



412966S-2025



河南瑞香隆食品有限公司企业标准

Q/HRXL 0003S-2025

谷物杂粮粥料

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

河南瑞香隆食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南瑞香隆食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李赞。

H N

Q B

谷物杂粮粥料

1 范围

本标准规定了谷物杂粮粥料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、糯米、黑糯米、紫糯米、圆糯米、血糯米、红米、紫米、黑米、小米、黑小米、糙米、大麦仁、黑麦仁、小麦仁、大麦、小麦、薏米、红薏米、鹰嘴豆、赤小豆、燕麦片、玉米片、燕麦米、高粱米、荞麦米、青稞、玉米、黑玉米、玉米渣、玉米糝、大黄米、藜麦米、黄豆、黑豆、青豆、红豆、豇豆、扁豆、红扁豆、芸豆、绿豆、蚕豆、豌豆中的一种或几种为主要原料，添加芝麻、黑芝麻、山药、茯苓、芡实、莲子、枸杞、桂圆、百合、花生、板栗仁、核桃仁、裙带菜、杏仁、葵花籽仁、南瓜子仁、银耳、黑木耳、红枣、黑枣、红枣圈、苹果干、桑葚干、芒果干、木瓜干、葡萄干、菠萝干、无花果、香蕉干、椰子干、草莓干、榴莲干、百香果干、蔓越莓干、猕猴桃干、火龙果干、杨梅干、柠檬干、山楂干、番茄干、南瓜干、红薯干、紫薯干、脱水菠菜、脱水白菜、脱水香葱、脱水包菜、胡萝卜干、梅干菜、花椰菜、脱水香菜、姜片、脱水黄瓜、香菇、牛肉干、猪肉干、鸡肉干、花椒、麻椒、小茴香、丁香、八角、白砂糖、冰糖、食用盐、奇亚籽、红糖、苦荞麦、腰果、香芋片中的一种或几种，经调配混合或直接分装、包装、抽真空或不抽真空加工而成的非即食谷物杂粮粥料。

根据所用原辅料不同产品分为不同类别。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 大米、糯米、黑糯米、紫糯米、圆糯米、血糯米、红米、紫米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

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

2.1.4 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 大麦仁、黑麦仁、小麦仁应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 薏米、红薏米、鹰嘴豆、赤小豆、燕麦片、玉米片、燕麦米应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.9 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 荞麦米应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 玉米、黑玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 大黄米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.14 藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.16 黄豆、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 玉米渣应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 红豆、豇豆、扁豆、红扁豆、芸豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 山药、茯苓、芡实、莲子、枸杞、桂圆、百合、应洁净、干燥、无霉变、无虫蛀，具有固有的色泽和香味，并符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.24 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 裙带菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.27 杏仁应符合 GB/T 20452 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 葵花籽仁、南瓜子仁、板栗仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 银耳应符合 GB 7096 和 NY/T 834 的规定。
- 2.1.30 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.31 腰果应符合 NY/T 486 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 红枣、黑枣、红枣圈应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.33 苹果干、桑葚干、芒果干、木瓜干、葡萄干、菠萝干、无花果、香蕉干、椰子干、草莓干、榴莲干、百香果干、蔓越莓干、猕猴桃干、火龙果干、杨梅干、柠檬干、山楂干、番茄干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.34 南瓜干、红薯干、紫薯干、脱水菠菜、脱水白菜、脱水香葱、脱水包菜、胡萝卜干、梅干菜、花椰菜、脱水香菜、姜片、脱水黄瓜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.35 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.36 玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.37 香芋片应符合 DB43/T 177 的规定。
- 2.1.38 苦荞麦应符合 DB51/T 812 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.39 牛肉干、猪肉干、鸡肉干应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.40 花椒、麻椒、小茴香、丁香、八角应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.41 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.42 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.43 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.44 奇亚籽应符合 GB 19300 和原国家卫计委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.45 红糖应符合 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	具有原料物质应有的性状	取适量样品，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味。将样品依照食用方法熟制后，以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有原料应有的色泽	
气 味	具有原料品种应有的气味，无异味	
滋 味	具有原料品种应有的滋味，无哈喇味	
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
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5 (以大米、糯米、黑糯米、紫糯米、圆糯米、血糯米、红米、紫米、黑米、糙米为主要原料的产品除外)	GB 5009.11
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2 (仅适用于以大米、糯米、黑糯米、紫糯米、圆糯米、血糯米、红米、紫米、黑米为主要原料的产品)	
	≤ 0.35 (仅适用于以糙米为主要原料的产品)	
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.1 (以大米、糯米、黑糯米、紫糯米、圆糯米、血糯米、红米、紫米、黑米、糙米为主要原料的产品除外)	GB 5009.15
	≤ 0.2 (仅适用于以大米、糯米、黑糯米、紫糯米、圆糯米、血糯米、红米、紫米、黑米、糙米为主要原料的产品)	
铬 (以 Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.02 (仅适用于以大米、糯米、黑糯米、紫糯米、圆糯米、血糯米、红米、紫米、黑米、糙米、玉米片、玉米、	GB 5009.17

