



412226S-2017



濮阳市志坤好香食品有限公司企业标准

Q/PZHS 0003S-2017

---

# 复合粥料

2017-09-18 发布

2017-09-18 实施

---

濮阳市志坤好香食品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由濮阳市志坤好香食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王志坤、王志芳。

H N

Q B

# 复合粥料

## 1 范围

本标准规定了复合粥料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大米、红米、小米、黄米、黑米、薏米、糯米、香米、燕麦、西米（淀粉制品）、玉米糝、绿豆、红豆、黑豆、荷兰豆、豇豆、豌豆、花生仁、瓜子仁、核桃仁、杏仁、芝麻、莲子、百合、桂圆、红枣、枸杞、脱水紫薯丁、脱水南瓜丁、脱水地瓜块、脱水胡萝卜丁、红薯干、玉米片、燕麦片、猕猴桃干、苹果干、香蕉片、番茄干、葡萄干、白砂糖、冰糖中的几种为原料，经清理、筛选、混合、包装加工而成的非即食复合粥料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 大米、糯米、红米、香米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 黄米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 百合、薏米、莲子、桂圆应符合中华人民共和国药典 2015 版一部的规定。
- 2.1.6 燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.8 玉米糝应符合 GB/T 22496 的规定。
- 2.1.9 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 黑豆、荷兰豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 豇豆应符合 NY/T 965 的规定。
- 2.1.13 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.14 瓜子仁、核桃仁、杏仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.16 枸杞应符合 NY/T 1051 的规定。
- 2.1.17 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.18 脱水紫薯丁、脱水地瓜块、脱水胡萝卜丁应符合 NY/T 1045 和 NY/T 959 的规定。
- 2.1.19 脱水南瓜丁应符合 NY/T 1045 的规定。

- 2.1.20 红薯干应符合 LS/T 3105 的规定。
- 2.1.21 玉米片应符合 NY/T 418 的规定。
- 2.1.22 燕麦片应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.23 猕猴桃干、番茄干应符合 GB/T 10782 的规定。
- 2.1.24 苹果干应符合 NY/T 2779 的规定。
- 2.1.25 香蕉片应符合 NY/T 948 的规定。
- 2.1.26 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.27 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.28 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 花生、花生仁应符合 GB/T 1532 和 NY/T 420 的规定。
- 2.1.30 银耳应符合 GB 7096 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	取20-50g样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有相应原料固有的色泽	
气、滋味	具有原料固有的气味和滋味，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 <sub>1</sub> ，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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它卫生要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的要求；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：感官、水分、灰分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

复合粥料适用于以大米、红米、小米、黄米、黑米、薏米、糯米、香米、燕麦、西米（淀粉制品）、玉米糝、绿豆、红豆、黑豆、荷兰豆、豇豆、豌豆、花生仁、瓜子仁、核桃仁、杏仁、芝麻、莲子、百合、桂圆、红枣、枸杞、脱水紫薯丁、脱水南瓜丁、脱水地瓜块、脱水胡萝卜丁、红薯干、玉米片、燕麦片、猕猴桃干、苹果干、香蕉片、番茄干、葡萄干、白砂糖、冰糖中的几种为原料，经清理、筛选、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》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。

本标准规定了复合粥料的分类、要求、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 GB 2762。

濮阳市志坤好香食品有限公司

2017年8月21日