



412477S-2026



河南弥诺生物科技有限公司企业标准

Q/HMS 0020S-2026

粥料

2026-08-26 发布

2026-08-26 实施

河南弥诺生物科技有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由河南弥诺生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘洪涛、何向楠。

本标准代替 Q/HMS 0020S-2018。

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、留胚大米、高粱米、黍米、稷米、小米、白小米、绿小米、黑米、紫米、黑糯米、黄米、黑小米、红米、薏米、红线米、小麦仁、血麦、荞麦、麦片、大麦仁、裸大麦（元麦、青麦、稗麦、米大麦、青稞）米（仁）、莜麦（仁）、燕麦仁、燕麦片、大薏米、裸燕麦米、荞麦米（仁）、薏仁米、大麦、黑麦（仁）、藜麦（仁）、苦荞米、玉米渣、黑玉米渣、玉米糝、玉米仁、竹香米、黄金米、苦荞米、小麦胚芽、玉米碴、玉米粉、燕麦片、荞麦片、黑小麦片、红小麦片、稷米粉、红薯丁、大麦粉、苦荞粉、汤圆粉（糯米粉）、小米粉、黍米粉、大米粉、莜麦粉、豆类（粉）（黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、江豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆、豇豆、扁豆、鹰嘴豆、刀豆、红小豆、红芸豆、白芸豆、花芸豆、白扁豆、脱皮豌豆中的一种或几种）中的一种或几种为原料，添加或不添加淀粉制品（黄金米、绿竹米、紫薯米、西米）、果蔬干制品或其蜜饯、水产干制品、藻类干制品、坚果籽类仁、干制食用菌【香菇、双孢菇、茶树菇、草菇、黑皮鸡枞、赤松茸、姬松茸、平菇、姬菇、肺形侧耳、杏鲍菇、白灵菇、大白口蘑、红平菇、花脸香蘑、大白口蘑、蒙古口蘑、松茸、竹荪、鸡腿菇、鹿茸菇、黑木耳、毛木耳、银耳、金耳、蛹虫草、鲍鱼菇、羊肚菌、猴头菌、绣球菌、白牛肝菌、牛肝菌、鸡油菌、鸡枞、牛舌菌、茯苓、松露（块菌）、榛蘑中的一种或几种】、豆制品、淀粉制品、食用淀粉、藕粉、南瓜子、奇亚籽、阿胶、鹿皮胶、黄明胶、牦牛胶、鱼胶、鱼鳔胶（花胶）、海参胶、葛根粉、熟肉干制品、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、山药丁、桑葚、红枣、牡蛎、芡实、鸡内金、麦芽、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、枳椇子、枸杞子、杏仁、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、人参（人工种植，5年及5年以下）、关山樱花、桃胶、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种，添加或不添加食糖、淀粉糖中的一种或几种，经混合、包装加工而成的粥料。

根据所用原辅料不同，产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米、糙米、留胚大米、高粱米、黍米、稷米、小米、白小米、绿小米、黑小米、黑米、紫米、黑糯米、黄米、红米、薏米、红线米、小麦仁、血麦、荞麦、麦片、大麦仁、裸大麦（元麦、青麦、稗麦、米大麦、青稞）米（仁）、莜麦（仁）、燕麦仁、燕麦片、大薏米、裸燕麦米、荞麦米（仁）、薏仁米、大麦、黑麦（仁）、藜麦（仁）、苦荞米、玉米渣、黑玉米渣、玉米糝、玉米仁、竹香米、黄金

米、苦荞米、小麦胚芽、玉米碴、玉米粉、燕麦片、荞麦片、黑小麦片、红小麦片、粳米粉、红薯丁、大麦粉、苦荞粉、汤圆粉（糯米粉）、小米粉、黍米粉、大米粉、莜麦粉应符合GB 2715的规定。

2.1.2豆类（粉）（黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、江豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆、豇豆、扁豆、鹰嘴豆、刀豆、红小豆、红芸豆、白芸豆、花芸豆、白扁豆、脱皮豌豆中的一种或几种）应符合GB 2715的规定。

2.1.3淀粉制品应符合GB 2713的规定。

2.1.4果蔬干制品应清洁卫生、干燥、无污染，并符合GB 2761、GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.5果蔬蜜饯应符合GB 14884的规定。

2.1.6水产干制品应符合GB 10136的规定。

2.1.7藻类干制品应符合GB 19643的规定。

2.1.8坚果籽类仁、南瓜子、奇亚籽应符合GB 19300的规定。

2.1.9干制食用菌应符合GB 7096的规定。

2.1.10豆制品应符合GB 2712的规定。

2.1.11食用淀粉、藕粉应符合GB 31637的规定。

2.1.12熟肉干制品应符合GB 2726的规定。

2.1.13玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、山药丁、桑葚、红枣、牡蛎、芡实、鸡内金、麦芽、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、枳椇子、枸杞子、杏仁、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、阿胶、鹿皮胶、黄明胶、牦牛胶、鱼胶、鱼鳔胶（花胶）、海参胶应清洁、卫生、无污染、无杂质。

