



411230S-2026



## 国胶盛公堂药业（范县）有限公司企业标准

Q/GJSGT 0021S-2026

# 粥料

2026-05-13 发布

2026-05-13 实施

国胶盛公堂药业（范县）有限公司 发布

H N

Q B

## 前 言

本标准由国胶盛公堂药业（范县）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李庆江。

H N

Q B

# 粥料

## 1 范围

本标准规定了粥料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、糙米、留胚米、高粱米、黍米、稷米、小米、黑米、紫米、红米、小麦米（仁）、麦片、大麦米（仁）、裸大麦（青稞）米（仁）、莜麦（燕麦）米（仁）、燕麦片、荞麦米（仁）、薏仁米、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、苦荞米、玉米碴、玉米糝、玉米仁、竹香米、黄金米、苦荞米、小麦胚芽、玉米糝、燕麦片、豆类【黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆、豇豆、扁豆、鹰嘴豆、刀豆中的一种或几种】中的一种或几种为原料，添加或不添加淀粉制品（黄金米、绿竹米、紫薯米、西米）、果蔬干制品或其蜜饯、水产干制品、藻类干制品、坚果籽类仁、干制食用菌【香菇、双孢菇、茶树菇、草菇、黑皮鸡枞、赤松茸、姬松茸、平菇、姬菇、肺形侧耳、杏鲍菇、白灵菇、大白口蘑、红平菇、花脸香蘑、大白口蘑、蒙古口蘑、松茸、竹荪、鸡腿菇、鹿茸菇、黑木耳、毛木耳、银耳、金耳、蛹虫草、鲍鱼菇、羊肚菌、猴头菌、绣球菌、白牛肝菌、牛肝菌、鸡油菌、鸡枞、牛舌菌、茯苓、松露（块菌）、榛蘑中的一种或几种】、豆制品、胶原蛋白、胶原蛋白肽、食用动物皮胶、食用动物皮胶制品、食用水产动物胶、食用水产动物胶制品、熟肉干制品、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、牡蛎、芡实、鸡内金、麦芽、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、人参（人工种植5年及5年以下）、关山樱花、桃胶、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种，添加或不添加食糖、淀粉糖中的一种或几种，经混合、包装加工而成的粥料。

根据所用原辅料不同，产品分类不同。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 大米、糙米、留胚米、高粱米、黍米、稷米、小米、黑米、紫米、红米、小麦米（仁）、麦片、大麦米（仁）、裸大麦（青稞）米（仁）、莜麦（燕麦）米（仁）、燕麦片、荞麦米（仁）、薏仁米、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、苦荞米、玉米碴、玉米糝、玉米仁、竹香米、黄金米、苦荞米、小麦胚芽、玉米糝、燕麦片应符合GB 2715的规定。

2.1.2 黄豆、青豆、黑豆应符合GB 1352的规定。

2.1.3 红豆、绿豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆、豇豆、扁豆、鹰嘴豆、刀豆应符合GB 2715的规定。

