获 嘉 县 食 品 协 会 团 体 标 准

T/HXSPXH 0002-###

粥料

20##-##-##发布　　20##-##-## 实施

获 嘉 县 食 品 协 会　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》的规则编写。

本标准由获嘉县市场监督管理局提出

本标准由获嘉县食品协会归口

本标准起草单位:获嘉县食品协会、河南省标谱检测技术有限公司、河南省博研检测技术有限公司、青海省标谱检测技术有限公司，海东市平安区翔逸创业科技有限公司。

本标准主要起草人:韩明凯 闫会妨　韩海松 张记阳 金广文

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。

本标准适用于以红米、黑米、紫米、高粱米、白糯米、江米、黑糯米、紫糯米、大米、黑小米、

黄小米、绿小米、白小米、糙米、燕麦米、燕麦片、紫小麦、黑小麦、绿小麦、裸大麦、小麦仁、荞麦米、糯玉米、玉米糁、黑玉米粒、玉米片、薏仁、藜麦米、青稞中的一种或几种为原料，添加或不添加绿豆、红豆、黑豆、红小豆、黄豆、虹豆、芸豆、扁豆、斑马豆、竹豆、青豆、鹰嘴豆、金丝豆、菜豆、蚕豆、熊猫豆、蚕豆、扁豆、葡萄干、苹果干、桑越干、香蕉片、山药、芡实、茯苓、枸杞、杏仁、百合、桂圆、陈皮、苦荞、核桃仁、干制红枣、山楂干、淀粉制品（黄金米、绿竹米、紫薯米、岩米、西米中的一种或几种）、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种)、重瓣红玫瑰花、黑木耳、猴头菇干、香菇干、银耳、莲子、松子仁、腰果、南瓜籽仁、亚麻籽、花生、紫薯干、红薯干、黑芝麻、南瓜干、葵花籽仁、果脯（梅脯、苹果脯、李子脯、杏脯、梨脯、桃脯、橄榄脯、木瓜脯、哈密瓜脯、芒果脯、菠萝脯、猕猴桃脯、枣脯中的一种或几种)、红糖、冰糖、白砂糖中的一种或几种，经过挑拣、混合、包装加工而成的非即食粥料。

根据添加的原辅料不同将产品分为:谷物粥料、豆类粥料、谷物豆类粥料、谷物坚果粥料、谷物果蔬粥料、豆类坚果粥料、豆类果蔬粥料、什锦混合型粥料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 2.1.1大米、紫米、白糯米、江米、黑糯米、紫糯米应符合GB/T 1354和GB2715的规定。
2.1.2 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB19300 规定。
2.1.3 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
2.1.4 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB2715 的规定。
2.1.5 单晶体冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB13104 的规定。
2.1.6 芸豆应符合 NY/T 285 和 GB2715 的规定。
2.1.7 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB2715 的规定。
2.1.8 黑米应符合 NY/T 832 和 GB2715 的规定。
2.1.9 红米应符合 DB61/T 504 和 GB2715 的规定。
2.1.10 高粱米应符合 LS/T 3215 和 GB2715 的规定。
2.1.11 燕麦片应符合 GB 19640 的规定。
2.1.12 薏仁应符合 NY/T 2977 和 GB2715 的规定。
2.1.13 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
2.1.14 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
2.1.15 百合应符合 DB62/T 412 的规定。

2.1.17 黑小米、黄小米、绿小米、白小米应符合GB/T 11766 和GB 2715的规定。
2.1.18糙米应符合GB/T 18810和GB2715的规定。
2.1.19燕麦米应符合LS/T 3260和GB2715的规定。
2.1.20 紫小麦、黑小麦、绿小麦、小麦仁、荞麦米、糯玉米、黑玉米粒、玉米片、青稞、红豆、黑豆、黄豆、虹豆、芸豆、扁豆、斑马豆、竹豆、青豆、鹰嘴豆、金丝豆、菜豆、蚕豆、熊猫豆、蚕豆、扁豆、紫薯干、红薯干应符合GB2715、GB 2762和GB 2763的规定。
2.1.21玉米糁应符合GB/T 22496和GB2715的规定。
2.1.22藜麦米应符合LS/T 3245和GB 2715的规定。
2.1.23裸大麦应符合GB/T 11760和GB2715的规定–
2.1.24葡萄干、山楂干、苹果干、桑荻干、香蕉片应符合GB16325的规定。
2.1.25山药、芡实、茯苓、杏仁、陈皮、苦荞、菊花应符合《中华人民共和国药典》2020年版的规定。
2.1.26 淀粉制品（黄金米、绿竹米、紫薯米、岩米、西米）应符合GB2713的规定。
2.1.27核桃仁应符合LY/T 1922和G19300的规定。
2.1.28重瓣红玫瑰花应符合原卫生部公告（2010年第3号)的规定。
2.1.29黑木耳、猴头菇干、香菇干、银耳应符合GB7096的规定。2.1.30芝麻应符合GB/T11761和GB19300的规定。
2.1.31红糖应符合GB/T 35885和GB13104 的规定。

