



412554S-2025



# 淇县山里人家种植农民专业合作社企业标准

Q/QSZ 0002S-2025

## 粥料

2025-08-26 发布

2025-08-26 实施

淇县山里人家种植农民专业合作社 发布

## 前 言

本标准由淇县山里人家种植农民专业合作社提出并起草。

本标准主要起草人：徐红亮。

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、糙米、糯米（长糯米、圆糯米、血糯米）、香米、籼米、粳米、红米、紫米、黑米、小米、黑小米、黍米（大黄米）、稷米、小麦米（仁）、黑小麦米（仁）、藜麦米（仁）、大麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、麦片、玉米糝/片/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、赤小豆、红小豆、绿豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆）、豇豆、扁豆（白扁豆、红扁豆）、鹰嘴豆、饭豆、竹豆、刀豆、斑马豆中的一种或几种】中的一种或几种为原料，添加或不添加黄金米、绿竹米、紫薯米、烘焙豆类【黄豆、青豆、黑豆、红豆、赤小豆、红小豆、绿豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆）、豇豆、扁豆、鹰嘴豆、饭豆、竹豆、刀豆、斑马豆中的一种或几种】、坚果或籽类仁【花生、芝麻（黑芝麻、白芝麻）、腰果、巴旦木（扁桃）、核桃、南瓜籽、葵花籽、西瓜籽、板栗、杏仁、松子、夏威夷果、碧根果、亚麻籽、开心果、奇亚籽、紫苏籽中的一种或几种】、膨化谷物杂粮【大米、糙米、糯米（长糯米、圆糯米、血糯米）、香米、红米、紫米、黑米、小米、黑小米、黍米（大黄米）、稷米、小麦米（仁）、黑小麦米（仁）、藜麦米（仁）、大麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、玉米糝/片/瓣、高粱米、苦荞米、小麦胚芽、薏米（薏苡仁）、黄豆、青豆、黑豆、红豆、赤小豆、红小豆、绿豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆）、豇豆、扁豆（白扁豆、红扁豆）、鹰嘴豆、饭豆、竹豆、刀豆、斑马豆中的一种或几种】、果蔬干制品（苹果、葡萄、红提、芒果、木瓜、菠萝、香蕉、柠檬、猕猴桃、红枣、无花果、蔓越莓、山楂、桃、草莓、枇杷、荔枝、梨、沙棘、树莓、黑莓、甜瓜、杏、柚子、桑葚、地瓜、乌梅、青梅、百香果、橙、黑加仑、柑橘、哈密瓜、火龙果、蓝莓、圣女果、南瓜、葱、香菜、青梗菜、高丽菜、菠菜、黄花菜、甜菜、冬瓜、黄瓜、苦瓜、番茄、丝瓜、芦笋、莴苣、西兰花、菠菜、冬笋、豆角、白萝卜干、胡萝卜、包菜、土豆、香芋、橄榄菜、茄子、紫薯、红薯、山药中的一种或几种）、水产干制品【虾米、瑶柱（干贝）、海参、海蜇、鱿鱼、鳕鱼、鲍鱼、虾仁、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、紫菜中的一种或几种）、食用菌（香菇、猴头菇、金针菇、双孢菇、羊肚菌、木耳、银耳、鸡腿菇、竹荪、松茸中的一种或几种）、丁香、八角茴香、小茴香、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、红扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉桂、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、金银花、姜（生姜、干姜）、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桔梗、益智仁、荷叶、莲子、高良姜、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、黄芥子、黄精、紫苏、葛根、槐米、槐花、酸枣仁、橘皮（陈皮）、纳豆、

玫瑰茄、重瓣红玫瑰、玛咖粉、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、玉米须、关山樱花、桃胶、油莎豆、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、地黄、麦冬、西米（淀粉制品）、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、黑糖中的一种或几种，经清理、筛选、混合、包装而成的非即食粥料。

按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、糙米、糯米（长糯米、圆糯米、血糯米）、香米、籼米、粳米、红米、紫米、黑米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 小米、黑小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 黍米（大黄米）、稷米、小麦米（仁）、黑小麦米（仁）、藜麦米（仁）、大麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、麦片、玉米糝/片/瓣、高粱米、苦荞米、薏米（薏苡仁）应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.5 豆类、烘焙豆类应符合 GB 2712 的规定。

2.1.6 黄金米、绿竹米、紫薯米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 坚果或籽类仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 膨化谷物杂粮应符合 GB 19640 的规定。

2.1.9 水果干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.10 蔬菜干制品应符合 QB/T 2076 或 GB/T 23787 的规定。

2.1.11 水产干制品应符合 GB 10136 的规定。

2.1.12 藻类干制品应符合 GB 19643 的规定。

2.1.13 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.14 丁香、八角茴香、小茴香、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、红扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉桂、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、金银花、姜（生姜、干姜）、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桔梗、益智仁、荷叶、莲子、高良姜、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、黄芥子、黄精、紫苏、葛根、槐米、槐花、酸枣仁、橘皮（陈皮）应清洁、卫生、无污染。

2.1.15 纳豆应符合 SB/T 10528 的规定。

2.1.16 玫瑰茄、重瓣红玫瑰、玉米须应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.17 玛咖粉应符合原卫生部公告（2011 年第 13 号）的规定。

