

Q/JHZ

建平县朱碌科镇怀志杂粮有限公司企业标准

Q/JHZ 0004S-2022

杂 粮 粥 料

2022-12-13 发布

2023-01-13 实施

建平县朱碌科镇怀志杂粮有限公司

发 布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准替代 Q/JHZ 0004S-2021《杂粮粥料》

本标准与 Q/JHZ 0004S-2021《杂粮粥料》相比，主要变化如下：

- 修改了产品适用范围；
- 修改了规范性引用文件；
- 修改了原料要求；
- 增加了分类。

本标准由建平县朱碌科镇怀志杂粮有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李泳。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/JHZ 0004S-2019；Q/JHZ 0004S-2020；Q/JHZ 0004S-2021。

杂粮粥料

1 范围

本标准规定了杂粮粥料的术语和定义、分类、要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于第4章规定的杂粮粥料。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1350 稻谷
- GB 1351 小麦
- GB 1352 大豆
- GB 1353 玉米
- GB/T 1354 大米
- GB/T 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食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/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8231 高粱
- GB/T 8232 粟
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB/T 10458 荞麦
- GB/T 10461 小豆

Q/JHZ 0004S-2022

GB/T 10462 绿豆
GB/T 11761 芝麻
GB/T 11766 小米
GB/T 13355 黍
GB/T 13356 黍米
GB/T 18810 糙米
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 16325 干果食品卫生标准
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品
GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
GB/T 22496 玉米糝
GB 23200.9 食品安全国家标准 粮谷中 475 种农药及相关化学品残留量测定 气相色谱-质谱法
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 35883 冰糖
GB/T 35885 红糖
GH/T 1091 代用茶
LS/T 3215 高粱米
LS/T 3245 藜麦米
NY/T 832 黑米
NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类
NY/T 960 脱水蔬菜 叶菜类
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》
卫健委关于药食同源物质公告

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

- 3.1 粮食：未经加工的食用农产品（豆类、坚果及籽类等）及经机械等方式加工的初级产品（大米、小米等）。
- 3.2 不完善粒：受到损伤但尚有使用价值的粮食颗粒。包括未熟粒、虫蛀粒、病斑粒、生霉粒、生芽粒、损伤粒、冻伤粒、热损伤粒、破碎粒等。
 - 3.2.1 未熟粒：籽粒不饱满，与正常粒显著不同的颗粒。
 - 3.2.2 虫蛀粒：被虫蛀蚀，伤及子叶或胚或胚乳的颗粒。
 - 3.2.3 病斑粒：粒面有病斑，伤及胚或胚乳的颗粒。
 - 3.2.4 生霉粒：粒面生霉的颗粒。
 - 3.2.5 生芽粒：芽或幼根突破种皮的颗粒。
 - 3.2.6 损伤粒：压扁、破碎、伤及子叶或胚或胚乳的颗粒。
 - 3.2.7 冻伤粒：因受冰冻伤害籽粒透明或子叶僵硬的颗粒。
 - 3.2.8 热损伤粒：因受热而引起子叶变色和损伤的颗粒。

3.3 杂质：食品本身以外的、无食用价值的其他物质，包括有机杂质、无机杂质等。

3.3.1 有机杂质：无食用价值的食品颗粒及其他有机杂质。

3.3.2 无机杂质：泥土、砂石、煤渣、砖瓦块等矿物质及其他无机杂质。

4 分类

根据主要原料的不同分为单品类、纯粮类、混合类。

4.1 单品类：以粟、黍、高粱、荞麦、燕麦、大麦、小麦、薏苡、藜麦、稻谷、玉米为原料，经清理、脱壳、碾磨、包装等工艺制成的小米、黍米、高粱米、荞麦米、燕麦米、大麦米、小麦米、薏仁米、藜麦米、大米、糯米、糙米、留胚米（胚芽米）、黑米、红米、紫米、玉米糝、燕麦片及红豆、绿豆、大豆、芸豆、赤小豆、青豆、豇豆、芝麻、花生。

4.2 纯粮类：以小米、黍米、高粱米、荞麦米、燕麦米、大麦米、小麦米、薏仁米、藜麦米、青稞米、大米、糯米、糙米、留胚米（胚芽米）、黑米、红米、紫米、野米、玉米糝、燕麦片、红豆、绿豆、大豆、芸豆、鹰嘴豆、赤小豆、青豆、扁豆、豇豆、芝麻、花生、亚麻籽、奇亚籽等粮食中的两种或两种以上产品为原料，经混合、包装制成的非即食杂粮粥料。

4.3 混合类：以粮食为主要原料，选择性添加水果干制品（红枣干、草莓干、苹果干、芒果干、板栗仁、枸杞子、香蕉干、菠萝蜜干、蔓越莓干、葡萄干、猕猴桃干、桃干、桂圆肉、无花果干、桑椹干、火龙果干、凤梨干、沙棘果干、椰枣干等）、坚果与籽类食品（核桃仁、松籽仁、杏仁、莲子干、南瓜籽仁、花生、亚麻籽、奇亚籽等）、蔬菜干制品（紫薯干、红薯干、胡萝卜干、南瓜干、山药干、番茄干、高丽菜、菠菜干、花菜干、土豆干、萝卜干、秋葵干、芋头干、黄瓜干、百合干、黄花菜、莲藕干、梅菜干、贡菜干、笋干、豆角干、莴笋干等）、干制食用菌（香菇干、木耳、银耳、竹荪干、榆黄蘑干、滑子菇干、鲍鱼菇干、杏鲍菇干、猴头菇干、茶树菇干、羊肚菌干、榛蘑干、牛肚菌干、松蘑干、红蘑干、花菇（冬菇）干等）、干制水产品（鲍鱼干、虾仁、干贝、扇贝裙、鱿鱼干、虾皮、海螺干、墨鱼干、干海参、海蛎干、银鱼干、花胶、海带干、紫菜干、裙带菜等）、代用茶（桂花干、茉莉花干、重瓣红玫瑰花干等）、冰糖、红糖、药食同源物质等食品辅料，经挑选、混合、包装等工艺制成的非即食杂粮粥料。

