



412105S-2025



河南嘉粮农业科技有限公司企业标准

Q/HJN 0009S-2025

风味粥料

2025-07-10 发布

2025-07-10 实施

河南嘉粮农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南嘉粮农业科技有限公司提出。

本标准由河南嘉粮农业科技有限公司起草。

本标准主要起草人：倪冰、李华、李玉东。

本标准替代Q/HJN 0009S-2022（备案号：411913S-2022，备案日期：2022-7-18）

HJN

QB

风味粥料

1 范围

本标准规定了风味粥料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小米（粉碎）、黄豆面、小麦粉、玉米粉、高粱粉、荞麦粉、黑米粉、青稞粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、薏苡仁粉、麦芽糊精、藕粉、粉条、食用盐、白砂糖、味精、海带、干紫菜、干裙带菜、面筋片、豆制品（豆腐丝、豆筋、腐竹、豆油皮、豆皮、豆卷中的一种或几种）、花生仁、藜麦、奇亚籽、亚麻籽(熟)、香辛料粉[八角、干姜、高良姜、草果、桂皮（肉桂）、花椒、辣椒、胡椒、甘草、孜然、豆蔻、肉豆蔻、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、姜黄中的一种或几种]、山楂粉、白芷粉、橘皮（陈皮）粉、栀子粉、白果、枸杞、香菇、桑葚、菊花（怀菊、亳菊、滁菊、贡菊、杭菊中的一种或几种）、黄花菜、黑木耳、脱水蔬菜（脱水葱、脱水香菜、脱水青梗菜、脱水上海青、脱水菠菜、脱水胡萝卜的一种或几种）、柠檬粉、醋粉、熟花生（经粉碎）、熟芝麻、杏仁、芝麻仁、葵花籽仁中的一种或几种，经混合、包装加工而成的非即食风味粥料。

产品根据原辅料不同分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 黄豆面、玉米粉、高粱粉、荞麦粉、黑米粉、青稞粉、薏苡仁粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。

2.1.5 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.6 粉条应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.10 海带、裙带菜应符合 GB 19643 的规定。

2.1.11 干紫菜应符合 GB/T 23597 和 GB 19643 的规定。

2.1.12 面筋片应符合 GB 2711 的规定。

2.1.13 豆制品应符合 GB 2712 的规定。

2.1.14 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.15 藜麦、奇亚籽、亚麻籽(熟)、熟花生、熟芝麻、芝麻仁、花生仁、杏仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.16 脱水蔬菜（脱水葱、脱水香菜、脱水青梗菜、脱水上海青、脱水菠菜、脱水胡萝卜）应符合 NY/T 1045

的规定。

2.1.17 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.18 山楂粉、白芷粉、橘皮（陈皮）粉、栀子粉，应干净，卫生无污染，符合 GB 2762、GB 2763 的要求，其原料山楂、白芷、橘皮（陈皮）、栀子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.19 桑葚、菊花、白果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.20 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.21 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。

2.1.22 黄花菜应干净、卫生、无污染，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.23 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。

2.1.25 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.26 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.27 醋粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.28 柠檬粉应符合 GH/T 1456 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	具有产品应有的性状	从样品中取出 30g，置于白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味、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	≤ 20.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）， %（仅适用于添加食用盐的产品）	≤ 25.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*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
黄曲霉毒素 B ₁ ， μg/kg	≤ 20（适用于以玉米粉为主的产品）	GB 5009.22

		5.0 (其他)	
赭曲霉毒素A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	60 (适用于玉米粉、小麦粉为主要原料的产品)	GB 5009.209
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	1000 (适用于玉米粉、小麦粉为主要原料的产品)	GB 5009.111

注: *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

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

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; 食药两用物质的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以小米（粉碎）、黄豆面、小麦粉、玉米粉、高粱粉、荞麦粉、黑米粉、青稞粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、薏苡仁粉、麦芽糊精、藕粉、粉条、食用盐、白砂糖、味精、海带、干紫菜、干裙带菜、面筋片、豆制品（豆腐丝、豆筋、腐竹、豆油皮、豆皮、豆卷中的一种或几种）、花生仁、藜麦、奇亚籽、亚麻籽(熟)、香辛料粉[八角、干姜、高良姜、草果、桂皮（肉桂）、花椒、辣椒、胡椒、甘草、孜然、豆蔻、肉豆蔻、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、姜黄中的一种或几种]、山楂粉、白芷粉、橘皮（陈皮）粉、栀子粉、白果、枸杞、香菇、桑葚、菊花（怀菊、亳菊、滁菊、贡菊、杭菊中的一种或几种）、黄花菜、黑木耳、脱水蔬菜（脱水葱、脱水香菜、脱水青梗菜、脱水上海青、脱水菠菜、脱水胡萝卜的一种或几种）、柠檬粉、醋粉、熟花生（经粉碎）、熟芝麻、杏仁、芝麻仁、葵花籽仁中的一种或几种，经混合、包装加工而成的非即食风味粥料。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，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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南嘉粮农业科技有限公司

QB