



411881S-2017



河南学远生态农业科技有限公司企业标准

Q/HXY 0001S-2017

杂粮复合粥料

2017-8-16 发布

2017-8-16 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。

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。

本标准适用于以糙米、燕麦米、莲子、白糯米、红花生、黑豆、黑米、薏米、绿豆、红小豆、黑芝麻、黑花生、黑糯米、大麦仁、黄小米、绿小米、白小米、黑小米、红薏米、红米、大米、花芸豆、青豆、鹰嘴豆、黄豆为原料，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、白糯米、黑糯米、红米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.6 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

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

2.1.8 红花生、黑花生应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.9 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.10 花芸豆应符合 LS/T 3103 的规定。

2.1.11 黄小米、绿小米、白小米、黑小米应符合 GB/T 11766 的规定。

2.1.12 薏米、红薏米应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.13 大麦仁应符合 GB/T 11760 的规定。

2.1.14 燕麦米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.15 鹰嘴豆应符合 NY/T 285 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	固体粒状，具有原料固有性状	GB/T 5492
色泽	具有相应原料固有的色泽	
气、滋味	具有原料固有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	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
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：总铅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 《定量包装商品净含量计量检验规则》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；农药最大残留量应符合 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

杂粮复合粥料是以糙米、燕麦米、莲子、白糯米、红花生、黑豆、黑米、薏米、绿豆、红小豆、黑芝麻、黑花生、黑糯米、大麦仁、黄小米、绿小米、白小米、黑小米、红薏米、红米、大米、花芸豆、青豆、鹰嘴豆、黄豆为原料，经清理、筛选、混合、包装加工而成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。

本标准中总铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南学远生态农业科技有限公司

2017年07月18日

Q B