		黑玉米、玉米渣、玉米糝、黑麦仁、小麦仁、小麦为主要原料的产品)		
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	生干 ≤	0.08 (坚果)	0.4 (籽类)	GB 5009.227
	熟制葵花籽 ≤	0.80		
	熟制其他坚果籽类 ≤	0.50		
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g ≤		3.0		GB 5009.229
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg ≤		10 (仅适用于大米、糯米、黑糯米、紫糯米、圆糯米、血糯米、红米、紫米、黑米、糙米为主要原料产品)		GB 5009.22
		20 (仅适用于玉米片、玉米、黑玉米、玉米渣、玉米糝为主要原料产品)		
		5.0 (其他产品)		
赈曲霉毒素A, μg/kg ≤		5.0		GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg ≤		60 (仅限于玉米片、玉米、黑玉米、玉米渣、玉米糝、黑麦仁、小麦仁、小麦为主要原料产品)		GB 5009.209
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg ≤		1000 (仅限于玉米片、玉米、黑玉米、玉米渣、玉米糝、大麦仁、黑麦仁、小麦仁、大麦、小麦、青稞为主要原料产品)		GB 5009.111
六六六, mg/kg ≤		0.05		GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg ≤		0.05		GB/T 5009.19
展青霉素 ^b , μg/kg ≤		20		GB 5009.185
单宁 (以干基计), % ≤		0.3 (仅适用于含高粱米的产品)		GB/T 15686
苯并[a]芘, μg/kg ≤		2.0 (仅适用于以大米、糯米、黑糯米、紫糯米、圆糯米、血糯米、红米、紫米、黑米、糙米、玉米片、玉米、黑玉米、玉米渣、玉米糝、黑麦仁、小麦仁、小麦为主要原料的产品)		GB 5009.27
<p>注：1、*标记的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；</p> <p>2、a仅适用于添加坚果、籽类的产品中坚果、籽类的检验。</p> <p>3、b仅适用于添加苹果、山楂制品的产品检验。</p> <p>4、无机砷限量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,需再测定无机砷。</p>				

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。

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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大米、糯米、黑糯米、紫糯米、圆糯米、血糯米、红米、紫米、黑米、小米、黑小米、糙米、大麦仁、黑麦仁、小麦仁、大麦、小麦、薏米、红薏米、鹰嘴豆、赤小豆、燕麦片、玉米片、燕麦米、高粱米、荞麦米、青稞、玉米、黑玉米、玉米渣、玉米糝、大黄米、藜麦米、黄豆、黑豆、青豆、红豆、豇豆、扁豆、红扁豆、芸豆、绿豆、蚕豆、豌豆中的一种或几种为主要原料，添加芝麻、黑芝麻、山药、茯苓、芡实、莲子、枸杞、桂圆、百合、花生、板栗仁、核桃仁、裙带菜、杏仁、葵花籽仁、南瓜子仁、银耳、黑木耳、红枣、黑枣、红枣圈、苹果干、桑葚干、芒果干、木瓜干、葡萄干、菠萝干、无花果、香蕉干、椰子干、草莓干、榴莲干、百香果干、蔓越莓干、猕猴桃干、火龙果干、杨梅干、柠檬干、山楂干、番茄干、南瓜干、红薯干、紫薯干、脱水菠菜、脱水白菜、脱水香葱、脱水包菜、胡萝卜干、梅干菜、花椰菜、脱水香菜、姜片、脱水黄瓜、香菇、牛肉干、猪肉干、鸡肉干、花椒、麻椒、小茴香、丁香、八角、白砂糖、冰糖、食用盐、奇亚籽、红糖、苦荞麦、腰果、香芋片中的一种或几种，经调配混合或直接分装、包装、抽真空或不抽真空加工而成的非即食谷物杂粮粥料。

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。

河南瑞香隆食品有限公司

QB