



412279S-2017



濮阳市自然香食品有限公司企业标准

Q/PZRX 0004S-2017

复合粥料

2017-09-22 发布

2017-09-22 实施

濮阳市自然香食品有限公司 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。

本标准由濮阳市自然香食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王伟顺。

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、糯米、红米、黑米、香米、小米、薏米、苦荞米、西米（淀粉制品）、玉米糝、绿豆、红豆、芸豆、黑豆、青豆、黑芝麻、杏仁、花生仁、核桃仁、葵花仁、腰果仁、红枣、莲子、百合、银耳、桂圆、荞麦仁、陈皮、甘草、脱水果蔬（脱水桑葚干、脱水地瓜干、脱水胡萝卜丁、脱水香蕉干、脱水山楂干、脱水葡萄干、脱水乌梅干、脱水紫薯干）、冰糖、白砂糖中的几种为原料，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 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 薏米、百合、莲子、桂圆、陈皮应符合中华人民共和国药典 2015 版一部的规定。
- 2.1.5 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.6 苦荞米、荞麦仁应符合 GB/T 10458 的规定。
- 2.1.7 玉米糝应符合 GB/T 22496 的规定。
- 2.1.8 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 芸豆应符合 LS/T 3103 的规定。
- 2.1.11 黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.13 杏仁、核桃仁、葵花仁、腰果仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 花生仁应符合 GB/T 1532 和 NY/T 420 的规定。
- 2.1.15 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.16 银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.19 脱水紫薯干、脱水地瓜干、脱水胡萝卜丁应符合 NY/T 1045 和 NY/T 959 的规定。

- 2.1.20 脱水香蕉干应符合 NY/T 948 的规定。
- 2.1.21 脱水葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.22 脱水山楂干应符合 GB/T 31318 和 GB/T 10782 的规定。
- 2.1.23 脱水桑葚干、脱水乌梅干应符合 GB/T 10782 的规定
- 2.1.24 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 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100g样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，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	≤ 0.5	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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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、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

复合粥料是以大米、糯米、红米、黑米、香米、小米、薏米、苦荞米、西米（淀粉制品）、玉米糝、绿豆、红豆、芸豆、黑豆、青豆、黑芝麻、杏仁、花生仁、核桃仁、葵花仁、腰果仁、红枣、莲子、百合、银耳、桂圆、荞麦仁、陈皮、甘草、脱水果蔬（脱水桑葚干、脱水地瓜干、脱水胡萝卜丁、脱水香蕉干、脱水山楂干、脱水葡萄干、脱水乌梅干、脱水紫薯干）、冰糖、白砂糖中的几种为原料，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。

濮阳市自然香食品有限公司

2017年08月30日

QB