2.1.18 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。

2.1.19关山樱花应符合卫健委 2022 年 第 1 号公告的规定。

2.1.20桃胶应符合卫健委 2023 年第 8 号公告的规定。

2.1.21油莎豆应符合卫健委 2023 年第 8 号公告的规定。

2.1.22党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻应符合国家卫健委 2023 年第 9 号公告的规定。

2.1.23地黄、麦冬应符合国家卫健委 2024 年 第 4 号公告的规定。

2.1.24西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。

2.1.25白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、黑糖应符合 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	具有该产品应有的性状	从样品中取出适量,倒入一洁净白色瓷盘中,自然光下观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有相应产品特有的滋味和气味,无霉变,无酸败等异味	
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	≤ 18.0	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷 <sup>a</sup> (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷 <sup>b</sup> (以As计), mg/kg	≤ 0.2	
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.2(豆类为主料产品) 0.1(其它产品)	GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.02(豆类为主料产品除外)	GB 5009.17
苯并(a)芘, μg/kg	≤ 2.0(豆类为主料产品除外)	GB 5009.27
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 20(玉米糝/片/瓣为主料产品) 10(大米、糙米、糯米、香米、籼米、粳米、红米、紫米、 黑米为主料产品) 5.0(其它产品)	GB 5009.22

单宁（以干基计），%	≤	0.3（适用于以高粱为主料的产品）	GB/T 15686
脱氧雪腐镰刀菌烯醇， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤	1000[适用于小麦米（仁）、大麦米（仁）、麦片、玉米糝/片/瓣、青稞米（仁）、小麦胚芽为主料的产品]	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤	60（适用于小麦米（仁）、小麦胚芽、玉米糝/片/瓣为主料的产品）	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤	5.0	GB 5009.96

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a适用于除以大米、糙米、糯米（长糯米、圆糯米、血糯米）、香米、籼米、粳米、红米、紫米、黑米为主要原料的产品。

b仅限于以大米、糙米、糯米（长糯米、圆糯米、血糯米）、香米、籼米、粳米、红米、紫米、黑米为主要原料的产品。

## 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 其它要求

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；食药物质和新食品原料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、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以大米、糙米、糯米（长糯米、圆糯米、血糯米）、香米、粳米、粳米、红米、紫米、黑米、小米、黑小米、黍米（大黄米）、稷米、小麦米（仁）、黑小麦米（仁）、藜麦米（仁）、大麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、麦片、玉米糝/片/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、赤小豆、红小豆、绿豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆）、豇豆、扁豆（白扁豆、红扁豆）、鹰嘴豆、饭豆、竹豆、刀豆、斑马豆中的一种或几种】中的一种或几种为原料，添加或不添加黄金米、绿竹米、紫薯米、烘焙豆类【黄豆、青豆、黑豆、红豆、赤小豆、红小豆、绿豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆）、豇豆、扁豆、鹰嘴豆、饭豆、竹豆、刀豆、斑马豆中的一种或几种】、坚果或籽类仁【花生、芝麻（黑芝麻、白芝麻）、腰果、巴旦木（扁桃）、核桃、南瓜籽、葵花籽、西瓜籽、板栗、杏仁、松子、夏威夷果、碧根果、亚麻籽、开心果、奇亚籽、紫苏籽中的一种或几种】、膨化谷物杂粮【大米、糙米、糯米（长糯米、圆糯米、血糯米）、香米、红米、紫米、黑米、小米、黑小米、黍米（大黄米）、稷米、小麦米（仁）、黑小麦米（仁）、藜麦米（仁）、大麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、玉米糝/片/瓣、高粱米、苦荞米、小麦胚芽、薏米（薏苡仁）、黄豆、青豆、黑豆、红豆、赤小豆、红小豆、绿豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆）、豇豆、扁豆（白扁豆、红扁豆）、鹰嘴豆、饭豆、竹豆、刀豆、斑马豆中的一种或几种】、果蔬干制品（苹果、葡萄、红提、芒果、木瓜、菠萝、香蕉、柠檬、猕猴桃、红枣、无花果、蔓越莓、山楂、桃、草莓、枇杷、荔枝、梨、沙棘、树莓、黑莓、甜瓜、杏、柚子、桑葚、地瓜、乌梅、青梅、百香果、橙、黑加仑、柑橘、哈密瓜、火龙果、蓝莓、圣女果、南瓜、葱、香菜、青梗菜、高丽菜、菠菜、黄花菜、甜菜、冬瓜、黄瓜、苦瓜、番茄、丝瓜、芦笋、莴苣、西兰花、菠菜、冬笋、豆角、白萝卜干、胡萝卜、包菜、土豆、香芋、橄榄菜、茄子、紫薯、红薯、山药中的一种或几种）、水产干制品【虾米、瑶柱（干贝）、海参、海蜇、鱿鱼、鳕鱼、鲍鱼、虾仁、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、紫菜中的一种或几种）、食用菌（香菇、猴头菇、金针菇、双孢菇、羊肚菌、木耳、银耳、鸡腿菇、竹荪、松茸中的一种或几种）、丁香、八角茴香、小茴香、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、红扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉桂、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、金银花、姜（生姜、干姜）、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桔梗、益智仁、荷叶、莲子、高良姜、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、黄芥子、黄精、紫苏、葛根、槐花、酸枣仁、橘皮（陈皮）、纳豆、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、玛咖粉、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、玉米须、关山樱花、桃胶、油莎豆、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、地黄、麦冬、西米（淀粉制品）、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、黑糖中的一种或几种，经清理、筛选、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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

淇县山里人家种植农民专业合作社

H N

Q B