



412438S-2018



河南学远生态农业科技有限公司企业标准

Q/HXY 0001S-2018

杂粮复合粥料

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

河南学远生态农业科技有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由河南学远生态农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：任远学。

本标准自实施之日起替代Q/HXY 0001S-2017(备案号：411881S-2017，2017-8-16发布及实施)。

H N

Q B

杂粮复合粥料

1 范围

本标准规定了杂粮复合粥料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大米、糙米、粳米、糯米（白糯米、黑糯米）、黑米、红米、黄米、小米（黄小米、绿小米、白小米、黑小米）、大麦米（仁）、燕麦米（仁）、燕麦片、荞麦米（仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、苡麦米（仁）、小麦胚芽、玉米糝、玉米片、玉米渣（白玉米渣、黄玉米渣）、高粱米、青稞米（仁）、薏苡仁（白薏苡仁、红薏苡仁）、大豆（黑豆、青豆、黄豆）、绿豆、红小豆、荷兰豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、花芸豆）、蚕豆、扁豆、豇豆、豌豆、鹰嘴豆中的多种为原料，添加脱水蔬菜（紫薯干、红薯干、南瓜干、胡萝卜干、山药干、脱水大葱、脱水菠菜、脱水大头菜）、果蔬干制品（苹果干、葡萄干、椰子干、芒果干、木瓜干、菠萝干、香蕉片、猕猴桃干、番茄干、提子干、红枣、圣女果干、蜜桃干、草莓干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、哈密瓜干、枸杞、山楂干）、食用菌（香菇、猴头菇、木耳）、坚果及籽类【花生（红花生、黑花生）、黑芝麻、腰果仁、巴旦木（扁桃）仁、核桃仁、碧根果仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、西瓜籽仁、夏威夷果仁、开心果仁、板栗仁、杏仁、桃仁、熟制亚麻籽仁】、茯苓、山药、芡实、白果、甘草、砂仁、橘皮、栀子、阿胶、山楂、黄精、决明子、鸡内金、白芷、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花、桂花、干姜、银耳、莲子、百合、桂圆、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖中的多种，经清理、筛选、混合、包装加工而成的非即食杂粮复合粥料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 大米、粳米、糯米（白糯米、黑糯米）、红米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 黄米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 小米（黄小米、绿小米、白小米、黑小米）应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 大麦米（仁）应符合 NY/T 891 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 燕麦米（仁）、燕麦片应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 荞麦米（仁）应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.9 黑麦米（仁）应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 藜麦米（仁）应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 莜麦米（仁）应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 玉米糝、玉米渣（白玉米渣、黄玉米渣）应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 玉米片应符合 GB 19640 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 高粱米应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 青稞米（仁）应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 薏苡仁（白薏苡仁、红薏苡仁）应符合 DB52/T 1072 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 大豆（黑豆、青豆、黄豆）应符合 GB 1352 和 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 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 荷兰豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、花芸豆）、蚕豆、扁豆、豇豆、豌豆、鹰嘴豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 2.1.22 紫薯干、红薯干应符合 LS/T 3105 的规定。
- 2.1.23 胡萝卜干、山药干应符合 NY/T 959 和 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.24 南瓜干应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.25 脱水大葱、脱水菠菜、脱水大头菜应符合 NY/T 960 和 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.26 苹果干、葡萄干、椰子干、芒果干、木瓜干、菠萝干、香蕉片、猕猴桃干、番茄干、提子干、圣女果干、蜜桃干、草莓干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、哈密瓜干、山楂干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.27 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.28 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.29 食用菌（香菇、猴头菇、木耳）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.30 花生（红花生、黑花生）应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 坚果及籽类【腰果仁、巴旦木（扁桃）仁、核桃仁、碧根果仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、西瓜籽仁、夏威夷果仁、开心果仁、板栗仁、杏仁、桃仁、熟制亚麻籽仁】应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 茯苓、山药、芡实、白果、甘草、砂仁、橘皮、栀子、阿胶、山楂、黄精、决明子、鸡内金、白芷、菊花、桂花、莲子、百合、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.34 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告 2010 年第 3 号《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》的规定。

2.1.35 干姜应符合 NY/T 1193 的规定。

2.1.36 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

2.1.37 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.38 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。

2.1.39 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

2.1.40 冰糖应符合 GB/T 35883 和 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	具有各原料固有的性状	从样品中取出20~50g，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有各原料固有的色泽	
气、滋味	具有各原料固有的气、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	≤ 15.0	GB 5009.3
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	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
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：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 生产加工过程的卫生要求

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：感官、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大米、糙米、粳米、糯米（白糯米、黑糯米）、黑米、红米、黄米、小米（黄小米、绿小米、白小米、黑小米）、大麦米（仁）、燕麦米（仁）、燕麦片、荞麦米（仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、苡麦米（仁）、小麦胚芽、玉米糝、玉米片、玉米渣（白玉米渣、黄玉米渣）、高粱米、青稞米（仁）、薏苡仁（白薏苡仁、红薏苡仁）、大豆（黑豆、青豆、黄豆）、绿豆、红小豆、荷兰豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、花芸豆）、蚕豆、扁豆、豇豆、豌豆、鹰嘴豆中的多种为原料，添加脱水蔬菜（紫薯干、红薯干、南瓜干、胡萝卜干、山药干、脱水大葱、脱水菠菜、脱水大头菜）、果蔬干制品（苹果干、葡萄干、椰子干、芒果干、木瓜干、菠萝干、香蕉片、猕猴桃干、番茄干、提子干、红枣、圣女果干、蜜桃干、草莓干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、哈密瓜干、枸杞、山楂干）、食用菌（香菇、猴头菇、木耳）、坚果及籽类【花生（红花生、黑花生）、黑芝麻、腰果仁、巴旦木（扁桃）仁、核桃仁、碧根果仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、西瓜籽仁、夏威夷果仁、开心果仁、板栗仁、杏仁、桃仁、熟制亚麻籽仁】、茯苓、山药、芡实、白果、甘草、砂仁、橘皮、栀子、阿胶、山楂、黄精、决明子、鸡内金、白芷、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花、桂花、干姜、银耳、莲子、百合、桂圆、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖中的多种，经清理、筛选、混合、包装加工而成的非即食杂粮复合粥料。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。

本标准规定了杂粮复合粥料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。