



411760S-2018



驻马店市难得香食品调料有限公司企业标准

Q/ZNST 0005S-2018

---

# 粥料

2018-06-14 发布

2018-06-14 实施

---

驻马店市难得香食品调料有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由驻马店市难得香食品调料有限公司提出并起草。

本标准起草人：侯东、焦雪丽、王栋、王志刚、李林峰。

H N

Q B

# 粥料

## 1 范围

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

本标准适用于以黑米、黑麦仁、糙米、玉米、高粱、荞麦、花生仁、红芸豆、糯米、大米、燕麦片、大麦仁、芸豆、绿豆、黑豆、食用粳米、红线米、小麦仁、香米、黑香米、红小豆、豇豆、黑芝麻中的几种或多种为原料，经清理、混合、包装而成的非即食粥料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 黑麦仁、燕麦片、糯米、大麦仁、小麦仁、红线米、香米、黑香米应符合 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 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.7 红芸豆、芸豆、黑豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 大米应符合 GB/T 1354 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 食用粳米应符合 NY/T 594 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 豇豆应符合 NY/T 965 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.14 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 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	指 标	检验方法
性 状	具有原料相应的性状	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状和色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，熟制后品其滋味
色 泽	具有原料相应的色泽	
气、滋 味	具有该产品原料混合气味和滋味，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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 16.0	GB 5009.3
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	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
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
注: *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 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

应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

#### 3 出厂检验

出厂检验项目为: 感官、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

本标准适用于以黑米、黑麦仁、糙米、玉米、高粱、荞麦、花生仁、红芸豆、糯米、大米、燕麦片、大麦仁、芸豆、绿豆、黑豆、食用粳米、红线米、小麦仁、香米、黑香米、红小豆、豇豆、黑芝麻中的几种或多种为原料，经清理、混合、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》要求，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

驻马店市难得香食品调料有限公司

H N

Q B