



410900S-2019



长葛市经纬科技开发有限公司企业标准

Q/CJK 0001S-2019

---

# 杂粮粥料

2019-04-23 发布

2019-04-23 实施

---

长葛市经纬科技开发有限公司 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。

本标准由长葛市经纬科技发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈炎武、陈土成、陈秋珍、胡志超。

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。

本标准适用于以玉米糝、小米、薏苡仁、黄豆、燕麦、花生、黑豆、红豆、绿豆、小麦、荞麦、黑米、紫米、糯米、高粱米中的多种为原料，添加或不添加银耳、黑木耳、莲子、芝麻、枸杞、红枣、百合、桂圆、酸枣仁、甘草、山药（或山药干）、核桃仁中的一种或多种，经筛选和挑选、称量、混合、干燥（或不干燥）包装等加工工艺制成的非即食型杂粮粥料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 玉米糝、小米、薏苡仁、黄豆、小麦、燕麦、黑豆、红豆、绿豆、荞麦、黑米、紫米、糯米、高粱米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 花生应符合 GB/T1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 银耳应符合 NY/T 834 的规定。

2.1.4 红枣应符合 GB/T5835 的规定。

2.1.5 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.6 莲子应符合 NY/T1504 的规定。

2.1.7 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB19300 的规定。

2.1.8 核桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9 黑木耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.10 百合、酸枣仁、甘草应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.11 桂圆、山药、山药干应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
*总砷的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 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。

## 编制说明

本标准适用于以玉米糝、小米、薏苡仁、黄豆、燕麦、花生、黑豆、红豆、绿豆、小麦、荞麦、黑米、紫米、糯米、高粱米中的多种为原料，添加或不添加银耳、黑木耳、莲子、芝麻、枸杞、红枣、百合、桂圆、酸枣仁、甘草、山药（或山药干）、核桃仁中的一种或多种，经筛选和挑选、称量、混合、干燥（或不干燥）包装等加工工艺制成的非即食型杂粮粥料。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。

本标准中总砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

长葛市经纬科技开发有限公司

