



411657S-2025



河南省珍味星食品有限公司企业标准

Q/HZS 0016S-2025

粥料

2025-05-29 发布

2025-05-29 实施

河南省珍味星食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省珍味星食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘新霞、王彩霞、李改民。

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、籼米、粳米、糙米、糯米、留胚米、香米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、黍米（大黄米）、稷米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、黑燕麦片、燕麦片、玉米糝、玉米片、玉米瓣、高粱米、苦荞米、小麦胚芽、薏米（薏苡仁）、豆类【黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆（菜豆）、豇豆、饭豆、扁豆、鹰嘴豆、金丝豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆、脱皮黄豆、脱皮青豆、脱皮黑豆、脱皮红豆、脱皮绿豆、脱皮小豆、脱皮蚕豆、脱皮豌豆、脱皮芸豆（菜豆）、脱皮豇豆、脱皮饭豆、脱皮扁豆、脱皮鹰嘴豆中的一种或几种】、脱皮麦仁中的一种或几种为原料，添加或不添加坚果及籽类仁【花生仁、红花生仁、黑花生仁、黑芝麻、白芝麻、腰果仁、巴旦木（扁桃）仁、核桃仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、板栗仁、杏仁、松子仁、奇亚籽中的一种或几种】、烘焙豆类【黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆（菜豆）、豇豆、饭豆、扁豆、鹰嘴豆、金丝豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆中的一种或几种】、紫薯干、红薯干、果蔬干制品（苹果、葡萄、芒果、木瓜、菠萝、香蕉、柠檬、猕猴桃、番茄、提子、枣、无花果、蔓越莓、山楂、桃、草莓、枇杷、荔枝、梨、圣女果、胡萝卜、南瓜、葱、香菜、青梗菜、高丽菜、菠菜、黄花菜、姜中的一种或几种）、水产干制品【虾米、瑶柱（干贝）、海参、海蜇、鱿鱼、鳕鱼、海水鱼（可食用）中的一种或几种】、藻类干制品（海带、裙带菜、海苔、紫菜、海白菜中的一种或几种）、西米（淀粉制品）、食用菌干制品【猴头菇、木耳、银耳、毛木耳、香菇、蛹虫草（虫草花）、牛肝菌、松茸、双孢菇、榛蘑、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、白灵菇、金顶蘑、茶树菇、滑子菇、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、口蘑、鲍鱼菇、杏鲍菇、凤尾菇、秀珍菇、姬菇、绣球菌中的一种或几种】、刀豆、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、龙眼肉（桂圆）、百合、芡实、枸杞子、茯苓、桔红、桔梗、益智仁、莱菔子、莲子、高良姜、淡豆豉、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、人参（人工种植5年及5年以下）、桃胶、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、地黄、麦冬、天冬、化橘红、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖中的一种或几种，经混合、称重、包装加工而成的非即食粥料。

根据添加的原辅料不同，产品分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米、籼米、粳米、糙米、糯米、留胚米、香米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、黍米（大黄米）、稷米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、黑燕麦片、燕麦片、玉米糝、玉米片、玉米瓣、高粱米、苦荞米、小麦胚芽、薏米（薏苡仁）、豆类、脱皮麦仁应符合GB 2715的规定。

- 2.1.2坚果及籽类仁、烘焙豆类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.3紫薯干、红薯干应符合NY/T 959的规定。
- 2.1.4水产干制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.5藻类干制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.6西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.7食用菌干制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.8果蔬干制品、刀豆、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、龙眼肉（桂圆）、百合、芡实、、枸杞子、茯苓、桔红、桔梗、益智仁、莱菔子、莲子、高良姜、、淡豆豉、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁应清洁卫生、干燥、无污染。
- 2.1.9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。
- 2.1.10桃胶应符合卫健委2022年第2号公告的规定。
- 2.1.11党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻应符合卫健委2023年第9号公告的规定。
- 2.1.12地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合卫健委2024年第4号公告的规定。
- 2.1.13白砂糖、赤砂糖、红糖、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，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 ≤	15.0	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、留胚米、香米、红米、黄米、紫米、黑米为主料的产品） 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、籼米、粳米、糙米、糯米、留胚米、香米、红米、黄米、紫米、黑米为主料的产品）	GB 5009.11

镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.2【仅适用于以大米、籼米、粳米、糙米、糯米、留胚米、香米、红米、黄米、紫米、黑米、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
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	20.0（仅适用于以玉米糝、玉米片、玉米瓣为主料的产品） 10.0【仅适用于以大米、籼米、粳米、糙米、糯米、留胚米、香米、红米、黄米、紫米、黑米为主料的产品】 5.0（其他谷物）	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【仅适用于以大米、籼米、粳米、糙米、糯米、留胚米、香米、红米、黄米、紫米、黑米、小麦米（仁）、小麦胚芽、脱皮麦仁、玉米糝、玉米片、玉米瓣为主料的产品】	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【仅适用于以小麦米（仁）、大麦米（仁）、裸大麦（青稞）米（仁）、莜麦（燕麦）米（仁）、荞麦米（仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、玉米糝、玉米片、玉米瓣、小麦胚芽、脱皮麦仁、黑燕麦片、燕麦片为主料的产品】	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60【仅适用于以小麦米（仁）、玉米糝、玉米片、玉米瓣、小麦胚芽、脱皮麦仁为主料的产品】	GB 5009.209
赭曲霉毒素A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
展青霉素，μg/kg	≤	20【仅适用于添加果蔬干制品（苹果、山楂）的产品】	GB 5009.185
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。			
注 2：*铅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

以计量方式销售的产品，不适用于 JJF1070 的规定；对于预先定量包装的产品，其净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 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（不适用于以计量方式销售的产品）。型

式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大米、粳米、籼米、糙米、糯米、留胚米、香米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、黍米（大黄米）、稷米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、黑燕麦片、燕麦片、玉米糝、玉米片、玉米瓣、高粱米、苦荞米、小麦胚芽、薏米（薏苡仁）、豆类【黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆（菜豆）、豇豆、饭豆、扁豆、鹰嘴豆、金丝豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆、脱皮黄豆、脱皮青豆、脱皮黑豆、脱皮红豆、脱皮绿豆、脱皮小豆、脱皮蚕豆、脱皮豌豆、脱皮芸豆（菜豆）、脱皮豇豆、脱皮饭豆、脱皮扁豆、脱皮鹰嘴豆中的一种或几种】、脱皮麦仁中的一种或几种为原料，添加或不添加坚果及籽类仁【花生仁、红花生仁、黑花生仁、黑芝麻、白芝麻、腰果仁、巴旦木（扁桃）仁、核桃仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、板栗仁、杏仁、松子仁、奇亚籽中的一种或几种】、烘焙豆类【黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆（菜豆）、豇豆、饭豆、扁豆、鹰嘴豆、金丝豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆中的一种或几种】、紫薯干、红薯干、果蔬干制品（苹果、葡萄、芒果、木瓜、菠萝、香蕉、柠檬、猕猴桃、番茄、提子、枣、无花果、蔓越莓、山楂、桃、草莓、枇杷、荔枝、梨、圣女果、胡萝卜、南瓜、葱、香菜、青梗菜、高丽菜、菠菜、黄花菜、姜中的一种或几种）、水产干制品【虾米、瑶柱（干贝）、海参、海蜇、鱿鱼、鳕鱼、海水鱼（可食用）中的一种或几种】、藻类干制品（海带、裙带菜、海苔、紫菜、海白菜中的一种或几种）、西米（淀粉制品）、食用菌干制品【猴头菇、木耳、银耳、毛木耳、香菇、蛹虫草（虫草花）、牛肝菌、松茸、双孢菇、榛蘑、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、白灵菇、金顶蘑、茶树菇、滑子菇、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、口蘑、鲍鱼菇、杏鲍菇、凤尾菇、秀珍菇、姬菇、绣球菌中的一种或几种】、刀豆、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、龙眼肉（桂圆）、百合、芡实、枸杞子、茯苓、桔红、桔梗、益智仁、莱菔子、莲子、高良姜、淡豆豉、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、人参（人工种植5年及5年以下）、桃胶、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、地黄、麦冬、天冬、化橘红、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖中的一种或几种，经混合、称重、包装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。

河南省珍味星食品有限公司