

Q/YQS 0004S-2026



虞城县秋收特色食品有限公司企业标准

Q/YQS 0004S-2026

混合杂粮粥

2026-01-28 发布

2026-01-28 实施

虞城县秋收特色食品有限公司 发布

前 言

本标准由虞城县秋收特色食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：尹秋收、李银花。

H N

Q B

混合粥料

1 范围

本标准规定了混合粥料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、糯米、红米、紫米、黑米、糙米、小米、黍米、青稞、燕麦米、荞麦、高粱米、玉米糝、薏米、大麦、小麦仁、黑麦仁、小麦片、燕麦片、红豆、红芸豆、白芸豆、花芸豆、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、扁豆、碗豆、青豆、苦荞、绿豆、红小豆中的一种或几种为主要原料，加入或不加入花生仁、黑芝麻、白芝麻、核桃仁、南瓜子、腰果、杏仁、玉米片、葡萄干、苹果干、山楂干、大枣、山药、芡实、百合、桂圆、莲子、枸杞、冰糖、红薯干、紫薯干中的一种或多种，经挑选、计量称重、混合、包装而成的混合粥料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 大米、糯米、红米、紫米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 黑米应符合 NY/T 832 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 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 黍米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 燕麦米应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 高粱米应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 薏米、大麦、小麦仁、黑麦仁、小麦片、燕麦片、红豆、红芸豆、白芸豆、花芸豆、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、扁豆、碗豆、青豆、苦荞应符合 GB 2715 的规定。

2.1.12 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 花生仁、黑芝麻、白芝麻、核桃仁、南瓜子、腰果、杏仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.15 玉米片应符合 GB 2715 的规定。

2.1.16 葡萄干应符合 GB/T 19586 和 GB 16325 的规定。

2.1.17 苹果干、山楂干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.18 大枣应符合 GB/T 5835 或 GB/T 26150 的规定。

2.1.19 山药、芡实、百合、桂圆、莲子应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.20 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.21 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.22 红薯干、紫薯干应符合 GB 2715 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	具有原料物质应有的性状	取适量样品倒入洁净的烧杯或白色瓷盘中，自然光下观察其性状、色泽、并检查有无外来杂质，嗅其气味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无霉变，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, %	≤ 10.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5 (以大米、糯米、红米、紫米、黑米、糙米为主要原料的产品除外)	GB 5009.11
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.2 (仅适用于以大米、糯米、红米、紫米、黑米、糙米为主要原料的产品) 0.1 (以大米、糯米、红米、紫米、黑米、糙米为主要原料的产品除外)	GB 5009.15
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.2 (仅适用于以大米、糯米、红米、紫米、黑米为主要原料的产品)	GB 5009.11
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02 (仅适用于以大米、糯米、红米、紫米、黑米、糙米、玉米糝、小麦仁、小麦片为主要原料的产品)	GB 5009.17
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 2.0 (仅适用于以大米、糯米、红米、紫米、黑米、糙米、玉米糝、小麦仁、小麦片为主要原料的产品)	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 20 (仅适用于以玉米糝为主要原料的产品)	GB 5009.22

		10（仅适用于以大米、糯米、糙米为主要原料的产品）	
		5.0（其他）	
赭曲霉毒素 A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	1000（仅适用于以玉米糝、大麦、青稞、小麦仁、小麦片、燕麦片为主要原料的产品）	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	60（仅适用于以玉米糝、小麦仁、小麦片为主要原料的产品）	GB 5009.209
展青霉素 ^a , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	20	GB 5009.185
六六六, mg/kg	\leq	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	\leq	0.05	GB/T 5009.19
* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于添加有苹果干、山楂干的产品。			

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

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他卫生要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的有关规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；食品中最大兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、水分、菌落总数（仅适用于即食产品）、大肠菌群（仅适用于即食产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大米、糯米、红米、紫米、黑米、糙米、小米、黍米、青稞、燕麦米、荞麦、高粱米、玉米糝、薏米、大麦、小麦仁、黑麦仁、小麦片、燕麦片、红豆、红芸豆、白芸豆、花芸豆、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、扁豆、碗豆、青豆、苦荞、绿豆、红小豆中的一种或几种为主要原料，加入或不加入花生仁、黑芝麻、白芝麻、核桃仁、南瓜子、腰果、杏仁、玉米片、葡萄干、苹果干、山楂干、大枣、山药、芡实、百合、桂圆、莲子、枸杞、冰糖、红薯干、紫薯干中的一种或多种，经挑选、计量称重、混合、包装而成的混合粥料。根据原辅料不同及食用方式的不同，产品分类为即食混合杂粮粥、非即食混合杂粮粥。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，参照相关标准的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。

虞城县秋收特色食品有限公司

QB