



410153S-2026

河南思麦香食品有限公司企业标准

Q/SMX 0005S-2026

杂粮粥料

2026-01-22 发布

2026-01-22 实施

河南思麦香食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南思麦香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张兆恩。

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、检验规则等。

本标准适用于以大米、籼米、粳米、糙米、糯米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、黍米（大黄米）、稷米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、苡麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、燕麦片、玉米糝、玉米片、玉米瓣、高粱米、苦荞米、小麦胚芽、薏米（薏苡仁）、豆类【黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆（菜豆）、豇豆、扁豆、鹰嘴豆、刀豆、脱皮黄豆、脱皮青豆、脱皮黑豆、脱皮红豆、脱皮绿豆、脱皮小豆、脱皮蚕豆、脱皮豌豆、脱皮芸豆（菜豆）、脱皮豇豆、脱皮扁豆、脱皮鹰嘴豆中的一种或几种】、脱皮麦仁中的一种或几种为原料，添加或不添加花生仁、板栗仁、烘焙豆类【黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆（菜豆）、豇豆、扁豆、鹰嘴豆、刀豆中的一种或几种】、紫薯干、红薯干、果蔬干制品（苹果、葡萄、芒果、木瓜、菠萝、香蕉、柠檬、猕猴桃片、番茄、提子、红枣、无花果、蔓越莓、山楂、桃、草莓、枇杷、荔枝、梨、圣女果、胡萝卜、南瓜、葱、香菜、青梗菜、高丽菜、菠菜、黄花菜中的一种或几种）、水产干制品【虾米、瑶柱（干贝）、海参、海蜇、鱿鱼、鳕鱼、海水鱼（可食用）中的一种或几种】、藻类干制品（海带、裙带菜、海苔、紫菜、海白菜中的一种或几种）、西米（淀粉制品）、猴头菇、木耳、银耳、香菇、茯苓、山药、芡实、枸杞子、桂圆、莲子、百合、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖中的一种或几种，经混合、称重、包装加工而成的非即食杂粮粥料。

根据添加的原辅料不同，产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米、籼米、粳米、糙米、糯米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、黍米（大黄米）、稷米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、苡麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、燕麦片、玉米糝、玉米片、玉米瓣、高粱米、苦荞米、小麦胚芽、薏米（薏苡仁）、豆类、脱皮麦仁应符合GB 2715的规定。

2.1.2 花生仁、板栗仁、烘焙豆类应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 紫薯干、红薯干应符合NY/T 959的规定。

2.1.4 果蔬干制品应清洁卫生、干燥、无污染。

2.1.5 水产干制品应符合 GB 10136 的规定。

2.1.6 藻类干制品应符合 GB 19643 的规定。

2.1.7 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。

2.1.8 猴头菇、木耳、银耳、香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.9 茯苓、山药、芡实、枸杞子、桂圆、莲子、百合应清洁卫生、干燥、无污染。

2.1.10 白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖应符合 GB 13104 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	具有各产品应有的性状	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品固有的气味和滋味，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 的规定，“本标准所称‘以××为主料’指该原料占配方质量≥50%。”

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
^a 无机砷（以As计）， mg/kg	≤ 0.2（仅适用于以大米、籼米、粳米、糯米、红米、黄米、紫米、黑米为主料的产品） 0.35（仅适用于以糙米为主料的产品）	GB 5009.11
总砷（以As计）， mg/kg	≤ 0.5（不适用于以大米、籼米、粳米、糙米、糯米、红米、黄米、紫米、黑米为主料的产品）	GB 5009.11
镉（以Cd计）， mg/kg	≤ 0.2【仅适用于以大米、籼米、粳米、糙米、糯米、红米、黄米、紫米、黑米、豆类为主料的产品】 0.1（其他）	GB 5009.15
铬（以Cr计）， mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞（以Hg计）， mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素B1， μg/kg	≤ 20.0（仅适用于以玉米糝、玉米片、玉米瓣为主料的产品） 10.0【仅适用于以大米、籼米、粳米、糙米、糯米、红米、黄米、紫米、黑米为主料的产品】 5.0（其他谷物）	GB 5009.22
单宁（以干基计）， %	≤ 0.3（仅适用于以高粱米为主料的产品）	GB/T 15686
苯并[a]芘， μg/kg	≤ 2.0【仅适用于以大米、籼米、粳米、糙米、糯米、红米、黄米、紫米、黑米、小麦米（仁）、小麦胚芽、脱皮麦仁、玉米糝、玉米片、玉米瓣为主料的产品】	GB 5009.27
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
脱氧雪腐镰刀菌烯醇， μg/kg	≤ 1000【仅适用于以小麦米（仁）、大麦米（仁）、裸大麦（青稞）米（仁）、莜麦（燕麦）米（仁）、荞麦米（仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、玉米糝、玉米片、玉米瓣、小麦胚芽、脱皮麦仁、燕麦	GB 5009.111

