



412634S-2017



河南省海华农产品有限公司企业标准

Q/HHN 0004S-2017

八宝粥料

2017-11-06 发布

2017-11-06 实施

河南省海华农产品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作指导原则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南省海华农产品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张四海。



八宝粥料

1 范围

本标准规定了八宝粥料的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以大米、红米、红豆、麦仁、绿豆、冰糖、黑米、花生、红枣、薏米、红芸豆、青豆、葡萄干、莲子、黑豆、黑芝麻、小米、紫薯、红小豆、香米、糯米、银耳、枸杞、百合、西米、苦荞米中的几种为原料，经筛选、混合、包装加工而成的非即食八宝粥料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的要求。

2.1.2 花生应符合 GB/T 1532 的要求。

2.1.3 红枣应符合 GB/T 5853 的要求。

2.1.4 苦荞米应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的要求。

2.1.5 红米、薏米、西米、黑豆、红豆、香米、麦仁、青豆、红芸豆应符合 GB 2715 的要求。

2.1.6 绿豆应符合 GB/T 10462 的要求。

2.1.7 黑芝麻应符合 GB/T 11760 和 GB 19300 的要求。

2.1.8 小米应符合 GB/T 11766 的要求。

2.1.9 枸杞应符合 GB/T 18672 的要求。

2.1.10 红小豆应符合 NY/T 599 的要求。

2.1.11 葡萄干应符合 NY/T 705 的要求。

2.1.12 黑米应符合 NY/T 832 的要求。

2.1.13 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的要求。

2.1.14 百合、紫薯应符合 NY/T 959 的要求。

2.1.15 莲子应符合 NY/T 1504 的要求。

2.1.16 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的要求。

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	具有本品应有的性状	从样品中取出100g,置于洁净的白瓷盘中,在室内自然光下观察其性状、色泽。嗅其气味、品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
滋味和气味	具有本品应有的滋味和气味、无异味	

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	≤ 15.0	GB 5009.3
杂质, g/100g	≤ 2.0	GB/T 5494
铅, mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
总砷*, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
总汞, mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉, mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19

注: *该项指标严于国家标准规定

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他卫生要求

食品中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, 农药残留应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、水分、杂质、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以大米、红米、红豆、麦仁、绿豆、冰糖、黑米、花生、红枣、薏米、红芸豆、青豆、葡萄干、莲子、黑豆、黑芝麻、小米、紫薯、红小豆、香米、糯米、银耳、枸杞、百合、西米、苦荞米为原料，经筛选、混合、包装加工而成的非即食八宝粥料。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》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了八宝粥料的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存及保质期。

理化指标中总砷指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

河南省海华农产品有限公司

2017年10月11日