2.1.14葛根粉应符合GB/T 30637的规定。

2.1.15玫瑰茄应符合原卫生部2004年第17号公告的规定。

2.1.16重瓣红玫瑰应符合原卫生部2010年第3号公告的规定。

2.1.17人参（人工种植，5年以下）应符合原卫生部2012年第17号公告的规定。

2.1.18关山樱花应符合国家卫生健康委2022年第1号公告的规定。

2.1.19桃胶应符合国家卫生健康委2022年第2号公告的规定。

2.1.20党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委2023年第9号公告的规定。

2.1.21地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委2024年第4号公告的规定。

2.1.22食糖应符合GB 13104的规定。

2.1.23淀粉糖应符合GB 15203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	具有各产品应有的性状	取适量试样置于洁净的白瓷盘中， 在自然光下，观察其性状、色泽及 有无杂质，嗅其气味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气 味	具有各产品应有的气味，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	≤ 15.0	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
^a 无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.2 ^b	GB 5009.11
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5 ^c	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	0.35（仅适用于以糙米为主料的产品） 0.2 ^d 0.1（其他产品）	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.02 ^e	GB 5009.17
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	20.0 ^f 10.0 ^b 5.0（其他产品）	GB 5009.22
单宁（以干基计），%	≤ 0.3（仅适用于以高粱米为主料的产品）	GB/T 15686
苯并[a]芘，μg/kg	≤ 2.0 ^e	GB 5009.27
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤ 1000 ^g	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤ 60 ^g	GB 5009.209
赭曲霉毒素A，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
六六六，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19

注 1：a 对于测定无机砷限量的产品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定；

b 仅适用于以大米、糙米、留胚大米、黑米、紫米、红米、黑糯米、黄金米、竹香米、糯米粉、大米粉为主料的产品；

c 不适用于以大米、糙米、留胚大米、黑米、紫米、红米、黑糯米、黄金米、竹香米、糯米粉、大米粉为主料的产品；

d 仅适用于以大米、留胚大米、黑米、紫米、红米、黑糯米、黄金米、竹香米、糯米粉、大米粉为主料的产品；

e 仅适用于以大米、糙米、留胚大米、黑米、紫米、红米、黑糯米、黄金米、竹香米、糯米粉、大米粉、玉米渣、黑玉米

渣、玉米糝、玉米仁、玉米碴、玉米粉、小麦仁、红小麦片为主料的产品；

f 仅适用于以玉米渣、黑玉米渣、玉米糝、玉米仁、玉米碴、玉米粉为主料的产品；

g 仅适用于以玉米渣、黑玉米渣、玉米糝、玉米仁、玉米碴、玉米粉、小麦仁、红小麦片为主料的产品；

注2：*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

以计量方式销售的产品，不适用于 JJF 1070 的规定；对于预先定量包装的产品，其净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 13122 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、水分、净含量及允许短缺量（不适用于以计量方式销售的预包装产品）。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、留胚大米、高粱米、黍米、稷米、小米、白小米、绿小米、黑米、紫米、黑糯米、黄米、黑小米、红米、薏米、红线米、小麦仁、血麦、荞麦、麦片、大麦仁、裸大麦（元麦、青麦、裸麦、米大麦、青稞）米（仁）、莜麦（仁）、燕麦仁、燕麦片、大薏米、裸燕麦米、荞麦米（仁）、薏仁米、大麦、黑麦（仁）、藜麦（仁）、苦荞米、玉米渣、黑玉米渣、玉米糝、玉米仁、竹香米、黄金米、苦荞米、小麦胚芽、玉米碴、玉米粉、燕麦片、荞麦片、黑小麦片、红小麦片、稷米粉、红薯丁、大麦粉、苦荞粉、汤圆粉（糯米粉）、小米粉、黍米粉、大米粉、莜麦粉、豆类（粉）（黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、江豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆、豇豆、扁豆、鹰嘴豆、刀豆、红小豆、红芸豆、白芸豆、花芸豆、白扁豆、脱皮豌豆中的一种或几种）中的一种或几种为原料，添加或不添加淀粉制品（黄金米、绿竹米、紫薯米、西米）、果蔬干制品或其蜜饯、水产干制品、藻类干制品、坚果籽类仁、干制食用菌【香菇、双孢菇、茶树菇、草菇、黑皮鸡枞、赤松茸、姬松茸、平菇、姬菇、肺形侧耳、杏鲍菇、白灵菇、大白口蘑、红平菇、花脸香蘑、大白口蘑、蒙古口蘑、松茸、竹荪、鸡腿菇、鹿茸菇、黑木耳、毛木耳、银耳、金耳、蛹虫草、鲍鱼菇、羊肚菌、猴头菌、绣球菌、白牛肝菌、牛肝菌、鸡油菌、鸡枞、牛舌菌、茯苓、松露（块菌）、榛蘑中的一种或几种】、豆制品、淀粉制品、食用淀粉、藕粉、南瓜子、奇亚籽、阿胶、鹿皮胶、黄明胶、牦牛胶、鱼胶、鱼鳔胶（花胶）、海参胶、葛根粉、熟肉干制品、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、山药丁、桑葚、红枣、牡蛎、芡实、鸡内金、麦芽、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、枳椇子、枸杞子、杏仁、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、人参（人工种植，5年及5年以下）、关山樱花、桃胶、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种，添加或不添加食糖、淀粉糖中的一种或几种，经混合、包装加工而成的粥料。

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》制定本企业标准，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。

河南弥诺生物科技有限公司