



411827S-2025

## 安阳县德江农业种植有限公司企业标准

Q/AND 0001S-2025

# 粥料

2025-06-18 发布

2025-06-18 实施

安阳县德江农业种植有限公司 发布

## 前 言

本标准由安阳县德江农业种植有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张春霞。

本标准自实施之日起代替Q/AND 0001S-2020(备案号：414563S-2020)

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。

本标准适用于以小米、大米、糯米、玉米、苦荞米、红粘米、黑米、糙米、荞麦、燕麦、青稞、藜麦、玉米糝、绿豆、薏米、红小豆、大豆、黑豆、红豆、白芸豆、豌豆、青豆、鹰嘴豆、金丝豆、花芸豆、扁豆中的一种或几种为主要原料，添加（主要原料为一种的需添加辅料）、两种或两种以上为主要原料的添加或不添加西米（淀粉制品）、花生仁、小麦仁、黑芝麻、白芝麻、核桃仁、南瓜籽、腰果、莲子、芡实、杏仁、红枣、桂圆、百合、枸杞、银耳、萝卜干、香蕉片、红薯干、冰糖中的一种或几种，经挑拣、筛选、混合、低温烘焙（未熟制）或不烘焙、包装而成的非即食粥料。

产品按照原料不同分为不同品种。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 大米、糯米、红粘米、黑米应符合 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 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 燕麦应符合 LS/T 3102 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 小麦仁应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 青稞、薏米、黑豆、红豆、白芸豆、花芸豆、青豆、鹰嘴豆、金丝豆、扁豆应符合清洁、卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2715 的规定，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.14 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.15 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.16 黑芝麻、白芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.17 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.18 南瓜籽、腰果应符合 GB 19300 的规定。

2.1.19 莲子、芡实、杏仁、桂圆、百合、枸杞、应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.20 银耳应符合 GB 7096 的规定。

- 2.1.21 萝卜干、红薯干应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.22 香蕉片应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.23 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 西米应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.25 苦荞米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 红枣应符合 GB/T 5835 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  | 具有原料应有的性状            | 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  | 具有原料应有的色泽            |                                                        |
| 气、滋味 | 具有原料应有的气、滋味,无哈喇味，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   |
| 杂质, g/100g                   | ≤ 1.0                          | GB/T5494    |
| *铅（以 Pb 计）,mg/kg             | ≤ 0.18                         | GB 5009.12  |
| 总砷（以 As 计）, mg/kg            | ≤ 0.5(不以大米、糯米、红粘米、黑米、糙米为原料的产品) | GB 5009.11  |
| 无机砷（以 As 计）, mg/kg           | ≤ 0.2(以大米、糯米、红粘米、黑米为原料的产品)     | GB 5009.11  |
|                              | 0.35（以糙米为原料的产品）                |             |
| 总汞（以 Hg 计）, mg/kg            | ≤ 0.02                         | GB 5009.17  |
| 镉（以 Cd 计）, mg/kg             | ≤ 0.1                          | GB 5009.15  |
| 铬（以 Cr 计）, mg/kg             | ≤ 1.0                          | GB 5009.123 |
| 苯并[a]芘, μg/kg                | ≤ 2.0                          | GB 5009.27  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg | ≤ 5.0                          | GB 5009.22  |

|                                 |        |                      |                 |
|---------------------------------|--------|----------------------|-----------------|
| 赭曲霉毒素A, $\mu\text{g/kg}$        | $\leq$ | 5.0                  | GB 5009.96      |
| 脱氧雪腐镰刀菌烯, $\mu\text{g/kg}$      | $\leq$ | 1000 (以玉米、玉米糝为原料的产品) | GB 5009.111     |
| 玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g/kg}$        | $\leq$ | 60 (以玉米、玉米糝为原料的产品)   | GB 5009.209     |
| 六六六, $\text{mg/kg}$             | $\leq$ | 0.05                 | GB/T<br>5009.19 |
| 滴滴涕, $\text{mg/kg}$             | $\leq$ | 0.05                 | GB/T<br>5009.19 |
| 注: *总砷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

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

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

## 编制说明

粥料是以小米、大米、糯米、玉米、苦荞米、红粘米、黑米、糙米、荞麦、燕麦、青稞、藜麦、玉米糝、绿豆、薏米、红小豆、大豆、黑豆、红豆、白芸豆、豌豆、青豆、鹰嘴豆、金丝豆、花芸豆、扁豆中的一种或几种为主要原料，添加（主要原料为一种的需添加辅料）、两种或两种以上为主要原料的添加或不添加西米(淀粉制品)、花生仁、小麦仁、黑芝麻、白芝麻、核桃仁、南瓜籽、腰果、莲子、芡实、杏仁、红枣、桂圆、百合、枸杞、银耳、萝卜干、香蕉片、红薯干、冰糖中的一种或几种，经挑拣、筛选、混合、低温烘焙(未熟制)或不烘焙、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，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

安阳县德江农业种植有限公司