



410968S-2026



夏邑县博航食品有限公司企业标准

Q/XBH 0005S-2026

五谷杂粮粥料

2026-04-17 发布

2026-04-17 实施

夏邑县博航食品有限公司 发布

前 言

本标准由夏邑县博航食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王四妮。

H N

Q B

五谷杂粮粥料

1 范围

本标准规定了五谷杂粮粥料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白糯米、大米、籼米、粳米、燕麦米、苦荞米、香米、黑米、糯米、黍米、薏米、燕麦片、红米、赤小豆、绿豆、豇豆、小米、荞麦仁、糙米、紫米、玉米糝、大豆、豌豆、芸豆、红小豆、红腰豆、黑麦仁、高粱米、玉米仁、青稞、青豆、红豆、藜麦、黑豆、大麦仁、小麦仁、蚕豆、花腰豆、扁豆、白刀豆、黑藜麦、红藜麦、白藜麦、灰藜麦中的几种为主要原料，添加或不添加熟燕麦片、熟黑麦片、坚果籽类（杏仁、腰果仁、南瓜子仁、花生仁、红皮花生、东北白沙花生、大粒花生、脱皮花生米、白芝麻、黑芝麻、葵花籽仁、榛子仁、核桃仁、带皮扁桃仁、脱皮扁桃仁、夏威夷果仁、开心果仁、碧根果仁、小胡桃仁、小熟黑芝麻、熟白芝麻、脱皮水洗白芝麻、松子仁、巴旦木仁、板栗仁中的一种或几种）、水果干或脆片（山楂干、猕猴桃干、桂圆干、木瓜干、桃干、桑葚干、椰枣干、无花果干、草莓干、柠檬干、菠萝干、枇杷干、芒果干、李子干、蓝莓干、荔枝干、雪梨干、香蕉干、葡萄干、苹果干、红枣干中的一种或几种）、莲子、枸杞、百合、木耳、银耳、香菇干、猴头菇干、山药片、南瓜干、胡萝卜干、包菜干、黄瓜干、菠菜干、土豆干、西兰花干、红薯干、紫薯干、橄榄菜干、脱水大葱、脱水萝卜丁、冬瓜干、芡实、茯苓、陈皮、苦荞、红枣、重瓣红玫瑰、冰糖、食用盐、绵白糖、小麦胚芽、黄金亚麻籽、熟黄金亚麻籽、褐色亚麻籽、熟褐色亚麻籽、奇亚籽、草莓冻干、苹果冻干、枸杞脆、黑枸杞、红枸杞中的一种或几种，经预处理（挑选、去杂）、称量混合、包装而成的非即食五谷杂粮粥料。

根据原辅料不同，产品可分为：混合型五谷杂粮粥料、八宝粥料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 小麦仁、黑麦仁应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 大豆、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 花生仁、红皮花生、东北白沙花生、大粒花生、脱皮花生米应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 高粱米应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 荞麦仁应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 大米、香米、白糯米、糯米、紫米、红米、籼米、粳米、苦荞米应符合 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 黍米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 枸杞、黑枸杞、红枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.10 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 红豆、花腰豆、红腰豆、燕麦片、熟燕麦片、熟黑燕麦片、赤小豆、豌豆、白刀豆、扁豆、芸豆、薏米、小麦胚芽、玉米仁应清洁、卫生、无污染、无霉变并符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.13 青稞、大麦仁应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 豇豆应符合 NY/T 965 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 杏仁、腰果仁、南瓜子仁、榛子仁、松子仁、巴旦木仁、板栗仁、带皮扁桃仁、脱皮扁桃仁、夏威夷果仁、开心果仁、碧根果仁、小胡桃仁、熟黄金亚麻籽、黄金亚麻籽、熟褐色亚麻籽、褐色亚麻籽、奇亚籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.18 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.20 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.22 冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 重瓣红玫瑰应符合卫计委关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.24 山楂干、猕猴桃干、木瓜干、桃干、桑葚干、椰枣干、无花果干、草莓干、柠檬干、菠萝干、枇杷干、芒果干、李子干、蓝莓干、荔枝干、雪梨干、香蕉干、苹果干、红枣干、葡萄干、桂圆干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.25 山药片应符合 NY/T 1065 的规定。
- 2.1.26 胡萝卜干、脱水萝卜丁、红薯干、紫薯干、脱水大葱、土豆干应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.27 包菜干、菠菜干、西蓝花干、橄榄菜干应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.28 南瓜干、黄瓜干、冬瓜干应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.29 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。

