



412930S-2025



南阳零翼农业科技发展有限公司企业标准

Q/NLY 0003S-2025

粥料

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

南阳零翼农业科技发展有限公司 发布

前 言

本标准由南阳零翼农业科技发展有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人:孙蓓蓓、韩鹏。

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、粳米、粳米、糯米、香米、高粱米、黍米（大黄米）、稷米、小米、黑米、紫米、红米（红线米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑麦米（仁）、裸大麦（青稞）米（仁）、莜麦（燕麦）米（仁）、燕麦片、荞麦米（仁）、薏仁米（薏苡仁）、藜麦米（仁）、苦荞米、玉米糝、玉米碴子、玉米片、豆类【黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、花芸豆、白芸豆）、菜豆、白豆（菜豆）、豇豆、饭豆、扁豆、鹰嘴豆、白刀豆、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、鹰嘴豆中的一种或几种】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加燕麦片、西米、银耳、莲子、龙眼肉（桂圆）、枸杞、山药、酸枣仁、陈皮（橘皮）、茯苓、山楂、桑葚、益智仁、芡实、葛根粉、枳椇子、姜（生姜、干姜）、杏仁（甜、苦）、栀子、百合、槐米、槐花、坚果籽类（核桃仁、开心果仁、扁桃仁、巴旦木仁、白芝麻、南瓜籽、奇亚籽、亚麻籽、碧根果仁、夏威夷果仁、腰果仁、花生仁、榛子仁、松子仁、板栗仁中的一种或几种）、薯类食品（红薯干或丁、紫薯干或丁、芋头干或丁中的一种或几种）、红枣、水果干（红枣干、苹果粒、柠檬片、香蕉片、黑加仑、葡萄干、桃干、杏干、草莓干、樱桃干、椰子干、菠萝干、蔓越莓、圣女果、青梅干、芒果干、木瓜干、哈密瓜干、芭蕉干、枇杷干、荔枝干、石榴干、乌梅干、火龙果干、橘子干、猕猴桃干、蓝莓、梨干、柿子干中的一种或几种）、蔬菜干（胡萝卜干、南瓜干、地瓜干、紫薯干、脱水菠菜、黄花菜、笋干、萝卜干、香葱干、黄秋葵干、白菜干、油菜干、脱水西红柿、脱水黄瓜、藕片中的一种或几种）、藻类干制品（海带、裙带菜、海苔、紫菜中的一种或几种）、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】、干制食用菌（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）、贡菊、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、杏脯、桃脯、玛咖粉、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、玫瑰茄、玉米须、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、黑糖中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、混合、包装而成的非即食粥料。

根据原辅料不同，可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米、糙米、粳米、粳米、糯米、香米、高粱米、黍米（大黄米）、稷米、小米、黑米、紫米、红米（红线米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑麦米（仁）、裸大麦（青稞）米（仁）、莜麦（燕麦）米（仁）、燕麦片、荞麦米（仁）、薏仁米（薏苡仁）、藜麦米（仁）、苦荞米、玉米糝、玉米碴子、玉米片、豆类应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 西米应符合 GB 2713 的规定。

2.1.3 银耳应符合 NY/T 834 的规定。

2.1.4 莲子、龙眼肉（桂圆）、枸杞、山药、酸枣仁、陈皮（橘皮）、茯苓、山楂、桑葚、益智仁、芡实、

姜（生姜、干姜）、杏仁（甜、苦）、栀子、百合、槐米、槐花、红枣应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.5 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 薯类食品应符合 NY/T 708 的规定。

2.1.7 水果干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.8 蔬菜干应符合 QB/T 2076 的规定。

2.1.9 贡菊、桂花、茉莉花、玫瑰茄、玉米须应清洁、无污染、无腐烂、无霉变并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.10 重瓣红玫瑰应符合卫计委关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年第 3 号）的规定。

2.1.11 杏脯、桃脯应符合 GB/T 10782 的规定。

2.1.12 白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.13 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.14 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.15 水产干制品应符合 GB 10136 的规定。

2.1.16 藻类干制品应符合 GB 19643 的规定。

2.1.17 干制食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.18 玛咖粉应符合原卫生部公告（2011 年第 13 号）的规定。