2.1.32白砂糖应符合GB/T 317和G13104的规定。
2.1.33果脯（梅脯、苹果脯、李子脯、杏脯、梨脯、桃脯、橄榄脯、木瓜脯、哈密瓜脯、芒果脯、菠萝脯、猕猴桃脯、枣脯）应符合GB14891.3和GB 16325的规定。
2.1.34南瓜干应符合NY/T 1393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	试验方法
性状	具有原料品固有的性状	从样品中取出 20g，置于白色瓷盘中， 在自然光线下观察其性状和色泽、杂质， 嗅其气味， 然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有原料固有的正常色泽	
气味、滋味	具有原料固有的滋、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	≤	13.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计) ,mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计) ,mg/kg	≤	0.5（以红米、黑米、紫米、自糯米、江米、黑糯米、紫糯米、大米、糙米为主要原料的产品除外)	GB 5009.11
无机砷(以 As 计) ,mg/kg	≤	0.2（仅适用于以红米、黑米、紫米、白糯米、江米，黑糯米、紫糯米、大米、糙米为主要原料的产品)	GB 5009.17
汞(以 Hg 计) ,mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉(以 Cd 计) ,mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
六六六,mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕,mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
甲基毒死蜱,mg/kg	≤	5	GB/T 5009.145
溴氰菊酯,mg/kg	≤	0.5	GB/T 5009.110
黄曲霉毒素 B_1, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

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 GB14881 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。

3 检验规则

3.1 组批

同一生产线，同一班组连续生产的同一品种、同一规格的产品为一个批。

3.2抽样方法

一般情况下按3‰随机抽样进行检验，最少不得低于1000g。

3.3出厂检验

3.3.1产品需经生产企业检验合格并签署质量合格证后方可出厂。

3.3.2出厂检验项目：感官、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。。

3.4 型式检验

3.4.1 有下列情况之一时，应进行型式检验：

3.4.1.1生产地址、生产设备、生产工艺或原辅料有较大改变，可能影响产品质量时；

3.4.1.2正常生产时，每半年进行一次检验；

3.4.1.3产品停产三个月以上，恢复生产时；

3.4.1.4出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

3.4.1.5食品安全监督机构提出要求时。

3.4.2　型式检验项目为本标准的全部技术内容。

3.5 判定规则

3.5.1　出厂检验判定与复检

3.5.1.1　出厂检验项目全部符合本标准，判为合格品。

3.5.1.2　出厂检验项目中有一项指标不符合本标准，可以加倍抽样复检，复检后如仍不符合本标准判为不合格品。

3.5.2　型式检验判定与复检

3.5.2.1　型式检验项目全部符合本标准，判为合格品。

3.5.2.2　型式检验项目有一项不符合本标准，可以加倍抽样复检，复检后如仍不符合本标准，判为不合格品。

4标签与标志、包装、运输、贮存和保质期

4.1 标签与标志

产品标志及标签应符合GB/T191和GB 7718和有关规定，营养标签应符合GB 28050的规定，标识应符合国家质量监督检验检疫总局令第123号令《食品标识管理规定》及有关规定。应标明：产品名称、配料表、净含量、生产厂名称及地址、产品的生产日期批号、保质期、贮存方法、食用方法、产品标准代号、商标。并有防潮、防雨等标志。

4.2包装

产品包装材料应符合GB 4806. 7、GB 9683 等相应的标准规定。运输包装采用塑料编织袋包装，纸箱应符合GB8946的规定，包装应完整、严密、封口牢固。

4.3 运输

产品运输工具应当清洁卫生。产品运输过程中应防雨、防潮、防暴晒、防污染。搬运装卸应小心轻放，避免破损污染。严禁与有毒、有害物质混装运输。

4.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离≥10cm，离墙≥20cm，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

4.5保质期

在符合上述标准规定条件下，产品自生产之日起，保质期为6个月.

编制说明

粥料是以红米、黑米、紫米、高粱米、白糯米、江米、黑糯米、紫糯米、大米、黑小米、

黄小米、绿小米、白小米、糙米、燕麦米、燕麦片、紫小麦、黑小麦、绿小麦、裸大麦、小麦仁、荞麦米、糯玉米、玉米糁、黑玉米粒、玉米片、薏仁、藜麦米、青稞中的一种或几种为原料，添加或不添加绿豆、红豆、黑豆、红小豆、黄豆、虹豆、芸豆、扁豆、斑马豆、竹豆、青豆、鹰嘴豆、金丝豆、菜豆、蚕豆、熊猫豆、蚕豆、扁豆、葡萄干、苹果干、桑越干、香蕉片、山药、芡实、茯苓、枸杞、杏仁、百合、桂圆、陈皮、苦荞、核桃仁、干制红枣、山楂干、淀粉制品（黄金米、绿竹米、紫薯米、岩米、西米中的一种或几种）、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种)、重瓣红玫瑰花、黑木耳、猴头菇干、香菇干、银耳、莲子、松子仁、腰果、南瓜籽仁、亚麻籽、花生、紫薯干、红薯干、黑芝麻、南瓜干、葵花籽仁、果脯（梅脯、苹果脯、李子脯、杏脯、梨脯、桃脯、橄榄脯、木瓜脯、哈密瓜脯、芒果脯、菠萝脯、猕猴桃脯、枣脯中的一种或几种)、红糖、冰糖、白砂糖， 经过挑拣、混合、包装加工而 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》，制订本团体标准，作为组织生产、质量控制和监督检 查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。