



411811S-2026



河南曾仁堂生物科技有限公司企业标准

Q/HZS 0002S-2026

谷物杂粮粥料

2026-06-25 发布

2026-06-25 实施

河南曾仁堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南曾仁堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：曾硕群。

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、小米、燕麦米、苦荞米、黑米、糙米、紫米、黍米、红米、黄米、大豆、豌豆、绿豆、黑豆、豇豆、青豆、红豆、芸豆、红小豆、红腰豆、鹰嘴豆、赤小豆、蚕豆、花腰豆、扁豆、白刀豆、高粱米、薏仁米、荞麦仁、苦荞、玉米仁、黑麦仁、青稞、藜麦、大麦仁、小麦仁、玉米糝、燕麦片中的几种为主要原料，添加或不添加坚果籽类（杏仁、腰果仁、南瓜子仁、花生仁、白芝麻、黑芝麻、葵花籽仁、榛子仁、核桃仁、夏威夷果仁、开心果仁、碧根果仁、松子仁、巴旦木仁、板栗仁中的一种或几种）、水果干（山楂干、猕猴桃干、桂圆干、木瓜干、桃干、桑葚干、椰枣干、无花果干、草莓干、柠檬干、菠萝干、枇杷干、芒果干、李子干、蓝莓干、荔枝干、雪梨干、香蕉干、葡萄干、苹果干、蔓越莓干、红枣干中的一种或几种）、小麦胚、莲子、木耳、银耳、香菇干、猴头菇干、山药片、南瓜干、胡萝卜干、包菜干、黄瓜干、菠菜干、土豆干、西兰花干、橄榄菜干、脱水大葱、脱水萝卜丁、冬瓜干、红薯干、紫薯干、枸杞、百合、芡实、茯苓、葛根、陈皮、红枣、灰枣、蜜枣、麦冬、重瓣红玫瑰、桂花、冰糖、红糖、食用盐中的一种或几种，经预处理（挑选、去杂）、称量混合、包装而成的非即食谷物杂粮粥料。

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、小米、燕麦米、苦荞米、黑米、糙米、紫米、黍米、红米、黄米、大豆、豌豆、绿豆、黑豆、豇豆、青豆、红豆、芸豆、红小豆、红腰豆、鹰嘴豆、赤小豆、蚕豆、花腰豆、扁豆、白刀豆、高粱米、薏仁米、荞麦仁、苦荞、玉米仁、黑麦仁、青稞、藜麦、大麦仁、小麦仁、燕麦片应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 玉米糝应符合 GB/T 22496 的规定。

2.1.3 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 水果干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.5 小麦胚应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.6 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.7 木耳、银耳、香菇干、猴头菇干应符合 GB 7096 的规定。

2.1.8 山药片、南瓜干、胡萝卜干、包菜干、黄瓜干、菠菜干、土豆干、西兰花干、橄榄菜干、脱水大

葱、脱水萝卜丁、冬瓜干应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.9 红薯干、紫薯干应符合 NY/T 708 的规定。

2.1.10 枸杞、百合、芡实、茯苓、葛根、陈皮应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.11 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.12 灰枣应符合 GB/T 40634 的规定。

2.1.13 蜜枣应符合 GB 14884 的规定。

2.1.14 麦冬应符合国家卫健委《关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告》（2024 年 第 4 号）的规定。

2.1.15 重瓣红玫瑰应符合原卫生部公告《关于 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物质为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年第 3 号）》的规定。

2.1.16 桂花应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.17 冰糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.18 食用盐应符合 GB 2721 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	具有各原料物质特有的性状	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，熟制后品尝其滋味
色 泽	具有本产品各原料应有的正常色泽	
气、滋味	具有相应产品特有的气味，滋味，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	GB 5009.3
总砷 a (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷 b (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	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
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
展青霉素 c, μg/kg	≤	20	GB 5009.185
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 d, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮 e, μg/kg	≤	60	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A, μg/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、黑米、糙米、紫米为主要原料的产品外的产品; b 适用于以大米、黑米、糙米、紫米为主要原料的产品; c 适用于添加山楂干、苹果干的产品; d 指标仅限于主要原料含黑麦仁、大麦仁、小麦仁、燕麦片、燕麦米、玉米仁、玉米糝的产品; e 指标仅限于主要原料含玉米仁、玉米糝、黑麦仁、大麦仁、小麦仁的产品。。			

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。

2.7 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。

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。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以大米、小米、燕麦米、苦荞米、黑米、糙米、紫米、黍米、红米、黄米、大豆、豌豆、绿豆、黑豆、豇豆、青豆、红豆、芸豆、红小豆、红腰豆、鹰嘴豆、赤小豆、蚕豆、花腰豆、扁豆、白刀豆、高粱米、薏仁米、荞麦仁、苦荞、玉米仁、黑麦仁、青稞、藜麦、大麦仁、小麦仁、玉米糝、燕麦片中的几种为主要原料，添加或不添加坚果籽类（杏仁、腰果仁、南瓜子仁、花生仁、白芝麻、黑芝麻、葵花籽仁、榛子仁、核桃仁、夏威夷果仁、开心果仁、碧根果仁、松子仁、巴旦木仁、板栗仁中的一种或几种）、水果干（山楂干、猕猴桃干、桂圆干、木瓜干、桃干、桑葚干、椰枣干、无花果干、草莓干、柠檬干、菠萝干、枇杷干、芒果干、李子干、蓝莓干、荔枝干、雪梨干、香蕉干、葡萄干、苹果干、蔓越莓干、红枣干中的一种或几种）、小麦胚、莲子、木耳、银耳、香菇干、猴头菇干、山药片、南瓜干、胡萝卜干、包菜干、黄瓜干、菠菜干、土豆干、西兰花干、橄榄菜干、脱水大葱、脱水萝卜丁、冬瓜干、红薯干、紫薯干、枸杞、百合、芡实、茯苓、葛根、陈皮、红枣、灰枣、蜜枣、麦冬、重瓣红玫瑰、桂花、冰糖、红糖、食用盐中的一种或几种，经预处理（挑选、去杂）、称量混合、包装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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南曾仁堂生物科技有限公司

QB