



410288S-2019



河南豫臻园健康食品开发有限公司企业标准

Q/HYJ 0002S-2019

杂粮粥料

2019-01-29 发布

2019-01-29 实施

河南豫臻园健康食品开发有限公司 发布

前 言

本标准文本按GB/T 1.1 《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南豫臻园健康食品开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘利宾。

H N

Q B

杂粮粥料

1、范围

本标准规定了杂粮粉的分类、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、白糯米、黑米、糯米、红米、红小豆、绿豆、豇豆、黄小米、黑小米、荞麦仁、糙米、燕麦米、高粱米、玉米粒、青稞、青豆、黄豆、藜麦、黑豆、花生仁、黑花生仁、大麦仁、百合干、小麦仁、黑麦仁、桂圆肉、莲子、薏米、枸杞、玉米糝、蚕豆、花腰豆、白扁豆、绿小米、白小米、燕麦片、芸豆、赤小豆、红薏米、白芝麻、黑芝麻、红腰豆、大黄米、白芸豆、山药片、核桃碎、南瓜干、胡萝卜干、包菜干、黄瓜干、葵花籽仁、菠菜干、土豆干、西兰花干、银耳、红薯干、紫薯干、橄榄菜干、脱水大葱、杏仁、冬瓜干、栗子干、香蕉干、苹果干、芒果干、红枣干、葡萄干、香芋干、木瓜干、桂花、芡实、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花、冰糖、食用盐中的几种为原料，经拣选、混合、称重、分装、包装工艺加工而成的杂粮粥料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 小麦仁、黑麦仁应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 黄豆、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 玉米粒应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 黑花生仁、花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.5 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 荞麦仁应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 大米、白糯米、糯米、红米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 红小豆应符合 GB/T 10461 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 青稞、花腰豆、红腰豆、绿小米、白小米、燕麦片、赤小豆、红薏米、薏米应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715 、 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

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

2.1.12 燕麦米应符合 NY/T 892 和 LS/T 3102 的规定。

2.1.13 豇豆、白扁豆、白芸豆、芸豆应符合 LS/T 3103 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 脱水大葱应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.15 枸杞、桂圆肉、百合干、菊花、杏仁、芡实、山药片应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.16 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.17 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.18 银耳应符合 GB 7096 和 NY/T 834 的规定。

2.1.19 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

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

2.1.21 冰糖应符合 GB/T 35883 和 QB/T 1173、GB 13104 的规定。

2.1.22 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告（2010 年 第 3 号）的规定。

2.1.23 红薯干、紫薯干应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.24 苹果干、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、香菇干、冬瓜干、栗子干、香蕉干、芒果干、红枣干、香芋干、木瓜干应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.25 核桃碎应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.26 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。

2.1.27 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。

2.1.28 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.29 玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。

2.1.30 藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

2.1.31 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。

2.1.32 大麦仁应符合 NY/T 891 和 GB 2715 的规定。

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

2.1.34 桂花应符合 DB35/T 1127 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	具有原料应有的性状	取样品 1 份，倒入一白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，以温开水漱口，熟制后品其滋味。
色泽	具有原料应有的色泽	
气、滋味	具有原料应有的气、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	≤ 14.5	GB 5009.3
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
*总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
单宁 ^a (以干基计), %	≤ 0.3	GB/T 15686
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
*总砷的指标严于食品安全国家标准GB 2762中的规定。 a仅适用添加高粱米的产品。 b仅适用添加苹果的产品。		

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

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、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

杂粮粥料是以大米、白糯米、黑米、糯米、红米、红小豆、绿豆、豇豆、黄小米、黑小米、荞麦仁、糙米、燕麦米、高粱米、玉米粒、青稞、青豆、黄豆、藜麦、黑豆、花生仁、黑花生仁、大麦仁、百合干、小麦仁、黑麦仁、桂圆肉、莲子、薏米、枸杞、玉米糝、蚕豆、花腰豆、白扁豆、绿小米、白小米、燕麦片、芸豆、赤小豆、红薏米、白芝麻、黑芝麻、红腰豆、大黄米、白芸豆、山药片、核桃碎、南瓜干、胡萝卜干、包菜干、黄瓜干、葵花籽仁、菠菜干、土豆干、西兰花干、银耳、红薯干、紫薯干、橄榄菜干、脱水大葱、杏仁、冬瓜干、栗子干、香蕉干、苹果干、芒果干、红枣干、葡萄干、香芋干、木瓜干、桂花、芡实、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花、冰糖、食用盐中的几种为原料,经拣选、混合、称重、分装、包装工艺加工而成的杂粮粥料。

根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》而制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

博爱县真心姜业有限公司

Q B