



411890S-2017



河南省老杨家食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2017

八宝粥料

2017-08-21 发布

2017-08-21 实施

河南省老杨家食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南省老杨家食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨凤琴、牛要义。

H N

Q B

八宝粥料

1 范围

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

本标准适用于以大米、糯米、黑米、红米、西米（淀粉制品）、红小豆、绿豆、黑豆、豇豆、荞麦、脱皮小麦、甘薯片、玉米糝、花生仁、红枣、莲子、薏米、银耳、百合、枸杞（添加或不添加）、桂圆、脱水胡萝卜干（添加或不添加）、葡萄干、单晶体冰糖（添加或不添加）、白砂糖为原料，经清理、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

- 2.1.1 大米、糯米、红米应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。
- 2.1.2 绿豆应符合GB/T 10462的规定。
- 2.1.3 葡萄干应符合NY/T 705的规定。
- 2.1.4 红小豆应符合NY/T 599的规定。
- 2.1.5 玉米糝应符合GB/T 22496的规定。
- 2.1.6 黑米应符合NY/T 832的规定。
- 2.1.7 黑豆应符合GB/T 1352的规定。
- 2.1.8 红枣应符合GB/T 5835的规定。
- 2.1.9 莲子应符合NY/T 1504的规定。
- 2.1.10 桂圆应符合GB 16325的规定。
- 2.1.11 枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 2.1.12 豇豆应符合LS/T 3103的规定。
- 2.1.13 荞麦应符合GB/T 10458的规定。
- 2.1.14 花生仁应符合GB/T 1532的规定。
- 2.1.15 甘薯片应符合LS/T 3105的规定。
- 2.1.16 脱皮小麦应符合GB 1351和GB 2715的规定。
- 2.1.17 百合、薏米应符合中华人民共和国药典2015版一部的规定。
- 2.1.18 脱水胡萝卜干应符合NY/T 1045和NY/T 959的规定。

- 2.1.19 单晶体冰糖应符合QB/T 1173的规定。
- 2.1.20 银耳应符合NY/T 834和GB 7096的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.22 西米（淀粉制品）应符合GB 2713的规定。

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	检验方法
性状	固体，具有原料固有性状	GB/T 5492
色泽	具有相应原料固有的色泽	
气、滋味	具有原料固有的气、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	检验方法
水分，g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》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 其他要求

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；农药最大残留量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官、水分、净含量及允许短缺量；型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

八宝粥料是以大米、糯米、黑米、红米、西米（淀粉制品）、红小豆、绿豆、黑豆、豇豆、荞麦、脱皮小麦、甘薯片、玉米糝、花生仁、红枣、莲子、薏米、银耳、百合、枸杞（添加或不添加）、桂圆、脱水胡萝卜干（添加或不添加）、葡萄干、单晶体冰糖（添加或不添加）、白砂糖为原料，经清理、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》等标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了八宝粥料的分类、要求、检验方法、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GB 2762。

河南省老杨家食品有限公司

2017年07月18日