



410879S-2019



## 安阳众兴米业有限公司企业标准

Q/AZX 0001S-2019

---

# 粥料

2019-04-22 发布

2019-04-22 实施

---

安阳众兴米业有限公司 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》进行编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由安阳众兴米业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：魏军涛。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小米、大米、糯米、玉米、西米(淀粉制品)、苦荞米、红粘米、黑米、糙米、荞麦、燕麦、青稞、藜麦、玉米糝、绿豆、薏米、红小豆、大豆、黑豆、红豆、白芸豆、豌豆、青豆、鹰嘴豆、金丝豆、花芸豆、扁豆中的一种或几种为主要原料，添加（主要原料为一种的须添加辅料）、两种或两种以上为主要原料的添加或不添加花生仁、小麦仁、黑芝麻、白芝麻、核桃仁、南瓜籽、腰果、莲子、芡实、杏仁、红枣、桂圆、百合、枸杞、银耳、萝卜干、香蕉片、红薯干、冰糖中的一种或几种，经挑拣、筛选、混合、低温烘焙或不烘焙、包装而成的非即食粥料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米、糯米、红粘米、黑米应符合 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 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 燕麦应符合 LS/T 3102 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 小麦仁应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 玉米糝应符合 GB/T 22496 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 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 青稞、薏米、黑豆、红豆、白芸豆、花芸豆、青豆、鹰嘴豆、金丝豆、扁豆应符合清洁、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。
- 2.1.14 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 黑芝麻、白芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.18 南瓜籽、腰果应符合 GB 19300 的规定。

2.1.19 莲子、芡实、杏仁、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 银耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.21 萝卜干、红薯干应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.22 香蕉片应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.23 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。

2.1.24 西米应符合 GB 2713 的规定。

2.1.25 苦荞米应符合 Q/QJH 0001S（见附录 A）及 GB 2715 的规定。

2.1.26 红枣应符合 GB/T 5835 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	≤ 15.0	GB 5009.3
杂质, g/100g	≤ 1.0	GB/T 5494
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
*总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
总汞, mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并 [a] 芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
*总砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

#### 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。

#### 2.6 其他要求

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

# Q/QJH

## 曲靖开发区金禾精米厂企业标准

Q/QJH 0001 S—2016  
代替 Q/QJH 0001 S-2013

### 谷物碾磨加工品

云南省  
食品安全  
备案号  
备案号  
备案有效  
备案起止日  
版本保密

云南省卫生和计划生育委员会  
食品安全企业标准备案专用章  
备案号: 53030043 S-2016  
备案有效期: 叁年  
备案起止日期: 2016年9月26日至2019年9月25日  
版本保密形式: 公开

2016-09-13 发布

2016-09-26 实施

曲靖开发区金禾精米厂 发布

## 前 言

我厂生产的谷物碾磨加工品分别以苦荞麦、黄豆、碗豆、玉米、糯米、大米为主要原料，经清理、筛选、漂淘（或不漂淘）、蒸煮（或不蒸煮）、烘干（或不烘干）、脱壳（或不脱壳）、碾磨粉碎（或不碾磨粉碎）包装而成。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》的规定，特制定本企业标准，作为企业组织生产、贸易、检验、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2014《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和 GB 2715-2005《粮食卫生标准》的规定制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标按产品实际制定。

本标准由曲靖开发区金禾精米厂提出并起草。

本标准主要起草人：崔水华

卫生  
全企  
: 5303  
改期:  
月:  
形式: 公

## 谷物碾磨加工品

### 1 范围

本标准规定了谷物碾磨加工品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于分别以苦荞麦、黄豆、豌豆、玉米、糯米、大米为主要原料，经清理、筛选、漂淘（或不漂淘）、蒸煮（或不蒸煮）、烘干（或不烘干）、脱壳（或不脱壳）、碾磨粉碎（或不碾磨粉碎）、包装而成的谷物碾磨加工品。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1352 大豆
- GB 1353 玉米
- GB 1354 大米
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB/T 5009.145 植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定
- GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- GB/T 5505 粮油检验 灰分测定法
- GB/T 5507 粮油检验 粉类粗粒度测定法
- GB/T 5508 粮油检验 粉类含砂量测定法
- GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定法
- GB/T 5510 粮油检验 粉类脂肪酸值测定法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10458 荞麦
- GB/T 10460 豌豆

设计  
业标  
叁年  
年月  
开

Q/QJH 0001 S—2016

GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法  
 GB/T 23502 食品中赭曲霉毒素 A 的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 国家质量监督检验检疫总局令 75 号 (2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 产品分类

