



410072S-2019



河南皓一泽食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2019

杂粮粥料

2019-1-8 发布

2019-1-8 实施

河南皓一泽食品有限公司 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》编写。

本标准由河南皓一泽食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘晓博。

本标准发布实施之日起，替代标准 Q/HHS 0001S-2018（备案号为 413302S-2018）。

H N

Q B

杂粮粥料

1 范围

本标准规定了杂粮粥料的分类、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、红米、紫米、黑米、糯米、糙米、小米、薏米、高粱米、黍米、青稞、燕麦、大麦、荞麦、小麦仁、黑小麦仁、小麦片、燕麦片、玉米、绿豆、红豆、红小豆、红芸豆、白芸豆、花芸豆、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、扁豆、豌豆、青豆、花生仁、黑芝麻、白芝麻中的两种以上为原料，经拣选、混合、微波干燥（不完全熟制），加入或不加入山药、莲子、芡实、百合、核桃仁、南瓜籽、葡萄干、苹果干、山楂干、腰果、杏仁、大枣、桂圆、枸杞、红薯干、紫薯干中的几种，经混合或不混合、包装而成的杂粮粥料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米、红米、紫米、黑米、糯米应符合 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 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 薏米、青稞、红豆、鹰嘴豆、金丝豆、青豆、小麦片、燕麦片应符合清洁、卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2715 的规定，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 黍米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 燕麦应符合 LS/T 3102 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 大麦应符合 NY/T 891 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 小麦仁、黑小麦仁应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 红芸豆、白芸豆、花芸豆、扁豆应符合 LS/T 3103 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。

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

2.1.16 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

2.1.17 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

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

2.1.19 山药、莲子、芡实、杏仁、大枣、桂圆、百合、枸杞应符合《中华人民共和国药典》（2015年版一部）的规定。

2.1.20 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.21 葡萄干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.22 苹果干、山楂干应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.23 南瓜籽、腰果应符合 GB 19300 的规定。

2.1.24 红薯干、紫薯干应符合 NY/T 1045 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
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	≤ 0.5	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
黄曲霉毒素 B ₁ *, μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.22
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
*黄曲霉毒素B ₁ 的指标严于食品安全国家标准GB 2761中的规定。		

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

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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

杂粮粥料以大米、红米、紫米、黑米、糯米、糙米、小米、薏米、高粱米、黍米、青稞、燕麦、大麦、荞麦、小麦仁、黑小麦仁、小麦片、燕麦片、玉米、绿豆、红豆、红小豆、红芸豆、白芸豆、花芸豆、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、扁豆、豌豆、青豆、花生仁、黑芝麻、白芝麻中的**两种以上**为原料，经拣选、**混合**、微波干燥（**不完全熟制**），加入或不加入山药、莲子、芡实、百合、核桃仁、南瓜籽、葡萄干、苹果干、山楂干、腰果、杏仁、大枣、桂圆、枸杞、红薯干、紫薯干中的几种，经混合或不混合、包装而成的。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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中黄曲霉毒素 B₁ 的指标严于食品安全国家标准 GB 2761 中的规定。

河南皓一泽食品有限公司

QB