

Q/NMQN

内蒙古蒙清农业科技开发有限责任公司企业标准

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号: Q150310S-2018 有效期至: 2021年7月1日

Q/NMQN 0002S—2018

配制米粥料



2018 - 07 - 10 发布

2018 - 07 - 16 实施

内蒙古蒙清农业科技开发有限责任公司

发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由内蒙古蒙清农业科技开发有限责任公司提出。

本标准由内蒙古蒙清农业科技开发有限责任公司起草。

本标准由内蒙古蒙清农业科技开发有限责任公司批准。

本标准主要起草人：刘三堂、刘俊辰。

配制米粥料

1 范围

本标准规定了配制米粥料的技术要求、生产加工过程要求、试验方法。

本标准适用于以经过或不经真空冷冻干燥处理的小麦、大麦、荞麦米、燕麦米、大米、糯米、红米、紫米、黑米、糙米、小米、稷米、高粱米、西米、青稞、玉米糝、藜麦米、薏仁米、茨实、麦片中几种为主要原料，添加豌豆、绿豆、大豆、豇豆、芸豆、黑豆、扁豆、红豆中几种，添加或不添加经或不经破碎的花生、莲子、百合、核桃仁、瓜子仁、芝麻、干制红枣、桂圆干、乌梅干、山楂干、葡萄干、枸杞、南瓜干、红薯干、紫薯干、淮山药干、胡萝卜干、干制香菇、银耳、黑木耳、海带、干制虾仁、冰糖，经选料、清理、混合、包装制成的用于蒸米、熬粥、磨浆的配制米粥料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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）适用于本文件。

- GB 1351 小麦
- GB 1352 大豆
- GB/T 1354 大米
- 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/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 5835 干制红枣
- GB/T 6192 黑木耳
- GB/T 8231 高粱
- GB/T 10458 荞麦
- GB/T 10460 豌豆
- GB/T 10461 小豆
- GB/T 10462 绿豆
- GB/T 11760 大麦
- GB/T 11766 小米
- GB/T 13358 稷米
- GB/T 13359 莜麦
- GB/T 16325 干果食品卫生标准
- GB/T 18810 糙米
- GB/T 18672 枸杞
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB/T 22496 玉米糝
LS/T 3245 藜麦米
NY/T 599 红小豆
NY/T 832 黑米
NY/T 834 银耳
NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类
NY/T 1504 莲子
QB/T 1173 单晶体冰糖
QB/T 2762 复合麦片
SC/T 3202 干海带
SC/T 3204 虾米

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 小麦：应符合 GB 1351 的规定。
- 3.1.2 大麦：应符合 GB/T 11760 的规定。
- 3.1.3 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 3.1.4 燕麦：应符合 GB/T 13359 的规定。
- 3.1.5 大米、糯米、紫米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 3.1.6 黑米：应符合 NY/T 832 的规定。
- 3.1.7 糙米：应符合 GB/T 18810 的规定。
- 3.1.8 小米：应符合 GB/T 11766 的规定。
- 3.1.9 稷米：应符合 GB/T 13358 的规定。
- 3.1.10 高粱米：应符合 GB/T 8231 的规定。
- 3.1.11 玉米糝：应符合 GB/T 22496 的规定。
- 3.1.12 藜麦米：应符合 LS/T 3245 的规定。
- 3.1.13 麦片：应符合 QB/T 2762 的规定。
- 3.1.14 豌豆：应符合 GB/T 10460 的规定。
- 3.1.15 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定。
- 3.1.16 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.17 黑豆：应符合 GB/T 10461 的规定。
- 3.1.18 红豆、赤小豆：应符合 NY/T 599 的规定。
- 3.1.19 花生、核桃仁、芝麻、瓜子仁：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.20 莲子：应符合 NY/T 1504 的规定。
- 3.1.21 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.22 桂圆、乌梅干、山楂干、葡萄干：应符合 GB 16325 的规定。
- 3.1.23 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.24 南瓜干、红薯干、紫薯干、淮山药干、萝卜干：应符合 NY/T 959 的规定。
- 3.1.25 银耳：应符合 NY/T 834 的规定。
- 3.1.26 黑木耳：应符合 GB/T 6192 的规定。
- 3.1.27 海带：应符合 SC/T 3202 的规定。

3.1.28 干制虾仁：应符合 SC/T 3204 的规定。

3.1.29 冰糖：应符合 QB/T 1173 的规定。

3.1.30 红米、西米、百合、干制香菇、青稞、薏苡仁、芸豆、扁豆、豇豆、茨实：应符合相应的食品安全标准的规定。

3.2 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
色泽、气味	具有正常粮食的色泽、气味
霉变粒，% ≤	
	2.0

3.3 有毒有害菌类、植物种子限量

应符合GB 2715的规定。

3.4 污染物限量

3.4.1 污染物铅限量指标应符合表2的规定。

表2 污染物“铅”限量指标

项 目	限 量
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.16

3.4.2 其它污染物限量指标应符合 GB 2762 中谷物及其制品及其项下谷物的规定。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763中的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求检验

5.1.1 色泽、气味：按 GB/T 5492 规定的方法测定。

5.1.2 霉变粒：按 GB/T 5494 中不完善粒检验的规定，挑拣出霉变粒，进行称量，计算含量。

5.2 有毒有害菌类、植物种子限量检验

按GB 2715中规定的方法检验。

5.3 污染物限量检验

按GB 2762中规定的方法检验。

5.4 真菌毒素限量检验

按GB 2761中规定的方法检验。

5.5 农药最大残留限量检验

按GB 2763中规定的方法检验。

5.6 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。