按产品使用原料及加工工艺的不同分为：苦荞粉、黄豆粉、豌豆粉、糯米粉、蒸肉粉、玉米粉、苦荞米、玉米粒。

- 3.1 苦荞粉、黄豆粉、豌豆粉、糯米粉、蒸肉粉（大米粉）、玉米粉：分别以苦荞、黄豆、豌豆、糯米、大米、玉米为原料，经清理除杂、碾磨、筛选工艺加工成的粉状产品。
- 3.2 苦荞米：以苦荞麦为原料，经清理、蒸煮、干燥、脱壳、筛选工艺加工成的粒状产品。
- 3.3 玉米粒：以玉米为原料，经清理、脱壳、筛选工艺加工成的粒状产品。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 苦荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 4.1.2 黄豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.3 玉米：应符合 GB 1353 的规定。
- 4.1.4 豌豆：应符合 GB/T 10460 的规定。
- 4.1.5 大米：应符合 GB 1354 的规定。
- 4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 其他原辅料：应符合相应食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

#### 4.2 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
	苦荞粉、黄豆粉、豌豆粉、糯米粉、蒸肉粉	苦荞米、玉米粒	
组织状态	粉状	颗粒状	取适量样品置于洁净容器中，自然光线下目视、鼻嗅、口尝
色泽	具有产品固有色泽	淡绿色或浅黄色	
气味、口味	具有苦荞特有的气味和滋味，无霉味及其他异味		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

## 4.3 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
	苦荞粉、黄豆粉、豌豆粉、糯米粉、蒸肉粉	苦荞米、玉米粒	
水分, g/100g	≤	18	GB/T 5497
灰分(以物质计), g/100g	≤	8.0	GB/T 5505
粗纤维, (留存在 CB30 号筛), %	≤	10	GB/T 5507
脂肪酸值(以干基计), mg/100g	≤	90	GB/T 5510
含砂量, g/100g	≤	0.06	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤	0.006	GB/T 5509
杂质、不完善粒, g/100g	≤	...	3.0 GB/T 5494
铅(以 pb 计), mg/kg	≤	0.16	GB 5009.12
镉(以 cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞(以 hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
总砷(As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
赭曲霉毒素 A, ug/kg	≤	5.0	GB/T 23502
苯并[a]花, ug/kg	≤	5.0	GB/T 5009.27
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	
甲基毒死蜱, mg/kg	≤	5.0	GB/T 5009.145
溴氰菊酯, mg/kg	≤	0.5	GB/T 5009.110
黄曲霉毒素 B1, ug/kg	≤	5.0 (20.0)	GB/T 18979
其他农药残留限量	按 GB2763 的规定执行		

育委  
案专  
年

## 4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求,按 JJF 1070 规定的方法进行检验。

## 4.5 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定;食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

同一原料，同一班次生产同一包装规格的产品为一组批。

#### 5.2 抽样

从同一组批产品中随机抽取，抽样基数不少于 50kg，抽样总质量不少于 4kg，样品均分为二份，一份检验，另一份留样备查。

#### 5.3 出厂检验

产品出厂前，须经本厂的质检部门按本标准进行检验，合格后方可出厂。

5.3.1 苦荞粉、黄豆粉、豌豆粉、糯米粉、蒸肉粉(大米粉) 出厂检验项目为：感官(气味、口味)、水分、粗细度、灰分；

5.3.2 苦荞米、玉米粒出厂检验项目为：感官(色泽、气味、口味)、水分、杂质。

#### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的全部技术要求，当有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- 产品批量投入生产时；
- 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 产品停产半年以上，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上一次型式检验结果差异较大时；
- 国家食品安全监督部门要求进行型式检验时；

#### 5.5 判定规则

检验结果中理化指标中若有一项不合格时，可从同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 销售包装的食品标签标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

#### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

#### 6.3 运输

员  
用  
月

Q/QJH 0001 S—2016

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地、离墙 20 cm 以上，堆码高度以提取方便为宜。

#### 6.5 保质期

在符合本标准规定的条件下，保质期为 12 个月。

## 编制说明

粥料是以小米、大米、糯米、玉米、西米(淀粉制品)、苦荞米、红粘米、黑米、糙米、荞麦、燕麦、青稞、藜麦、玉米糝、绿豆、薏米、红小豆、大豆、黑豆、红豆、白芸豆、豌豆、青豆、鹰嘴豆、金丝豆、花芸豆、扁豆中的一种或几种为主要原料，添加（主要原料为一种的须添加辅料）、两种或两种以上为主要原料的添加或不添加花生仁、小麦仁、黑芝麻、白芝麻、核桃仁、南瓜籽、腰果、莲子、芡实、杏仁、红枣、桂圆、百合、枸杞、银耳、萝卜干、香蕉片、红薯干、冰糖中的一种或几种，经挑拣、筛选、混合、低温烘焙或不烘焙、包装而成的非即食粥料。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提供依据。

本标准规定了粥料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中总砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

安阳众兴米业有限公司

QB