



410425S-2025

商丘市千豆源粮食产业发展有限责任公司企业标准

Q/QDY 0002S-2025

# 谷物杂粮粥料

2025-02-07 发布

2025-02-07 实施

商丘市千豆源粮食产业发展有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由商丘市千豆源粮食产业发展有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：屈颂贺、李祥。

H N

Q B

# 谷物杂粮粥料

## 1 范围

本标准规定了谷物杂粮粥料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦、麦仁、玉米、大米、高粱米、糯米、血糯米、香米、紫米、黑米、红米、糙米、荞麦米、薏仁米、大黄豆、小米、燕麦米、莜麦、黑麦仁、胚芽米、青稞、苦荞米、藜麦、玉米片、竹香米、玉米糝、紫薯米、豇豆、黄豆、赤小豆、红小豆、豌豆、青豆、芸豆、扁豆、黑豆、红豆、绿豆、鹰嘴豆、熊猫豆(菜豆)、竹豆、蚕豆中的一种或几种为原料，添加或不添加坚果和籽类(奇亚籽、芝麻、腰果仁、葵花籽仁、榛子仁、花生仁、南瓜籽仁、核桃仁、栗子仁、芡实中的一种或几种)、果蔬干制品(红薯干、紫薯干、红枣、胡萝卜、菠菜、卷心菜、白菜、番茄、葱、姜、梅菜、酸菜、南瓜、香芋、山药、葛根、莴笋、腐竹、葡萄、杏、蔓越莓、蓝莓、沙棘、柠檬、百香果、木瓜、菠萝、香蕉、猕猴桃、莲子、枸杞、桂圆、山楂、桑葚的一种或几种)、干制食用菌(木耳、银耳、茶树菇、鹿茸菇、香菇、羊肚菌、蛹虫草、猴头菇、鸡油菌、姬松茸、滑子蘑、榛蘑、松茸、白木耳、竹荪、茯苓的一种或几种)、玉米糝、燕麦片、黑麦片、西米、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、百合、决明子、陈皮、人参(人工种植5年及5年以下)中的一种或几种，经原料验收、混合、称重、包装加工而成的非即食谷物杂粮粥料。

按原辅料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦、麦仁、玉米、大米、高粱米、糯米、血糯米、香米、紫米、黑米、红米、糙米、荞麦米、薏仁米、大黄豆、小米、燕麦米、莜麦、黑麦仁、胚芽米、青稞、苦荞米、藜麦、玉米片、玉米糝、燕麦片、黑麦片、竹香米、玉米米、紫薯米、豇豆、黄豆、赤小豆、红小豆、豌豆、青豆、芸豆、扁豆、黑豆、红豆、绿豆、鹰嘴豆、熊猫豆(菜豆)、竹豆、蚕豆应符合GB 2715 的规定。

2.1.2 果蔬干制品应清洁卫生、干燥、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 干制食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.4 熟制坚果籽类粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5 西米应符合GB 2713的规定。

2.1.6 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合关于批准 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。

2.1.7 菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)、百合、决明子、陈皮应符合卫法监发[2002]51号的规定。

2.1.8人参(人工种植5年及5年以下)应符合关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(2012年第17号)的规定。

2.1.9茯苓、芡实、枸杞子、莲子、百合、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

## 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(瓷盘或同类容器)中,在自然光下,观察其性状、色泽及有无杂质,嗅其气味,温开水漱口后品尝其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品固有的气味和滋味,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	≤ 12.0	GB 5009.3
*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
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.2(以大米、高粱米、糯米、血糯米、香米、紫米、黑米、红米、糙米、竹香米为主料的产品除外)	GB 5009.11
无机砷 <sup>a</sup> (以As计), mg/kg	≤ 0.2(仅限以大米、高粱米、糯米、血糯米、香米、紫米、黑米、红米、糙米、竹香米为主料的产品)	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	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
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
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, μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60	GB 5009.209

赭曲霉毒素 A, $\mu$ g/kg	$\leq$	5.0	GB 5009.96
注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 可先测定总砷, 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。			

## 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, 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。

QB

## 编制说明

本标准适用于以小麦、麦仁、玉米、大米、高粱米、糯米、血糯米、香米、紫米、黑米、红米、糙米、荞麦米、薏仁米、大黄米、小米、燕麦米、莜麦、黑麦仁、胚芽米、青稞、苦荞米、藜麦、玉米片、竹香米、玉米糝、紫薯米、豇豆、黄豆、赤小豆、红小豆、豌豆、青豆、芸豆、扁豆、黑豆、红豆、绿豆、鹰嘴豆、熊猫豆(菜豆)、竹豆、蚕豆中的一种或几种为原料,添加或不添加坚果和籽类(奇亚籽、芝麻、腰果仁、葵花籽仁、榛子仁、花生仁、南瓜籽仁、核桃仁、栗子仁、芡实中的一种或几种)、果蔬干制品(红薯干、紫薯干、红枣、胡萝卜、菠菜、卷心菜、白菜、番茄、葱、姜、梅菜、酸菜、南瓜、香芋、山药、葛根、莴笋、腐竹、葡萄、杏、蔓越莓、蓝莓、沙棘、柠檬、百香果、木瓜、菠萝、香蕉、猕猴桃、莲子、枸杞、桂圆、山楂、桑葚的一种或几种)、干制食用菌(木耳、银耳、茶树菇、鹿茸菇、香菇、羊肚菌、蛹虫草、猴头菇、鸡油菌、姬松茸、滑子蘑、榛蘑、松茸、白木耳、竹荪、茯苓的一种或几种)、玉米糝、燕麦片、黑麦片、西米、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、百合、决明子、陈皮、人参(人工种植5年及5年以下)中的一种或几种,经原料验收、混合、称重、包装加工而成的非即食谷物杂粮粥料。

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。

商丘市千豆源粮食产业发展有限责任公司