



410661S-2025



社旗县永大久粉业有限公司企业标准

Q/SYF 0004S-2025

粥料

2025-03-06 发布

2025-03-06 实施

社旗县永大久粉业有限公司 发布

前 言

本标准由社旗县永大久粉业有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨海逢。

本标准自发布实施之日起替代：Q/SYF 0004S-2024。

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、粳米、籼米、糯米、香米、江米、紫米、糙米、黑米、红米、黍米（大黄米）、胚芽米、苦荞米、黑苦荞、藜麦米、小米、黄小米、高粱米、荞麦米（仁）、莜麦米（燕麦仁）、青稞、薏仁米（薏苡仁）、黄豆、黑豆、豌豆、青豆、绿豆、红豆、赤小豆、豇豆、红小豆、竹豆、蚕豆、江豆、芸豆（白芸豆、黑芸豆、红芸豆）、荷兰豆、鹰嘴豆、红扁豆、燕麦、大麦米（仁）、小麦仁、黑麦仁、玉米糝、玉米仁中的几种为主要原料，添加或不添加燕麦片、西米、银耳、莲子、龙眼肉（桂圆）、枸杞、山药、酸枣仁、陈皮（橘皮）、茯苓、山楂、桑葚、益智仁、芡实、葛根粉、枳椇子、姜（生姜、干姜）、杏仁（甜、苦）、栀子、百合、槐米、槐花、坚果籽类（核桃仁、开心果仁、扁桃仁、巴旦木仁、白芝麻、南瓜籽、奇亚籽、亚麻籽、碧根果仁、夏威夷果仁、腰果仁、花生仁、榛子仁、松子仁、板栗仁中的一种或几种）、薯类食品（红薯干或丁、紫薯干或丁、芋头干或丁中的一种或几种）、红枣、水果干（红枣干、苹果粒、柠檬片、香蕉片、黑加仑、葡萄干、桃干、杏干、草莓干、樱桃干、椰子干、菠萝干、柠檬片、蔓越莓、圣女果、青梅干、芒果干、木瓜干、哈密瓜干、芭蕉干、枇杷干、荔枝干、石榴干、乌梅干、火龙果干、橘子干、猕猴桃干、蓝莓、梨干、柿子干中的一种或几种）、蔬菜干（胡萝卜干、南瓜干、地瓜干、紫薯干、脱水菠菜、黄花菜、笋干、萝卜干、香葱干、黄秋葵干、白菜干、油菜干、脱水西红柿、脱水黄瓜、藕片中的一种或几种）、贡菊、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、杏脯、桃脯、紫菜（干品）、干海带、干裙带菜、冰糖中的一种或几种，经预处理、配料、混合包装而成的非即食粥料。

根据原辅料不同，可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米、粳米、籼米、糯米、香米、江米、紫米应符合 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 黍米（大黄米）应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 小米、黄小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 高粱米应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 荞麦米（仁）应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 莜麦米（燕麦仁）应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 大麦米（仁）、青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 胚芽米、苦荞米、黑苦荞、薏仁米（薏苡仁）应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 黄豆、黑豆、豌豆、青豆、绿豆、红豆、赤小豆、豇豆、红小豆、竹豆、蚕豆、江豆、芸豆、荷兰

豆、鹰嘴、红扁豆应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.13 小麦仁、黑麦仁应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 燕麦片应符合 GB 19640 的规定。

2.1.15 玉米糝、玉米仁应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。

2.1.16 西米应符合 GB 2713 的规定。

2.1.17 银耳应符合 NY/T 834 的规定。

2.1.18 莲子、龙眼肉（桂圆）、枸杞、山药、酸枣仁、陈皮（橘皮）、茯苓、山楂、桑葚、益智仁、芡实、姜（生姜、干姜）、杏仁（甜、苦）、栀子、百合、槐米、槐花、红枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.19 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。

2.1.20 薯类食品应符合 NY/T 708 的规定。

2.1.21 水果干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.22 蔬菜干应符合 QB/T 2076 的规定。

2.1.23 贡菊、桂花、茉莉花应清洁、无污染、无腐烂、无霉变并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.24 重瓣红玫瑰应符合卫计委关于批准 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。

2.1.25 杏脯、桃脯应符合 GB/T 10782 的规定。

2.1.26 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。

2.1.27 干海带应符合 SC/T 3202 的规定。

2.1.28 干裙带菜应符合 SC/T 3213 的规定。

2.1.29 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.30 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.31 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.32 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.33 红米应符合 LS/T 3270 和 GB 2715 的规定。

