

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0050 S- 2020 号

Q/HZL

黑山县志利食品销售有限公司企业标准

Q/HZL 0001S—2020

粥 料



2020-09-23 发布



孙智利

2020-10-24 实施

黑山县志利食品销售有限公司 发布



扫描全能王 创建

前　　言

本标准按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据GB 2715 -2016《食品安全国家标准 粮食》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其中“铅”指标严于国家标准；其他指标依据实测值制定。

本标准由黑山县志利食品销售有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙志利。

本标准适用以下单位：

黑山县志利食品销售有限公司。

地址：辽宁省黑山县励家镇



扫描全能王 创建

粥 料

1 范围

本标准规定了粥米的要求，检验规则，标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以大米、糯米、黑香米、小米为主要原料，选择性添加大麦、糙米、红米、红小豆、绿豆、荞麦米、玉米糁、高粱米、豇豆、薏仁米、燕麦米、玉米粒、红枣、莲子、桑葚、黑芝麻、甜杏仁、板栗、百合、核桃仁、花生、葡萄干、山药、松子，决明子，玉竹、阿胶、茯苓、火麻仁、甘草为辅料，经清理、筛选、混合、包装工艺精制而成的粥料。

十谷御膳粥：大米、糯米、小米、红小豆、绿豆、薏仁米、燕麦米、玉米粒、黑芝麻、板栗、葡萄干、百合、花生、核桃仁

十谷御美粥：大米、糯米、黑香米、高粱米、玉米糁、薏仁米、燕麦米、决明子、玉竹、桑葚、莲子、甜杏仁、核桃仁

五谷早餐粥：大米、糯米、薏仁米、高粱米、红小豆、绿豆、山药、松子、阿胶、茯苓、火麻仁、甘草、豇豆、红枣

三色糙米粥：糙米、红米、黑香米

2 规范性引用文件

下列文件中的条款，通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1353 玉米

GB 1354 大米

GB 1354 糯米

GB 1532 花生

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.19 食品安全国家标准 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定



1



扫描全能王 创建

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
 GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
 GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
 GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
 GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
 GB 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
 GB/T 11760 大麦
 GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
 GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
 GB/T 5835 干制红枣
 GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
 GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
 GB/T 10461 小豆
 GB/T 10462 绿豆
 GB/T 10458 莜麦
 GB/T 11761 芝麻
 GB/T 11766 小米
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 17109 粮食销售包装
 GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
 GB/T 22496 玉米糁
 GB/T 28681 百合、马蹄莲、唐菖蒲种球采后处理技术规程
 GH/T 832 板栗
 GB/T 18810 糙米
 NY/T 832 黑米
 NY/T 705 无核葡萄干
 NY/T 1504 莲子
 NY/T 2977 薏仁及薏仁粉
 LY/T 1922 核桃仁
 LS/T 3103 菜豆（芸豆）、豇豆、精米豆（竹豆、榄豆）
 LS/T 3215 高粱米
 LS/T 3260 燕麦米
 T/SDEJ 01 阿胶
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号 《食品标识管理规定》

3 要求

孙福生



扫描全能王 创建

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大米、糯米：应符合 GB 1354 的规定。
- 3.1.2 大麦：应符合 GB/T 11760 的规定。
- 3.1.3 黑芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.4 糙米：应符合 GB/T 18810 的规定
- 3.1.5 红小豆：应符合 GB/T 10461 的规定。
- 3.1.6 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定。
- 3.1.7 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 3.1.8 板栗：应符合 GB/T22346 的规定。
- 3.1.9 玉米糁：应符合 GB/T 22496 的规定。
- 3.1.10 高粱米：应符合 LS/T 3215 的规定。
- 3.1.11 豇豆：应符合 LS/T 3103 的规定。
- 3.1.12 小米：应符合 GB/T 11766 的规定。
- 3.1.13 玉米粒：应符合 GB 1353 的规定。
- 3.1.14 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定
- 3.1.15 燕麦米：应符合 LS/T 3260 的规定。
- 3.1.16 红米：应符合生产厂企业标准的要求，并符合国家食品安全相关标准的规定。
- 3.1.17 黑米：应符合 NY/T 832 的规定。
- 3.1.18 莲子：应符合 NY/T 1504 的规定。
- 3.1.19 松子：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.20 核桃仁：应符合 LY/T 1922 的规定。
- 3.1.21 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 3.1.22 葡萄干：应符合 NY/T705 的规定。
- 3.1.23 薏仁米：应符合 NY/T 2977 的规定。
- 3.1.24 阿胶：应符合 T/DEXEJ 1 的规定。
- 3.1.25 山药、甜杏仁、百合、桑葚、决明子，玉竹、茯苓、火麻仁、甘草：应新鲜、无霉烂、无虫蛀，应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部及 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

以上原料不得使用陈化粮、不得使用色素。

3.2 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
色 泽	具有该产品固有的正常色泽	食品扦样、分样：按 GB 5491 规定执行
滋、气味	具有本品应有的滋味及气味，无异味和霉味	色泽、滋、气味：按 GB/T 5492 规定执行
霉变粒 / (%) ≤	2.0	霉变粒：按 GB5494 中不完善粒检验的规定挑拣出霉变粒进行称量，计算含量。

3.3 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 / (%)	≤ 14.0	GB 5009. 3
杂质/ (%)	≤ 2.0	GB/T 5494
总砷(以 As 计) /(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009. 11
铅(以 Pb 计) /(mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009. 12
镉(以 Cd 计) /(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009. 15
总汞(以 Hg 计) /(mg/kg)	≤ 0.02	GB 5009. 17
铬(以 Cr 计) /(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009. 123
苯并[a]芘 /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009. 27
黄曲霉毒素B1/(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009. 22
赭曲霉毒素A/(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009. 96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/(μg/kg)	≤ 1000	GB 5009. 111
玉米玉米赤霉烯酮/(μg/kg)	≤ 60	GB 5009. 209

3.3 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.4 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.5 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.6 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料需经厂质检部门检验合格或查验供方提供的合格证明，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同种类荞麦、同产地、同收获年份、同一运输单元、同储存单元、同一规格、同一班组生产的产品为一批。抽样按 GB 5491 规定执行，在每批产品中随机抽取 1kg 样品，将其分成两份，一份用于检验，一份用于留样。

4.3 出厂检验

每批产品须经生产厂质量检验部门按本标准要求进行逐批检验，检验合格并签发合格证后方可出



厂。出厂检验项目为：感官要求、杂质总量、水分、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验的项目为本标准要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

4.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，判定该批产品为合格品。

4.5.2 检验结果中有一项或一项以上不符合本标准规定时，可以从原批次产品中加倍抽样复验。复验结果合格时，则判定该批次产品为合格品；复验结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

产品包装标签应符合GB 7718和《食品标识管理规定》的规定，外包装标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

产品的包装材料应卫生清洁、干燥、无毒、无异味，符合GB/T 8946或GB 9683的规定。外包装物采用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

5.3 运输

产品在运输过程中要防止污染、避免日晒、雨淋及受潮。运输工具应清洁、卫生、干燥，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁、通风、干燥、阴凉、无虫害和鼠害的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混合堆放。产品纸箱外包装应放在托盘上，离地、离墙12cm以上，中间备有通道。产品码放整齐，码放高度以不倒塌、无压坏外包装为限。

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期不少于12个月。

