米片、燕麦米应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 荞麦米应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 玉米、黑玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 大黄米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.16 黄豆、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 玉米渣应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 红豆、豇豆、扁豆、红扁豆、芸豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 山药、橘皮、决明子、茯苓、芡实、莲子、枸杞、桂圆、百合、菊花（杭白菊、贡菊、怀菊花中的一种或几种）、桂皮、金银花、荷叶、酸枣仁应洁净、干燥、无霉变、无虫蛀，具有固有的色泽和香味，并符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.24 黑花生仁、花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 裙带菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.27 杏仁应符合 GB/T 20452 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 葵花籽仁、南瓜子仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 银耳应符合 GB 7096 和 NY/T 834 的规定。
- 2.1.30 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.31 腐竹应符合 GB/T 22106 的规定。
- 2.1.32 红枣、黑枣、红枣圈应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.33 苹果干、桑葚干、芒果干、木瓜干、葡萄干、菠萝干、无花果、香蕉干、椰子干、草莓干、榴莲干、百香果干、蔓越莓干、猕猴桃干、火龙果干、杨梅干、柠檬干、山楂干、番茄干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.34 南瓜干、红薯干、紫薯干、脱水菠菜、脱水白菜、脱水香葱、脱水包菜、脱水胡萝卜、胡萝卜干、梅干菜、花椰菜、脱水香菜、姜片、脱水黄瓜应符合 NY/T 1045 的规定。

- 2.1.35 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.36 桂花、茉莉花应干燥、无霉变，具有其特有的形态和香味，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.37 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。
- 2.1.38 牡蛎干、鲍鱼干、墨鱼干、鱿鱼干、干贝干、虾皮、海米干、海虹干、蛏子干、蚬子干、蛤蜊干、响螺片干、扇贝干、海参干应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.39 牛肉干、猪肉干、鸡肉干应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.40 花椒、麻椒、小茴香、丁香、八角应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.41 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.42 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.43 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.44 奇亚籽应符合 GB 19300 和原国家卫计委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.45 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.46 苦荞麦应符合 DB51/T 812 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.47 腰果应符合 NY/T 486 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.48 香芋片应符合 DB43/T 177 的规定。
- 2.1.49 淀粉制品（黄金米、竹叶米、紫薯米、岩米、西米）应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.50 玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 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	具有原料物质应有的性状	取适量样品，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味。将样品依照食用方法熟制后，以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有原料应有的色泽	
气 味	具有原料品种应有的气味，无异味	
滋 味	具有原料品种应有的滋味，无哈喇味	
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

小米、黑小米、大麦仁、黑麦仁、小麦仁、大麦、小麦、薏米、红薏米、鹰嘴豆、赤小豆、燕麦片、玉米片、燕麦米、高粱米、荞麦米、青稞、玉米、黑玉米、玉米渣、玉米糝、大黄米、藜麦米、黄豆、黑豆、青豆、红豆、豇豆、扁豆、红扁豆、芸豆、绿豆、蚕豆、豌豆

项 目		指 标		检验方法
水分, g/100g		≤	15.0	GB 5009.3
总砷（以As计），mg/kg		≤	0.5（大米、糯米、黑糯米、紫糯米、圆糯米、血糯米、红米、紫米、黑米、糙米为主要原料的产品除外）	
无机砷（以 As 计），mg/kg		≤	0.2（仅适用于以大米、糯米、黑糯米、紫糯米、圆糯米、血糯米、红米、紫米、黑米为主要原料的产品）	
			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（大米、糯米、黑糯米、紫糯米、圆糯米、血糯米、红米、紫米、黑米、糙米为主要原料的产品除外）	
			0.2（仅适用于以大米、糯米、黑糯米、紫糯米、圆糯米、血糯米、红米、紫米、黑米、糙米为主要原料的产品）	
			GB 5009.15	
铬（以 Cr计），mg/kg		≤	1.0	
			GB 5009.123	
总汞（以Hg计），mg/kg		≤	0.02（仅适用于以大米、糯米、黑糯米、紫糯米、圆糯米、血糯米、红米、紫米、黑米、糙米、玉米片、玉米、黑玉米、玉米渣、玉米糝、黑麦仁、小麦仁、小麦为主要原料的产品）	
			GB 5009.17	
过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计），g/100g	生干	≤	0.08（坚果）	0.4（籽类）
	熟制葵花籽	≤	0.80	
	熟制其他坚果籽类	≤	0.50	
			GB 5009.227	
酸价 <sup>a</sup> （以脂肪计）（KOH），mg/g		≤	3.0	
			GB 5009.229	
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg		≤	10（仅适用于大米、糯米、黑糯米、紫糯米、圆糯米、血糯米、红米、紫米、黑米、糙米为主要原料产品）	
			20（仅适用于玉米片、玉米、黑玉米、玉米渣、玉米糝为主要原料产品）	
			5.0（其他产品）	
			GB 5009.22	
赅曲霉毒素A，μg/kg		≤	5.0	
			GB 5009.96	