5、要求

5.1 原料要求

5.1.1 大米、糯米：应符合 GB/T 1354 的规定。

5.1.2 黍米：应符合 GB/T 13356 的规定。

5.1.3 燕麦片：应符合 GB 19640 的规定。

5.1.4 高粱米：应符合 LS/T 3215 的规定。

5.1.5 黑米：应符合 NY/T 832 的规定。

5.1.6 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。

5.1.7 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。

5.1.8 红豆、赤小豆：应符合 GB/T 10461 的规定。

5.1.9 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定。

5.1.10 藜麦米：应符合 LS/T 3245 的规定。

5.1.11 大豆：应符合 GB 1352 的规定。

5.1.12 小米：应符合 GB/T 11766 的规定。

- 5.1.13 糙米：应符合 GB/T 18810 的规定。
- 5.1.14 玉米糝：应符合 GB/T 22496 的规定。
- 5.1.15 燕麦、大麦、薏苡、藜麦、荞麦米、薏仁米、燕麦米、大麦米、小麦米、青稞米、红米、紫米、野米、留胚米（胚芽米）、青豆、芸豆、豇豆、扁豆、鹰嘴豆、：应符合 GB 2715 及相关标准的规定。
- 5.1.16 冰糖：应符合 GB/T 35883 的规定。
- 5.1.17 水果干制品：应符合 GB 16325 的规定。
- 5.1.18 坚果与籽类食品：应符合 GB 19300 的规定。
- 5.1.19 蔬菜干制品：应符合 NY/T 960、NY/T 959 的规定。
- 5.1.20 干制食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 5.1.21 干制水产品：应符合 GB 10136、GB 19643 的规定。
- 5.1.22 代用茶：应符合 GH/T 1091 的规定。
- 5.1.23 红糖：应符合 GB/T 35885 的规定。
- 5.1.24 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 5.1.25 稻谷：应符合 GB 1350 的规定。
- 5.1.26 小麦：应符合 GB 1351 的规定。
- 5.1.27 玉米：应符合 GB 1353 的规定。
- 5.1.28 粟：应符合 GB/T 8232 的规定。
- 5.1.29 黍：应符合 GB/T 13355 的规定。
- 5.1.30 高粱：应符合 GB/T 8231 的规定。
- 5.1.31 药食同源物质：应符合卫健委公布的既是食品又是药品的规定。
- 5.1.32 其他原辅料：应符合相关标准的规定。

5.2 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	具有该品种应有的色泽	在室温下，取一定量混合均匀的被测样品于洁净白瓷盘中，嗅其气味，置于明亮处，观察其色泽、杂质。
气 味	具有该品种应有的气味，无霉味、异味	

5.3 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
杂质 / (%)	≤ 2.0	GB/T 5494
°不完善粒 / (%)	≤ 3.0	GB/T 5494
	其中： 霉变粒	大豆：1.0 除大豆外的其他粮食：2.0
水分 / (%)	≤ 14.0	GB 5009.3

续表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
灰分 / (%)	≤ 8.0	GB 5009.4
^b 总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
^c 无机砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.19	GB 5009.12
^d 铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
六六六 / (mg/kg)	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕 / (mg/kg)	≤ 0.05	GB/T 5009.19
^d 赭曲霉毒素 A / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.96
甲基毒死蜱 / (mg/kg)	≤ 5	GB 23200.9
a 仅限一种或几种粮食为原料制成的杂粮粥料。 b 仅限谷物碾磨加工品 (糙米、大米除外)。 c 仅限糙米、大米。 d 花生除外。		

5.4 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.5 其他真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

5.6 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

5.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

5.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 入库检验

原料、包装材料等入库前应由本企业质量检验部门按相关标准要求进行检查和验收,合格后方可入库。

6.2 组批与抽样

以同一班次生产、同一规格、同一批投料的产品为一个批次。抽样按 GB/T 5491 规定执行。样品平均分成两份,1份检验,1份备查。抽样数量应满足检验和备查需要。

6.3 出厂检验

每批产品出厂前需经本企业质量检验部门检验合格后方可出厂销售。出厂检验项目:感官要求、水分、灰分、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

6.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验

- 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结果差异较大时；
- 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。

6.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。箱表面包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

所用包装材料应符合国家食品安全要求。包装牢固，密封好，无渗漏。塑料编织袋应符合 GB/T 8946 的规定，聚乙烯包装袋应符合 GB 4806.7 的规定，并能保证产品质量不受破坏。

7.3 运输

运输工具应干燥、清洁、卫生。运输过程应防雨、防晒，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时轻拿轻放，保持包装完好。

7.4 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。产品包装应离地 10cm、离墙 20cm 以上。

在符合本标准规定条件下，产品保质期不少于 6 个月。