2.1.19 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。

2.2 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	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	具有该产品应有的色泽	
气味、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/（%）	≤ 18	GB 5009.3

*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
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤	0.02	GB 5009.17
苯并[a]芘 / (μg/kg)	≤	2.0 【仅适用于以大米、籼米、粳米、糯米、香米、黑米、紫米、红米、糙米、小麦米(仁)、玉米糝、玉米碴子、玉米片为主料的产品】	GB 5009.27
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.5 (不适用于以大米、籼米、粳米、糯米、香米、黑米、紫米、红米、糙米为主料的产品)	GB 5009.11
无机砷 ^a (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.2 (仅适用于以大米、籼米、粳米、糯米、香米、黑米、紫米、红米为主料的产品) 0.35 (仅适用于以糙米为主料的产品)	
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤	20.0 (仅适用于以玉米糝、玉米碴子、玉米片为主料的产品)	GB 5009.22
		10.0 (仅适用于以大米、籼米、粳米、糯米、香米、黑米、紫米、红米、糙米为主料的产品)	
		5.0 (其他谷物)	
单宁 (以干基计) / (%)	≤	0.3 (适用于以高粱米为主料的产品)	GB/T 15686
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、玉米碴子、玉米片、燕麦片为主料的产品】	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A / (μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮 / (μg/kg)	≤	60.0 【仅适用于以小麦米(仁)、玉米糝、玉米碴子、玉米片为主料的产品】	GB 5009.209
展青霉素 ^b / (μg/kg)	≤	20	GB 5009.185
<p>注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p>a 对于测定无机砷的产品可先测定其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则需测定无机砷；</p> <p>b 仅适用于添加苹果粒、山楂的产品。</p>			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目为：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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大米、糙米、粳米、粳米、糯米、香米、高粱米、黍米（大黄米）、稷米、小米、黑米、紫米、红米（红线米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑麦米（仁）、裸大麦（青稞）米（仁）、莠麦（燕麦）米（仁）、燕麦片、荞麦米（仁）、薏仁米（薏苡仁）、藜麦米（仁）、苦荞米、玉米糝、玉米碴子、玉米片、豆类【黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、花芸豆、白芸豆）、菜豆、白豆（菜豆）、豇豆、饭豆、扁豆、鹰嘴豆、白刀豆、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、鹰嘴豆中的一种或几种】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加燕麦片、西米、银耳、莲子、龙眼肉（桂圆）、枸杞、山药、酸枣仁、陈皮（橘皮）、茯苓、山楂、桑葚、益智仁、芡实、葛根粉、枳椇子、姜（生姜、干姜）、杏仁（甜、苦）、栀子、百合、槐米、槐花、坚果籽类（核桃仁、开心果仁、扁桃仁、巴旦木仁、白芝麻、南瓜籽、奇亚籽、亚麻籽、碧根果仁、夏威夷果仁、腰果仁、花生仁、榛子仁、松子仁、板栗仁中的一种或几种）、薯类食品（红薯干或丁、紫薯干或丁、芋头干或丁中的一种或几种）、红枣、水果干（红枣干、苹果粒、柠檬片、香蕉片、黑加仑、葡萄干、桃干、杏干、草莓干、樱桃干、椰子干、菠萝干、蔓越莓、圣女果、青梅干、芒果干、木瓜干、哈密瓜干、芭蕉干、枇杷干、荔枝干、石榴干、乌梅干、火龙果干、橘子干、猕猴桃干、蓝莓、梨干、柿子干中的一种或几种）、蔬菜干（胡萝卜干、南瓜干、地瓜干、紫薯干、脱水菠菜、黄花菜、笋干、萝卜干、香葱干、黄秋葵干、白菜干、油菜干、脱水西红柿、脱水黄瓜、藕片中的一种或几种）、藻类干制品（海带、裙带菜、海苔、紫菜中的一种或几种）、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】、干制食用菌（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）、贡菊、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、杏脯、桃脯、玛咖粉、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、玫瑰茄、玉米须、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、黑糖中的一种或几种，经预处理或不预处理、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，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳零翼农业科技发展有限公司