2.1.31 白芝麻、黑芝麻、小熟黑芝麻、熟白芝麻、脱皮水洗白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

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

2.1.33 藜麦、黑藜麦、红藜麦、白藜麦、灰藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

2.1.34 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。

2.1.35 木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。

2.1.36 香菇干、猴头菇干应符合 GB 7096 的规定。

2.1.37 芡实、茯苓、陈皮、苦荞、百合应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.38 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.39 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。

2.1.40 草莓冻干、苹果冻干应符合 GH/T 1326 的规定。

2.1.41 枸杞脆应符合 GB/T 23787 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	具有各原料物质特有的性状	从样品中取1袋，倒入洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，熟制后品尝其滋味
色 泽	具有本产品各原料应有的正常色泽	
气、滋味	具有相应产品特有的气味，滋味，无霉变，无酸败等异味	
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	≤ 18	GB 5009.3
总砷 ^a (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷 ^b (以As计), mg/kg	≤ 0.2	
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	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
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27

黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 ^d , μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮 ^e ,	≤	60	GB 5009.209
赭曲霉毒素A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	

注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定；

a 适用于除以香米、大米、籼米、粳米、糯米、黑米、糙米、紫米为主要原料的产品外的产品；

b 适用于以香米、大米、籼米、粳米、糯米、黑米、糙米、紫米为主要原料的产品；

c 适用于添加山楂干、苹果干的产品；

d 指标仅限于主要原料含黑麦仁、大麦仁、小麦仁、燕麦片、燕麦米、玉米仁、玉米糝的产品；

e 指标仅限于主要原料含玉米仁、玉米糝、黑麦仁、大麦仁、小麦仁的产品。

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以白糯米、大米、粳米、籼米、燕麦米、苦荞米、香米、黑米、糯米、黍米、薏米、燕麦片、红米、赤小豆、绿豆、豇豆、小米、荞麦仁、糙米、紫米、玉米糝、大豆、豌豆、芸豆、红小豆、红腰豆、黑麦仁、高粱米、玉米仁、青稞、青豆、红豆、藜麦、黑豆、大麦仁、小麦仁、蚕豆、花腰豆、扁豆、白刀豆、黑藜麦、红藜麦、白藜麦、灰藜麦中的几种为主要原料，添加或不添加熟燕麦片、熟黑麦片、坚果籽类（杏仁、腰果仁、南瓜子仁、花生仁、红皮花生、东北白沙花生、大粒花生、脱皮花生米、白芝麻、黑芝麻、葵花籽仁、榛子仁、核桃仁、带皮扁桃仁、脱皮扁桃仁、夏威夷果仁、开心果仁、碧根果仁、小胡桃仁、小熟黑芝麻、熟白芝麻、脱皮水洗白芝麻、松子仁、巴旦木仁、板栗仁中的一种或几种）、水果干或脆片（山楂干、猕猴桃干、桂圆干、木瓜干、桃干、桑葚干、椰枣干、无花果干、草莓干、柠檬干、菠萝干、枇杷干、芒果干、李子干、蓝莓干、荔枝干、雪梨干、香蕉干、葡萄干、苹果干、红枣干中的一种或几种）、莲子、枸杞、百合、木耳、银耳、香菇干、猴头菇干、山药片、南瓜干、胡萝卜干、包菜干、黄瓜干、菠菜干、土豆干、西兰花干、红薯干、紫薯干、橄榄菜干、脱水大葱、脱水萝卜丁、冬瓜干、芡实、茯苓、陈皮、苦荞、红枣、重瓣红玫瑰、冰糖、食用盐、绵白糖、小麦胚芽、黄金亚麻籽、熟黄金亚麻籽、褐色亚麻籽、熟褐色亚麻籽、奇亚籽、草莓冻干、苹果冻干、枸杞脆、黑枸杞、红枸杞中的一种或几种，经预处理（挑选、去杂）、称量混合、包装而成的非即食五谷杂粮粥料。

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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

夏邑县博航食品有限公司