



411877S-2017



好想你枣业股份有限公司企业标准

Q/HXN 0011S-2017

方便粥（汤）料

2017-08-16 发布

2017-08-16 实施

好想你枣业股份有限公司 发布

前 言

本标准文本按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由好想你枣业股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：石聚彬、王永斌、李洋、王静。

H N

Q B

方便粥（汤）料

1 范围

本标准规定了方便粥（汤）料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期等。

本标准适用于以红枣、银耳、大米、黑米、糙米、薏米、小米、赤小豆、黄豆、绿豆、黑豆、芸豆、燕麦、百合、山药、莲子、芡实、黑芝麻、玉米糝、桂圆、花生、小麦仁、板栗、枸杞、糯米、蜂蜜、苹果、菠萝、木瓜、芒果、山楂、梨、甘薯、生姜、胡萝卜、白萝卜、番茄、冬瓜、南瓜、芹菜、菠菜、青菜、洋葱、芥菜、干紫菜、香菇、鲜玉米粒、小葱、豌豆、桂花、菊花、重瓣红玫瑰、冰糖、白砂糖、红糖、食用盐中的几种为原料。经前处理、蒸煮或杀青、配料、装盘、速冻、干燥、冷却、灭菌、精选、包装而成的方便粥（汤）料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 红枣应符合GB/T 5835的规定。
- 2.1.2 大米应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。
- 2.1.3 黑米应符合 NY/T 832和GB 2715的规定。
- 2.1.4 糙米应符合GB/T 18810和GB 2715的规定。
- 2.1.5 小米应符合GB/T 11766和GB 2715的规定。
- 2.1.6 黄豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。
- 2.1.7 绿豆应符合GB/T 10462和GB 2715的规定。
- 2.1.8 芸豆应符合LS/T 3103和GB 2715的规定。
- 2.1.9 燕麦应符合LS/T 3102和GB 2715的规定。
- 2.1.10 黑芝麻应符合GB/T 11761的规定。
- 2.1.11 玉米糝应符合GB/T 22496的规定。
- 2.1.12 花生应符合GB/T 1532和GB 19300的规定。
- 2.1.13 板栗应符合GH/T 1029和GB 19300的规定。
- 2.1.14 枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 2.1.15 糯米应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。

- 2.1.16 银耳应符合GB 7096的规定。
- 2.1.17 苹果应符合GB/T 10651的规定。
- 2.1.18 菠萝应符合NY/T 450的规定。
- 2.1.19 木瓜应符合NY/T 691的规定。
- 2.1.20 芒果应符合NY/T 492的规定。
- 2.1.21 梨应符合 GB/T 10650的规定。
- 2.1.22 甘薯应符合LS/T 3104的规定。
- 2.1.23 莲子应符合NY/T 1504 的规定。
- 2.1.24 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.25 胡萝卜应符合NY/T 493的规定。
- 2.1.26 萝卜应符合SB/T 10880的规定。
- 2.1.27 番茄应符合SB/T 10331的规定。
- 2.1.28 冬瓜应符合NY/T 777的规定。
- 2.1.29 南瓜应符合SB/T 10881的规定。
- 2.1.30 芹菜应符合NY/T 580的规定。
- 2.1.31 菠菜应符合NY/T 964的规定。
- 2.1.32 青菜和小葱应符合NY/T 743的规定
- 2.1.33 洋葱应符合NY/T 1071的规定。
- 2.1.34 芥菜应符合DB440100/T-64的规定。
- 2.1.35 香菇应符合GH/T 1013和GB 7096的规定。
- 2.1.36 玉米粒应符合GB 1353的规定。
- 2.1.37 豌豆应符合GB/T 10460的规定。
- 2.1.38 干紫菜应符合GB/T 23597的规定。
- 2.1.39 冰糖应符合QB/T 1174或QB/T 1173、GB 13104的规定。
- 2.1.40 红糖应符合QB/T 4561和 GB 13104的规定。
- 2.1.41 白砂糖应符合GB/T 317 和GB 13104的规定。
- 2.1.42 生姜应符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.43小麦仁应符合GB 2715 的规定。
- 2.1.44 山楂应符合SB/T 10092的规定。
- 2.1.45 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.46 生产用水应符合生活饮用水 GB 5749的规定。

2.1.47 薏米、赤小豆、黑豆、百合、山药、芡实、桂圆、桂花、菊花、重瓣红玫瑰应符合《中华人民共和国药典》2015版第一部。

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	呈块状，允许有少量碎粒或粉末	从样品中取出1盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其外观、性状、色泽、杂质，将样品按标签明示的加水量加入沸水，盖紧、静置3-5min后搅拌均匀，观察并嗅其气味、尝其滋味、复水性。
色泽	具有相应原料应有的色泽	
气、滋味	呈相应原料固有的气味滋味，不得有异味	
复水性	沸水浸泡3-5min，呈悬浮状，口感不夹生	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	检验方法
水分 / %	≤ 12	GB 5009.3
*铅（以Pb计） / (mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以As计） / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

注：※该项指标严于食品安全国家标准规定。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数（CFU/g）	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群（CFU/g）	5	2	10	100	GB 4789.3中的平板计数法

霉菌 (CFU/g)	5	2	50	100	GB 4789.15
沙门氏菌/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注1: a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行;

注2: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。

2.5 净含量及允许短缺量

按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其他卫生要求

食品添加剂应符合GB 2760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;

3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群; 型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

方便粥（汤）料是以红枣、银耳、大米、黑米、糙米、薏米、小米、赤小豆、黄豆、绿豆、黑豆、芸豆、燕麦、百合、山药、莲子、芡实、黑芝麻、玉米糝、桂圆、花生、小麦仁、板栗、枸杞、糯米、蜂蜜、苹果、菠萝、木瓜、芒果、山楂、梨、甘薯、生姜、胡萝卜、白萝卜、番茄、冬瓜、南瓜、芹菜、菠菜、青菜、洋葱、芥菜、干紫菜、香菇、鲜玉米粒、小葱、豌豆、桂花、菊花、重瓣红玫瑰、冰糖、白砂糖、红糖、食用盐中的几种为原料。经前处理、蒸煮或杀青、配料、装盘、速冻、干燥、冷却、灭菌、精选、包装而成的方便粥（汤）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》的规定制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

好想你枣业股份有限公司

2017年07月20日