2.1.4 淀粉制品应符合GB 2713的规定。

2.1.5 果蔬干制品应清洁卫生、干燥、无污染。

- 2.1.6 果蔬蜜饯应符合GB 14884的规定。
- 2.1.7 水产干制品应符合GB 10136的规定。
- 2.1.8 藻类干制品应符合GB 19643的规定。
- 2.1.9 坚果籽类仁应符合GB 19300的规定。
- 2.1.10 干制食用菌应符合GB 7096的规定。
- 2.1.11 豆制品应符合GB 2712的规定。
- 2.1.12 胶原蛋白应符合GB/T 45992的规定。
- 2.1.13 胶原蛋白肽应符合GB 31645的规定。
- 2.1.14 食用动物皮胶应符合本企业标准Q/GJSGT 0012S的规定。
- 2.1.15 食用动物皮胶制品应符合本企业标准Q/GJSGT 0013S的规定。
- 2.1.16 食用水产动物胶应符合本企业标准Q/GJSGT 0014S的规定。
- 2.1.17 食用水产动物胶制品应符合本企业标准Q/GJSGT 0015S的规定。
- 2.1.18 熟肉干制品应符合GB 2726的规定。
- 2.1.19 玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、牡蛎、芡实、鸡内金、麦芽、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应清洁、卫生、无污染、无杂质。
- 2.1.20 玫瑰茄应符合原卫生部公告2004年第17号的规定。
- 2.1.21 重瓣红玫瑰应符合原卫生部2010年第3号的规定
- 2.1.22 人参（人工种植5年以下）应符合原卫生部公告2012年第17号的规定。
- 2.1.23 关山樱花应符合卫健委公告2022年第1号的规定。
- 2.1.24 桃胶应符合卫健委2022年第2号公告的规定。
- 2.1.25 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合卫健委2023年第9号公告的规定。
- 2.1.26 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合卫健委2024年第4号公告的规定。
- 2.1.27 食糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.28 淀粉糖应符合GB 15203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，

色 泽	具有各产品应有的色泽	在自然光下, 观察其性状、色泽及有无杂质, 嗅其气味
气 味	具有各产品固有的气味, 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。

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	≤ 0.19	GB 5009.12
<sup>a</sup> 无机砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.2 (仅适用于以大米、糙米、留胚米、黑米、紫米、红米为主料的产品)	GB 5009.11
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5 (不适用于以大米、糙米、留胚米、黑米、紫米、红米为主料的产品)	GB 5009.11
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.2【仅适用于以大米、糙米、留胚米、黑米、紫米、红米为主料的产品】 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B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 20.0 (仅适用于以玉米糝为主料的产品) 10.0【仅适用于以大米、糙米、留胚米、黑米、紫米、红米为主料的产品】 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、糙米、留胚米、黑米、紫米、红米、小麦米(仁)、黑麦米(仁)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)、玉米糝为主料的产品】	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60【仅适用于以小麦米(仁)、玉米糝为主料的产品】	GB 5009.209
赭曲霉毒素A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96

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;

注 2: \*铅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

以计量方式销售的产品，不适用于 JJF 1070 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 JJF 1070 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，食物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

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预包装产品）。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、糙米、留胚米、高粱米、黍米、稷米、小米、黑米、紫米、红米、小麦米(仁)、麦片、大麦米(仁)、裸大麦(青稞)米(仁)、莜麦(燕麦)米(仁)、燕麦片、荞麦米(仁)、薏仁米、黑麦米(仁)、藜麦米(仁)、苦荞米、玉米碴、玉米糝、玉米仁、竹香米、黄金米、苦荞米、小麦胚芽、玉米糝、燕麦片、豆类【黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆、豇豆、扁豆、鹰嘴豆、刀豆中的一种或几种】中的一种或几种为原料,添加或不添加淀粉制品(黄金米、绿竹米、紫薯米、西米)、果蔬干制品或其蜜饯、水产干制品、藻类干制品、坚果籽类仁、干制食用菌【香菇、双孢菇、茶树菇、草菇、黑皮鸡枞、赤松茸、姬松茸、平菇、姬菇、肺形侧耳、杏鲍菇、白灵菇、大白口蘑、红平菇、花脸香蘑、大白口蘑、蒙古口蘑、松茸、竹荪、鸡腿菇、鹿茸菇、黑木耳、毛木耳、银耳、金耳、蛹虫草、鲍鱼菇、羊肚菌、猴头菌、绣球菌、白牛肝菌、牛肝菌、鸡油菌、鸡枞、牛舌菌、茯苓、松露(块菌)、榛蘑中的一种或几种】、豆制品、胶原蛋白、胶原蛋白肽、食用动物皮胶、食用动物皮胶制品、食用水产动物胶、食用水产动物胶制品、熟肉干制品、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、牡蛎、芡实、鸡内金、麦芽、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、人参(人工种植5年及5年以下)、关山樱花、桃胶、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种,添加或不添加食糖、淀粉糖中的一种或几种,经混合、包装加工而成的粥料。

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。

国胶盛公堂药业(范县)有限公司