



411615S-2017



许昌市双百粮油有限公司企业标准

Q/XSL 0003S-2017

---

# 八宝粥料

2017-07-19 发布

2017-07-19 实施

---

许昌市双百粮油有限公司 发布

## 前 言

企业标准按GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由许昌市双百粮油有限公司提出并起草。

本标准起草人：李连超、宋瑞冰、张书军。

H N

Q B

# 八宝粥料

## 1 范围

本标准规定了八宝粥料的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以糯米、花生米、大米、绿豆、黑米、燕麦米、红米、红豆、豇豆、莲子为原料，经精选、配比、称量、包装加工而制成的八宝粥料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 糯米应符合GB 1354的要求。
- 2.1.2 花生米应符合GB/T 1532的要求。
- 2.1.3 大米应符合GB 1354的要求。
- 2.1.4 绿豆应符合GB/T 10462的要求。
- 2.1.5 黑米应符合NY/T 832的要求。
- 2.1.6 燕麦米应符合LS/T 3102的要求。
- 2.1.7 红米应符合GB 1354的要求。
- 2.1.8 红豆应符合LS/T 599的要求。
- 2.1.9 豇豆应符合LS/T 3103的要求。
- 2.1.10 莲子应符合NY/T 1504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	颗粒状	GB/T 5492
色泽	呈各种配料的自然色泽	
气味	具有八宝粥料固有的气味，无异味	
滋味	具有八宝粥料固有的滋味	
杂质, g/100g	≤ 1.0	GB/T 5494

### 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	≤ 12.5	GB 5009.3
总砷* (以As计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
黄曲霉毒素B1, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

#### 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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 2.6 其它要求

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；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

Q B

## 编制说明

八宝粥料是以糯米、花生米、大米、绿豆、黑米、燕麦米、红米、红豆、豇豆、莲子为原料，经精选、配比、称量、包装加工而制成的。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的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

许昌市双百粮油有限公司

2017年06月20日

H N  
Q B