片为主料的产品】		
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	60【仅适用于以小麦米(仁)、玉米糝、玉米片、玉米瓣、小麦胚芽、脱皮麦仁为主料的产品】 GB 5009.209
赭曲霉毒素A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0 GB 5009.96
展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	50【“仅适用于添加苹果干制品的产品,与GB 2761表4中规定的水果制品(果丹皮除外)限量50 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 一致。”】 GB 5009.185
<p>注1: a 对于测定无机砷限量的产品可先测定其总砷,当总砷含量不超过无机砷限量值时,可判定符合限量要求而不必测定无机砷;否则,需测定无机砷含量再作判定。</p> <p>注2: * “铅指标0.18 mg/kg严于GB 2762中谷物类0.20 mg/kg的限量,严于幅度10%。</p> <p>注3: “以××为主料”指该原料占配方质量分数$\geq 50\%$;当产品配方含多种谷物且任一种均不足50%时,执行最严限量。</p>		

2.4 净含量及允许短缺量

以计量方式销售的产品,不适用于JJF1070的规定;对于预先定量包装的产品,其净含量及允许短缺量应符合JJF1070的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881和GB 13122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,农药残留限量应符合GB 2763的规定。“在符合本标准规定的贮运条件下,保质期不低于12个月。”

3 检验

“每批按 $n=5$ 抽样,其中2份留样,检验项目全部合格方可出厂。”出厂检验项目为:感官要求、水分、净含量及允许短缺量(不适用于以计量方式销售的产品)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大米、籼米、粳米、糙米、糯米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、黍米（大黄米）、稷米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、苡麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、燕麦片、玉米糝、玉米片、玉米瓣、高粱米、苦荞米、小麦胚芽、薏米（薏苡仁）、豆类【黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆（菜豆）、豇豆、扁豆、鹰嘴豆、刀豆、脱皮黄豆、脱皮青豆、脱皮黑豆、脱皮红豆、脱皮绿豆、脱皮小豆、脱皮蚕豆、脱皮豌豆、脱皮芸豆（菜豆）、脱皮豇豆、脱皮扁豆、脱皮鹰嘴豆中的一种或几种】、脱皮麦仁中的一种或几种为原料，添加或不添加花生仁、板栗仁、烘焙豆类【黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆（菜豆）、豇豆、扁豆、鹰嘴豆、刀豆中的一种或几种】、紫薯干、红薯干、果蔬干制品（苹果、葡萄、芒果、木瓜、菠萝、香蕉、柠檬、猕猴桃片、番茄、提子、红枣、无花果、蔓越莓、山楂、桃、草莓、枇杷、荔枝、梨、圣女果、胡萝卜、南瓜、葱、香菜、青梗菜、高丽菜、菠菜、黄花菜中的一种或几种）、水产干制品【虾米、瑶柱（干贝）、海参、海蜇、鱿鱼、鳕鱼、海水鱼（可食用）中的一种或几种】、藻类干制品（海带、裙带菜、海苔、紫菜、海白菜中的一种或几种）、西米（淀粉制品）、猴头菇、木耳、银耳、香菇、茯苓、山药、芡实、枸杞子、桂圆、莲子、百合、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖中的一种或几种，经混合、称重、包装加工而成的非即食杂粮粥料。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GB 2715《食品安全国家标准 粮食》制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南思麦香食品有限公司