



411728S-2026



长葛市经纬科技开发有限公司企业标准

Q/CJK 0009S-2026

谷物杂粮粥料

2026-06-22 发布

2026-06-22 实施

长葛市经纬科技开发有限公司 发布

前 言

本标准由长葛市经纬科技开发有限公司提出。

本标准起草单位：长葛市经纬科技开发有限公司

本标准主要起草人：陈炎武、陈土成。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小米、燕麦、黑米、绿豆、荞麦、小麦、黑麦、黄豆、黑豆、薏仁米、红小豆、白扁豆为主要原料，添加干山药、莲子、芡实、茯苓、百合、紫苏子、干黑木耳、黑芝麻、南瓜子、亚麻籽、玉竹、花生，经原料筛选、清理、配比、均匀混合、分装包装制成的非即食预包装谷物杂粮粥料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄豆、燕麦、黑豆、白扁豆、绿豆、小麦、黑米、黑麦、小米、干山药应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。

2.1.5 百合、莲子应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 薏仁米应符合 GB/T 43715 的规定。

2.1.7 红小豆应符合 GB 16325 的规定。

2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.9 干黑木耳应符合 GB/T 6192 的规定。

2.1.10 茯苓、紫苏子、玉竹、芡实应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.11 南瓜子应符合 GB/T 22165 的规定。

2.1.12 亚麻籽应符合 GB/T 15681 的规定。

2.2 感官要求

感官要求符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
外观	具有产品应有的性状	取样品 1 份，置入一清洁、干燥的器皿中，自然光下用肉眼观察色泽、外观及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味及滋味	具有产品应有的气味、滋味，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	≤ 13	GB 5009. 3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009. 12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009. 11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009. 15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009. 17
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009. 123
苯并(a)芘, μg/kg ≤	≤ 5.0	GB 5009. 27
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009. 22
*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 食品生产加工过程中的卫生要求

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

本标准适用于以小米、燕麦、黑米、绿豆、荞麦、小麦、黑麦、黄豆、黑豆、薏仁米、红小豆、白扁豆为主要原料，添加干山药、莲子、芡实、茯苓、百合、紫苏子、干黑木耳、黑芝麻、南瓜子、亚麻籽、玉竹、花生，经原料筛选、清理、配比、均匀混合、分装包装制成的非即食预包装谷物杂粮粥料。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，规定制作本标准，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。

长葛市经纬科技开发有限公司

H N

Q B