



412103S-2017



郑州市乐达食品有限公司企业标准

Q/ZLS 0003S-2017

粥罐头

2017-09-04 发布

2017-09-04 实施

郑州市乐达食品有限公司 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：标准的结构和编写规则》的规定编写。

本标准由郑州市乐达食品有限公司起草并提出。

本标准主要起草人：张仕昂、白永霞、张洁玉、吕东江。

H N

Q B

粥罐头

1 范围

本标准规定了粥罐头的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以深井水（经过滤、二级反渗透）、黑米、糯米、小米、燕麦、豇豆、玉米、花生、南瓜、绿豆、银耳、干制红枣、枸杞、白砂糖、红糖中的两种或两种以上为主要原料，添加三氯蔗糖、植脂末（主要成分为：氢化植物油、酪蛋白酸钠、葡萄糖浆）、乙基麦芽酚、食用盐、琼脂、复配食品添加剂（主要成分为：卡拉胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、蔗糖脂肪酸酯、单、双硬脂酸甘油酯）、 β -胡萝卜素中的两种或两种以上，添加或不添加食用香精（绿豆香精、香米香精、南瓜香精、红枣香精、燕麦香精），经筛选、拌料、配料、灌装、封口、高温蒸煮杀菌、冷却、包装而制成的固形物含量不低于 10% 的粥罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 燕麦应符合 ZB B 22011-85 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 豇豆应符合 NY/T 9654 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.9 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.10 南瓜应符合 SB/T 10881 的规定。
- 2.1.11 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.14 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.15 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.18 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.20 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.21 复配食品添加剂（主要成分为：卡拉胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、蔗糖脂肪酸酯、单、双硬脂酸甘油酯）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.22 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.23 食品用香精（红豆香精、绿豆香精、香米香精、南瓜香精、红枣香精、燕麦香精）应符合 GB 30616 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
色 泽	具有相应产品应有的色泽	GB/T 10786
滋、气味	味甜且具有相应产品应有的滋味、气味、无异味	
性 状	呈糯软粥状，粘稠适度，无硬粒和回生现象；允许有少量结块和分层现象	
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	
固形物含量/%	银耳粥罐头	10	GB/T 10786
	其他粥罐头	35	
可溶性固形物（20℃折光计法）/%	≥	1.0	GB/T 10786
pH值		4.5-7.5	GB 5009.237
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
总砷（以As计）, mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总汞（以Hg计）, mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉（以Cd计）, mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素B ₁ ^b , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
米酵菌酸 ^c , mg/kg	≤	0.25	GB 5009.189
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
苯并[a]芘 ^d , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
注：			
a、β-胡萝卜素仅适合于小米粥罐头、南瓜粥罐头的检测；			
b、黄曲霉毒素B ₁ 仅适合于燕麦粥罐头的检测；			
c、米酵菌酸仅适合于银耳粥罐头的检测；			
d、苯并[a]芘仅适合于黑米粥罐头、小米粥罐头、南瓜粥罐头、绿豆粥罐头、燕麦粥罐头的检测。			
*铅（以Pb计）指标严于国家标准GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的指标项。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合罐头食品商业无菌的要求，依照 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 和 GB/T 20938 的规定。

2.7 其他卫生要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；食品添加剂的使用和用量应符合 GB 2760 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、固形物含量、可溶性固形物、pH 值、商业无菌、净含量及其短缺量的检验；型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

粥罐头是以深井水（经过滤、二级反渗透）、黑米、糯米、小米、燕麦、豇豆、玉米、花生、南瓜、绿豆、银耳、干制红枣、枸杞、白砂糖、红糖中的两种或两种以上为主要原料，添加三氯蔗糖、植脂末（主要成分为：氢化植物油、酪蛋白酸钠、葡萄糖浆）、乙基麦芽酚、食用盐、琼脂、复配食品添加剂（主要成分为：卡拉胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、蔗糖脂肪酸酯、单、双硬脂酸甘油酯）、 β -胡萝卜素中的两种或两种以上，添加或不添加食用香精（绿豆香精、香米香精、南瓜香精、红枣香精、燕麦香精），经筛选、拌料、配料、灌装、封口、高温蒸煮杀菌、冷却、包装而制成的固形物含量不低于 10% 的粥罐头。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 7098《食品安全国家标准 罐头食品》、GB/T 31116《八宝粥罐头》、SB/T 10652《米饭、米粥、米粉制品》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅（以 Pb 计）指标严于国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的指标项。

H N

郑州市乐达食品有限公司

2017 年 08 月 03 日

Q B