



411006S-2025



河南最来实业发展有限公司企业标准

Q/HZL 0003S-2025

# 粥料

2025-04-03 发布

2025-04-03 实施

河南最来实业发展有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南最来实业发展有限公司提出并起草。  
本标准起草人：王晓娥。

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。

本标准适用于以香米、大米、粳米、红米、白糯米、黑糯米、江米、黑米、糙米、小米、紫糯米、黍米、薏米、荞麦仁、小麦仁、小麦胚、燕麦、燕麦片、玉米糝、大豆、赤小豆、红芸豆、花芸豆、红小豆、绿豆、竹豆、红扁豆、红豆、青豆、黑豆、大麦仁、黑麦仁、黄小米、绿小米、麦片、斑马豆、玉米、高粱、苡麦、薏仁、稷米、藜麦、鹰嘴豆中的一种或几种为主要原料，加入黑芝麻、白芝麻、黑花生、红花生、生干或熟制坚果仁籽类（杏仁、腰果、南瓜籽仁、花生仁、葵花籽仁、榛子仁、核桃仁、松子仁、巴达木仁中的一种或几种），红薯干、紫薯干、胡萝卜丁、黄瓜干、番茄干、山药丁、南瓜干、百合干、水果干（山楂干、猕猴桃干、桂圆干、木瓜干、蔓越莓干、桃干、桑椹干、椰枣干、无花果干、草莓干、柠檬干、梅干、菠萝干、芒果干、蓝莓干、荔枝干、雪梨干、香蕉干、葡萄干中的一种或几种）、红枣、枸杞、黑苦荞、莲子中的一种或几种，加入冰糖、白砂糖、赤砂糖、食用葡萄糖、低聚果糖、麦芽糖中的一种或几种经配料、混合、包装而成的非即食粥料。

产品根据原辅料不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 香米、大米、粳米、红米、白糯米、黑糯米、江米、黑米、糙米、小米、紫糯米、黍米、薏米、荞麦仁、小麦仁、小麦胚、燕麦、燕麦片、玉米糝、大豆、赤小豆、红芸豆、花芸豆、红小豆、绿豆、竹豆、红扁豆、红豆、青豆、黑豆、大麦仁、黑麦仁、黄小米、绿小米、麦片、斑马豆、玉米、黑芝麻、白芝麻、黑花生、红花生、高粱、苡麦、薏仁、稷米、藜麦、鹰嘴豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 生干或熟制坚果仁籽类应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 红薯干、紫薯干、胡萝卜丁、黄瓜干、番茄干、山药丁、南瓜干、百合干、水果干应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.4 冰糖、白砂糖、赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。

2.1.6 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.7 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。

2.1.8 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.9 枸杞、黑苦荞、莲子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

### 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	具有产品应有性状	从样品中随机取出一包，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，熟制后品其滋味。
色泽	具有产品应有色泽	
气味、滋味	具有产品应有气味、滋味，无哈喇味、无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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	≤ 15.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
杂质, g/100g	≤ 1.0	GB/T 5494
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5 (香米、大米、粳米、红米、糯米、江米、黑米、糙米、紫糯米为主要原料的产品除外)	GB 5009.11
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.2 (仅适用于以香米、大米、粳米、红米、糯米、江米、黑米、紫糯米为主要原料的产品)	GB 5009.11
	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 (香米、大米、粳米、红米、糯米、江米、黑米、糙米、紫糯米为主要原料的产品除外)	GB 5009.15
	0.2 (仅适用于以香米、大米、粳米、红米、糯米、江米、黑米、紫糯米为主要原料的产品)	
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02 (仅适用于以香米、大米、粳米、红米、糯米、江米、黑米、紫糯米为主要原料的产品)	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B1, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60 (仅限于玉米、玉米糝、小麦仁、燕麦片、麦片、小麦胚为主料产品)	GB 5009.209
脱氧雪腐镰刀霉烯醇, μg/kg	≤ 1000 (仅限于玉米、玉米糝、小麦仁、燕麦片、麦片、大麦仁、小麦胚为主料产品)	GB 5009.111
苯并[α]芘, μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.19

注:\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 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 生产加工过程的卫生要求

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

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

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以香米、大米、粳米、红米、白糯米、黑糯米、江米、黑米、糙米、小米、紫糯米、黍米、薏米、荞麦仁、小麦仁、小麦胚、燕麦、燕麦片、玉米糝、大豆、赤小豆、红芸豆、花芸豆、红小豆、绿豆、竹豆、红扁豆、红豆、青豆、黑豆、大麦仁、黑麦仁、黄小米、绿小米、麦片、斑马豆、玉米、高粱、苡麦、薏仁、稷米、藜麦、鹰嘴豆中的一种或几种为主要原料，加入黑芝麻、白芝麻、黑花生、红花生、生干或熟制坚果仁籽类（杏仁、腰果、南瓜籽仁、花生仁、葵花籽仁、榛子仁、核桃仁、松子仁、巴达木仁中的一种或几种），红薯干、紫薯干、胡萝卜丁、黄瓜干、番茄干、山药丁、南瓜干、百合干、水果干（山楂干、猕猴桃干、桂圆干、木瓜干、蔓越莓干、桃干、桑椹干、椰枣干、无花果干、草莓干、柠檬干、梅干、菠萝干、芒果干、蓝莓干、荔枝干、雪梨干、香蕉干、葡萄干中的一种或几种）、红枣、枸杞、黑苦荞、莲子中的一种或几种，加入冰糖、白砂糖、赤砂糖、食用葡萄糖、低聚果糖、麦芽糖中的一种或几种经配料、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》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，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。

河南最来实业发展有限公司