



411915S-2017



获嘉县冯庄镇智胜农副产品加工厂企业标准

Q/HZS 0003S-2017

粥料

2017-08-22 发布

2017-08-22 实施

获嘉县冯庄镇智胜农副产品加工厂 发布

前 言

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

本标准由获嘉县冯庄镇智胜农副产品工厂提出。

本标准起草单位：获嘉县冯庄镇智胜农副产品工厂。

本标准主要起草人：韩明凯。

H N

Q B

粥料

1 范围

本标准规定了粥料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以糯米、大米、黑米、红米、红小豆、绿豆、花生仁、芸豆、干制红枣、单晶体冰糖中几种为原料，经过清理、混合、包装加工而成的非即食粥料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB2715 的规定。
 2.1.2 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB19300 规定。
 2.1.3 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
 2.1.4 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB2715 的规定。
 2.1.5 单晶体冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB13104 的规定。
 2.1.6 芸豆应符合 NY/T 285 和 GB2715 的规定。
 2.1.7 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB2715 的规定。
 2.1.8 黑米应符合 NY/T 832 和 GB2715 的规定。
 2.1.9 红米应符合 DB61/T 504 和 GB2715 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	试验方法
性状	颗粒状	从样品中取出 20g，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状和色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有该产品固有的正常色泽	
气味、滋味	具有该产品固有的滋、气味，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	≤ 14.5	GB 5009.3
杂质, g/100g	≤ 1.0	GB/T 5494
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
*总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11

汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
甲基毒死蜱, mg/kg	≤	5	GB/T 5009.145
溴氰菊酯, mg/kg	≤	0.5	GB/T 5009.110
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*该指标严于食品安全国家标准。			

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 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、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。

编制说明

粥料以糯米、大米、黑米、红米、红小豆、绿豆、花生仁、芸豆、干制红枣、单晶体冰糖中几种为原料，经过清理、混合、包装加工而成。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。

H N

获嘉县冯庄镇智胜农副产品加工厂
2017年07月24日

Q B