

# 《杂粮粥料》企业标准编制说明

杂粮粥料是我公司生产的系列产品之一，该产品目前尚没有国家标准、行业标准和地方标准，为更好的组织生产，加工出让消费者满意的产品，按照《中华人民共和国标准化法》规定，特制订了本产品的企业标准，作为企业指导、组织生产、最终产品检验、销售的依据，以确保产品质量的稳定。

本标准是根据 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》而编制的。标准编制的有关情况说明如下：

## 一、原、辅料购进入库验收

- 1、大米、糯米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 2、黍米：应符合 GB/T 13356 的规定。
- 3、燕麦片：应符合 GB 19640 的规定。
- 4、高粱米：应符合 LS/T 3215 的规定。
- 5、黑米：应符合 NY/T832 的规定。
- 6、芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 7、花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 8、红豆、赤小豆：应符合 GB/T 10461 的规定。
- 9、绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定。
- 10、藜麦米：应符合 LS/T 3245 的规定。
- 11、大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 12、小米：应符合 GB/T 11766 的规定。
- 13、糙米：应符合 GB/T 18810 的规定。
- 14、玉米糝：应符合 GB/T 22496 的规定。
- 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。
- 16、冰糖：应符合 GB/T 35883 的规定。
- 17、水果干制品：应符合 GB 16325 的规定。
- 18、坚果与籽类食品：应符合 GB 19300 的规定。
- 19、蔬菜干制品：应符合 NY/T 960、NY/T 959 的规定。
- 20、干制食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 21、干制水产品：应符合 GB 10136、GB 19643 的规定。

- 22、代用茶：应符合 GH/T 1091 的规定。
- 23、红糖：应符合 GB/T 35885 的规定。
- 24、荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 25、稻谷：应符合 GB 1350 的规定。
- 26、小麦：应符合 GB 1351 的规定。
- 27、玉米：应符合 GB 1353 的规定。
- 28、粟：应符合 GB/T 8232 的规定。
- 29、黍：应符合 GB/T 13355 的规定。
- 30、高粱：应符合 GB/T 8231 的规定。
- 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。
- 32、其他原辅料：应符合相关标准的规定。

## 二、产品分类

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。

### 三、本标准与食品安全相关的指标、限量及制订依据：

指标	企业标准指标限量	引用标准名称	引用标准指标限量
水分 / (%)	≤14.0	根据产品特性制订	根据产品特性制订
灰分 / (%)	≤8.0	根据产品特性制订	根据产品特性制订
<sup>b</sup> 总砷（以 As 计） / (mg/kg)	≤0.5	GB 2762 食品中污染物限量	≤0.5
<sup>c</sup> 无机砷（以 As 计） / (mg/kg)	≤0.2	GB 2762 食品中污染物限量	≤0.2
铅（以 Pb 计） / (mg/kg)	≤0.19	GB 2762 食品中污染物限量	≤0.2
<sup>d</sup> 铬（以 Cr 计） / ( mg/kg)	≤1.0	GB 2762 食品中污染物限量	≤1.0
六六六 / (mg/kg)	≤0.05	GB 2763 农药最大残留限量	≤0.05
滴滴涕 / (mg/kg)	≤0.05	GB 2763 农药最大残留限量	≤0.05
赭曲霉毒素 A / (μg/kg)	≤5.0	GB2761 食品中真菌毒素限量	≤5.0
甲基毒死蜱 / (mg/kg)	≤5	GB 2763 农药最大残留限量	≤5
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。			

四、企业标准比较情况说明本标准规定了杂粮粥料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。感官要求根据产品的特点和生产工艺控制要求制订，理化指标中水分等指标根据产品特点制订，安全指标根据 GB 2762 食品安全国家标准食品中污染物限量标准制订、赭曲霉毒素 A 指标根据 GB 2761 食品安全国家标准食品中真菌毒素限量的制订。检验方法采用有关国家标准的分析方法，并与国家标准相协调。如下表所示：

指标	限量	制订参考依据	检验方法
水分 %	≤14.0	根据产品特性制订	按GB 5009.3规定的方法检验
灰分 / (%)	≤8.0	根据产品特性制订	按GB 5009.4规定的方法检验
<sup>b</sup> 总砷（以 As 计） / (mg/kg)	≤0.5	依据GB 2762制订	按GB 5009.11规定的方法检验
<sup>c</sup> 无机砷（以 As 计） / (mg/kg)	≤0.2	依据GB 2762制订	按GB 5009.11规定的方法检验
铅（以 Pb 计） / (mg/kg)	≤0.19	依据GB 2762制订	按GB 5009.12规定的方法检验
<sup>d</sup> 铬（以 Cr 计） / ( mg/kg)	≤1.0	依据GB 2762制订	按GB 5009.123规定的方法检验
六六六 / (mg/kg)	≤0.05	依据GB 2763制订	按GB/T 5009.19规定的方法检验
滴滴涕 / (mg/kg)	≤0.05	依据GB 2763制订	按GB/T 5009.19规定的方法检验
<sup>d</sup> 赭曲霉毒素 A / (μg/kg)	≤5.0	依据GB 2761制订	按GB 5009.96规定的方法检验

甲基毒死蜱/ (mg/kg)	≤5	依据GB 2763制订	按GB 23200.9规定的方法检验
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。			

五、参考的相关标准：

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

本标准的制定，符合本企业的生产状况，可操作性强，完全可以指导企业的生产、检验和销售。

单位名称：建平县朱碌科镇怀志杂粮有限公司

编制日期 2022 年 12 月 6 日