



410107S-2025



河南拓牛农业开发有限公司企业标准

Q/HTN 0003S-2025

粥料

2025-01-08 发布

2025-01-08 实施

河南拓牛农业开发有限公司 发布

前 言

本标准由河南拓牛农业开发有限公司提出。

本标准由河南国德标检测技术有限公司和河南拓牛农业开发有限公司共同起草。

本标准主要起草人：于洁、杜九菊。

H N

Q B

粥料

1 范围

本标准规定了谷物杂粮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、糙米、粳米、粳米、糯米、香米、江米、高粱米、黍米（大黄米）、稷米、小米、黑米、紫米、红米（红线米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、玉米仁、玉米糝、玉米片、裸大麦（青稞）米（仁）、燕麦米（仁）、荞麦米（仁）、薏仁米（薏米仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、苦荞米、豆类【黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、红小豆、赤小豆、芸豆（菜豆）、蚕豆、豌豆、豇豆、竹豆、饭豆、扁豆、鹰嘴豆、金丝豆、斑竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆中的一种或几种】中的几种为主要原料，添加或不添加花生仁、芝麻、烘焙豆类【黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、红小豆、赤小豆、芸豆（菜豆）、蚕豆、豌豆、豇豆、竹豆、饭豆、扁豆、鹰嘴豆、金丝豆、斑竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆中的一种或几种】、地瓜丁（红薯丁）、紫薯丁、果蔬干制品（葡萄、红枣、芒果、木瓜、菠萝、香蕉、柠檬、猕猴桃片、番茄、提子、无花果、桑葚、桃、草莓、枇杷、荔枝、梨、圣女果、胡萝卜、萝卜片、南瓜中的一种或几种）、西米（淀粉制品）、猴头菇、银耳、茯苓、山药、芡实、枸杞子、白扁豆、桂圆、莲子、百合、酸枣仁、益智仁、橘皮（陈皮）、人参（人工种植5年及5年以下）、冰糖中的一种或几种，经原料验收、挑拣或不挑拣、混合、包装而成的非即食粥料。

根据所用原辅料不同，产品分类为不同类型的粥料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米、糙米、粳米、粳米、糯米、香米、江米、高粱米、黍米（大黄米）、稷米、小米、黑米、紫米、红米（红线米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、玉米仁、玉米糝、玉米片、裸大麦（青稞）米（仁）、燕麦米（仁）、荞麦米（仁）、薏仁米（薏米仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、苦荞米、豆类应符合GB 2715的规定。

2.1.2 花生仁、芝麻、烘焙豆类应符合GB 19300的规定。

2.1.3 地瓜丁（红薯丁）、紫薯丁应符合NY/T 959的规定。

2.1.4 果蔬干制品应清洁卫生、干燥、无污染，或符合GB 16325的规定。

2.1.5 西米（淀粉制品）应符合GB 2713的规定。

2.1.6 猴头菇、银耳应符合GB 7096的规定。

2.1.7 茯苓、山药、芡实、枸杞子、白扁豆、桂圆、莲子、百合、酸枣仁、益智仁、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.8 人参（人工种植5年及5年以下）应符合原卫生部2012年第17号公告的规定。

2.1.9 冰糖应符合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	具有各产品应有的性状	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气 味	具有各产品固有的气味，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	≤ 14.5	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
^a 无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.2 (仅适用于以大米、籼米、粳米、糯米、香米、江米、黑米、紫米、 红米为主料的产品) 0.35 (仅适用于以糙米为主料的产品)	GB 5009.11
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5 (不适用于以大米、糙米、籼米、粳米、糯米、香米、江米、黑米、 紫米、红米为主料的产品)	GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.2【仅适用于以大米、糙米、籼米、粳米、糯米、香米、江米、黑米、 紫米、红米、豆类为主料的产品】 0.1 (其他)	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
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 2.0【仅适用于以大米、糙米、籼米、粳米、糯米、香米、江米、黑米、 紫米、红米、小麦米(仁)、玉米仁、玉米糝、玉米片为主料的产品】	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 20.0 (仅适用于以玉米仁、玉米糝为主料的产品) 10.0【仅适用于以大米、糙米、籼米、粳米、糯米、香米、江米、黑 米、紫米、红米为主料的产品】 5.0 (其他产品)	GB 5009.22
单宁(以干基计), %	≤ 0.3 (仅适用于以高粱米为主料的产品)	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
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μ	≤ 1000【仅适用于以小麦米(仁)、大麦米(仁)、裸大麦(青稞)米(仁)、	GB 5009.111

g/kg	燕麦米（仁）、荞麦米（仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、玉米仁、 玉米糝、玉米片为主料的产品】	
玉米赤霉烯酮， $\mu\text{g}/\text{kg}$ \leq	60【仅适用于以玉米仁、玉米糝、玉米片、小麦米（仁）为主料的产 品】	GB 5009.209
赭曲霉毒素A， $\mu\text{g}/\text{kg}$ \leq	5.0	GB 5009.96
<p>注 1：a 对于测定无机砷限量的产品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。</p> <p>注 2：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 13122 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

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



编制说明

本标准适用于以大米、糙米、粳米、粳米、糯米、香米、江米、高粱米、黍米（大黄米）、稷米、小米、黑米、紫米、红米（红线米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、玉米仁、玉米糝、玉米片、裸大麦（青稞）米（仁）、燕麦米（仁）、荞麦米（仁）、薏仁米（薏米仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、苦荞米、豆类【黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、红小豆、赤小豆、芸豆（菜豆）、蚕豆、豌豆、豇豆、竹豆、饭豆、扁豆、鹰嘴豆、金丝豆、斑竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆中的一种或几种】中的几种为主要原料，添加或不添加花生仁、芝麻、烘焙豆类【黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、红小豆、赤小豆、芸豆（菜豆）、蚕豆、豌豆、豇豆、竹豆、饭豆、扁豆、鹰嘴豆、金丝豆、斑竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆中的一种或几种】、地瓜丁（红薯丁）、紫薯丁、果蔬干制品（葡萄、红枣、芒果、木瓜、菠萝、香蕉、柠檬、猕猴桃片、番茄、提子、无花果、桑葚、桃、草莓、枇杷、荔枝、梨、圣女果、胡萝卜、萝卜片、南瓜中的一种或几种）、西米（淀粉制品）、猴头菇、银耳、茯苓、山药、芡实、枸杞子、白扁豆、桂圆、莲子、百合、酸枣仁、益智仁、橘皮（陈皮）、人参（人工种植5年及5年以下）、冰糖中的一种或几种，经原料验收、挑拣或不挑拣、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，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。

河南拓牛农业开发有限公司

QB