玉米赤霉烯酮， μ g/kg	≤	60（仅限于玉米片、玉米、黑玉米、玉米渣、玉米糝、黑麦仁、小麦仁、小麦为主要原料产品）	GB 5009. 209
脱氧雪腐镰刀菌烯醇， μ g/kg	≤	1000（仅限于玉米片、玉米、黑玉米、玉米渣、玉米糝、大麦仁、黑麦仁、小麦仁、大麦、小麦、青稞为主要原料产品）	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 <sup>b</sup> ， μ g/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， μ g/kg	≤	2. 0（仅适用于以大米、糯米、黑糯米、紫糯米、圆糯米、血糯米、红米、紫米、黑米、糙米、玉米片、玉米、黑玉米、玉米渣、玉米糝、黑麦仁、小麦仁、小麦为主要原料的产品）	GB 5009. 27
<p>注：1、*标记的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；</p> <p>2、a仅适用于添加坚果、籽类的产品中坚果、籽类的检验。</p> <p>3、b仅适用于添加苹果、山楂制品的产品检验。</p> <p>4、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。</p>			

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。

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

本标准适用于以大米、糯米、黑糯米、紫糯米、圆糯米、血糯米、红米、紫米、黑米、小米、黑小米、糙米、大麦仁、黑麦仁、小麦仁、大麦、小麦、薏米、红薏米、鹰嘴豆、赤小豆、燕麦片、玉米片、燕麦米、高粱米、荞麦米、青稞、玉米、黑玉米、玉米渣、玉米糝、大黄米、藜麦米、黄豆、黑豆、青豆、红豆、豇豆、扁豆、红扁豆、芸豆、绿豆、蚕豆、豌豆中的一种或几种为主要原料，添加芝麻、黑芝麻、山药、橘皮、决明子、茯苓、芡实、莲子、枸杞、桂圆、百合、菊花（杭白菊、贡菊、怀菊花中的一种或几种）、桂皮、金银花、荷叶、酸枣仁、黑花生仁、花生仁、核桃仁、裙带菜、杏仁、葵花籽仁、南瓜子仁、银耳、黑木耳、腐竹、红枣、黑枣、红枣圈、苹果干、桑葚干、芒果干、木瓜干、葡萄干、菠萝干、无花果、香蕉干、椰子干、草莓干、榴莲干、百香果干、蔓越莓干、猕猴桃干、火龙果干、杨梅干、柠檬干、山楂干、番茄干、南瓜干、红薯干、紫薯干、脱水菠菜、脱水白菜、脱水香葱、脱水包菜、脱水胡萝卜、胡萝卜干、梅干菜、花椰菜、脱水香菜、姜片、脱水黄瓜、香菇、桂花、茉莉花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、海鲜干制品（牡蛎干、鲍鱼干、墨鱼干、鱿鱼干、干贝干、虾皮、海米干、海虹干、蚬子干、蛏子干、蛤蜊干、响螺片干、扇贝干、海参干中的一种或几种）、牛肉干、猪肉干、鸡肉干、花椒、麻椒、小茴香、丁香、八角、白砂糖、冰糖、食用盐、奇亚籽、红糖、苦荞麦、腰果、香芋片、淀粉制品（黄金米、竹叶米、紫薯米、岩米、西米）中的一种或几种，经清理、配料或不配料、混合、包装、抽真空或不抽真空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，参照 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南上鼎源生物科技有限公司