



411708S-2017



洛阳沁园春食品有限公司企业标准

Q/LQS 0001S-2017

方便粥

2017-07-28 发布

2017-07-28 实施

洛阳沁园春食品有限公司 发布

前 言

本标准符合 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求。

本标准由洛阳沁园春食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳沁园春食品有限公司

本标准主要起草人：王凤丹

H N

Q B

方便粥

1 范围

本标准规定了方便粥的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透过滤处理后的水）、大米、糯米、黑米、粳米、麦仁、绿豆、红豆、豇豆、花生、红枣、枸杞、（挑选、清洗、浸泡）、南瓜（清洗、粉碎）、银耳（挑选、清洗、浸泡）、白砂糖、赤砂糖为主要原料，辅以添加三氯蔗糖、六偏磷酸钠、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、琼脂，经调配、灌装、密封、熟化灭菌、包装加工制成的方便粥。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 赤砂糖应符合 QB/T 2343.1 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 糯米、黑米、粳米、麦仁、绿豆、红豆、豇豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.7 南瓜应符合 NY/T 747 的规定。
- 2.1.8 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.9 银耳应符合 NY/T 834 的规定。
- 2.1.10 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.12 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.13 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.14 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.15 枸杞应符合《中华人民共和国药典》2015 年版的規定。

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		检测方法
性状	呈软粥状，粘稠适度。允许少量结块现象，无硬粒及回生现象。		
色泽	呈各种原料煮熟后的自然色泽。		
	复配黑米粥1	呈有黑米和其它原料煮熟后应有的气味及滋味，无异味。	
	复配黑米粥2	呈有黑米和其它原料煮熟后应有的气味及滋味，无异味。	

气、滋味	复配南瓜粥1	呈有南瓜和其它原料煮熟后应有的气味及滋味，无异味。	从样品中取出50ml，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
	复配南瓜粥2	呈有南瓜和其它原料煮熟后应有的气味及滋味，无异味。	
	八宝粥1	呈各种原料煮熟后应有的气味及滋味，无异味。	
	八宝粥2	呈各种原料煮熟后应有的气味及滋味，无异味。	
	复配麦仁粥1	呈麦仁和其它原料煮熟后应有的气味及滋味，无异味。	
	复配麦仁粥2	呈麦仁和其它原料煮熟后应有的气味及滋味，无异味。	
	复配绿豆粥1	呈绿豆和其它原料煮熟后应有的气味及滋味，无异味。	
	复配绿豆粥2	呈绿豆和其它原料煮熟后应有的气味及滋味，无异味。	
	复配银耳羹	呈银耳红枣煮熟后应有的气味及滋味，无异味。	
	银耳红枣羹	呈银耳红枣煮熟后应有的气味及滋味，无异味。	
	复配红糖麦仁粥	呈红糖麦仁和其它原料煮熟后应有的气味及滋味，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。		

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	检测方法	
固形物 g/100g	≥	28	GB/T10786
pH值		5.5-6.5	GB/T10786
三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg	≤	0.25	GB 22255
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
注：*该项指标严于食品安全国家标准规定。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合商业无菌检验的要求，其检验方法按照 GB 4789.26 的规定。

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB2760 的规定；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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透过滤处理后的水）、大米、糯米、黑米、粳米、麦仁、绿豆、红豆、豇豆、花生、红枣、枸杞、（挑选、清洗、浸泡）、南瓜（清洗、粉碎）、银耳（挑选、清洗、浸泡）、白砂糖、赤砂糖为主要原料，辅以添加三氯蔗糖、六偏磷酸钠、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、琼脂，经调配、灌装、密封、熟化灭菌、包装加工制成的方便粥。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/T3116 八宝粥罐头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。

本标准规定了方便粥的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

H N

洛阳沁园春食品有限公司
2017年07月04日

Q B