2.1.34 燕麦应符合 NY/T 892 或 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	具有各原料物质特有的性状	取样品 1 份，倒入一白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，以温开水漱口，熟制后品其滋味
色 泽	具有本品各原料的正常色泽	
气 味、滋 味	具有相应产品特有的滋味和气味，无霉变，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/ (%) \leq	15	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) \leq	0.18	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg) \leq	0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg) \leq	1.0	GB 5009.123
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg) \leq	0.02	GB 5009.17
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) \leq	0.5 [适用于以大米、粳米、籼米、糯米、香米、江米、紫米、糙米、黑米、红米、胚芽米为主料以外的其他产品]	GB 5009.11
无机砷 ^a (以 As 计) / (mg/kg) \leq	0.2 [仅适用于以大米、粳米、籼米、糯米、香米、江米、紫米、糙米、黑米、红米、胚芽米为主料的产品]	
黄曲霉毒素 B ₁ / (μ g/kg) \leq	20.0 (仅适用于以玉米糝、玉米仁为主料的产品)	GB 5009.22
	10.0 (仅适用于以大米、粳米、籼米、糯米、香米、江米、紫米、糙米、黑米、红米、胚芽米为主料的产品)	
	5.0 (其它产品)	
苯并[a]芘 / (μ g/kg) \leq	2.0	GB 5009.27
单宁 (以干基计) / (%) \leq	0.3 (适用于以高粱米为主料的产品)	GB/T 15686
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 / (μ g/kg) \leq	1000 【仅适用于以玉米糝、玉米仁、大麦米 (仁)、小麦仁、黑麦仁、青稞为主料的产品】	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A / (μ g/kg) \leq	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮 / (μ g/kg) \leq	60.0 【仅适用于以玉米糝、玉米仁、大麦米 (仁)、小麦仁、黑麦仁、青稞为主料的产品】	GB 5009.209
六六六 / (mg/kg) \leq	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕 / (mg/kg) \leq	0.05	GB/T 5009.19
展青霉素 ^b / (μ g/kg) \leq	20	GB 5009.185
<p>注 1: a 对于测定无机砷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; 否则需测定无机砷;</p> <p>b 仅适用于添加苹果粒、山楂的产品;</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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目为：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。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大米、粳米、籼米、糯米、香米、江米、紫米、糙米、黑米、红米、黍米（大黄米）、胚芽米、苦荞米、黑苦荞、藜麦米、小米、黄小米、高粱米、荞麦米（仁）、莜麦米（燕麦仁）、青稞、薏仁米（薏苡仁）、黄豆、黑豆、豌豆、青豆、绿豆、红豆、赤小豆、豇豆、红小豆、竹豆、蚕豆、江豆、芸豆（白芸豆、黑芸豆、红芸豆）、荷兰豆、鹰嘴豆、红扁豆、燕麦、大麦米（仁）、小麦仁、黑麦仁、玉米糝、玉米仁中的几种为主要原料，添加或不添加燕麦片、西米、银耳、莲子、龙眼肉（桂圆）、枸杞、山药、酸枣仁、陈皮（橘皮）、茯苓、山楂、桑葚、益智仁、芡实、葛根粉、枳椇子、姜（生姜、干姜）、杏仁（甜、苦）、栀子、百合、槐米、槐花、坚果籽类（核桃仁、开心果仁、扁桃仁、巴旦木仁、白芝麻、南瓜籽、奇亚籽、亚麻籽、碧根果仁、夏威夷果仁、腰果仁、花生仁、榛子仁、松子仁、板栗仁中的一种或几种）、薯类食品（红薯干或丁、紫薯干或丁、芋头干或丁中的一种或几种）、红枣、水果干（红枣干、苹果粒、柠檬片、香蕉片、黑加仑、葡萄干、桃干、杏干、草莓干、樱桃干、椰子干、菠萝干、柠檬片、蔓越莓、圣女果、青梅干、芒果干、木瓜干、哈密瓜干、芭蕉干、枇杷干、荔枝干、石榴干、乌梅干、火龙果干、橘子干、猕猴桃干、蓝莓、梨干、柿子干中的一种或几种）、蔬菜干（胡萝卜干、南瓜干、地瓜干、紫薯干、脱水菠菜、黄花菜、笋干、萝卜干、香葱干、黄秋葵干、白菜干、油菜干、脱水西红柿、脱水黄瓜、藕片中的一种或几种）、贡菊、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、杏脯、桃脯、紫菜（干品）、干海带、干裙带菜、冰糖中的一种或几种，经预处理、配料、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》、《中华人民共和国标准化法》规定，要求制订本企业标准，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。

社旗县永大久粉业有限公司