



413526S-2018



河南宸鑫食品有限公司企业标准

Q/HCS 0002S-2018

粥料

2018-11-26 发布

2018-11-26 实施

河南宸鑫食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南宸鑫食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南宸鑫食品有限公司。

本标准主要起草人：孔晓梦、朱劭、刘耀东、刘乾。

H N

Q B

粥料

1 范围

本标准规定了粥料的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以大米、黑米、红米、糯米(白糯米、黑糯米、红糯米)、高粱米、糙米、燕麦、燕麦仁、燕麦片、小米、花江豆、江豆、红豆、豇豆、扁豆、黑豆、白芸豆、大麦仁、小麦仁、黑小麦、豌豆、红小豆、红芸豆、玉米糝、薏苡仁、绿豆、荞麦、苦荞麦、花生中的一种或几种为主要原料，添加（主要原料为一种的须添加辅料）、两种或两种以上为主要原料的添加或不添加莲子、桂圆、枸杞、百合、芡实、荷叶、白果、银耳、西米（淀粉制品）、山药片、地瓜干、紫薯丁、红枣、果脯（杏、李、桃、梨、冬瓜、生姜、金桔丁、青红丁〈由哈密瓜丁和冬瓜丁做成〉）、情人梅〈由李子做成〉、山楂干、猕猴桃干、葡萄干、苹果干、香蕉片、南瓜干、核桃仁、杏仁、南瓜籽仁、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、瑶柱（干贝）、干贝、银鱼干、蛤蜊干、虾仁、虾皮、裙带菜（海木耳）、香螺肉、干姜片、菜干（万年青）、脱水胡萝卜、脱水香葱、脱水香菜、脱水洋葱、脱水青菜、脱水香菇、脱水牛肉、脱水番茄、脱水蛋花、脱水甘蓝、冰糖中的一种或几种，经调配、混合、包装而成的非即食粥料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 桂圆、百合、芡实、荷叶、薏苡仁、白果应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.2 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 大米、红米、糯米（白糯米、黑糯米、红糯米）应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 脱水胡萝卜应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.9 莲子应符合 NY/T 1504 和《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.10 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.11 南瓜干、紫薯丁、苹果干、香蕉片应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.12 燕麦、燕麦仁、燕麦片应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 玉米糝应符合 GB/T 22496 的规定。
- 2.1.14 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 枸杞应符合 GB/T 18672 和《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.16 南瓜籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 地瓜干应符合 GB/T 23787 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 脱水青菜、菜干（万年青）应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.19 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.20 高粱米应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 黑小麦、小麦仁应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 荞麦、苦荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 花江豆、江豆、红豆、黑豆、豌豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 2.1.24 扁豆、白芸豆、红芸豆 应符合 LS/T 3103 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.26 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（卫生部公告 2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.27 红枣应符合 GB/T 5835 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.28 葡萄干应符合 GB/T 19586 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.29 果脯（杏、李、桃、梨、冬瓜、生姜、金桔丁、青红丁）、情人梅、山楂干、猕猴桃干应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.30 脱水香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.31 豇豆应符合 NY/T 965 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.32 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 脱水香葱、脱水香菜、脱水洋葱应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.34 脱水甘蓝应符合 NY/T 3269 的规定。
- 2.1.35 脱水番茄应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.36 干姜片应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.37 大麦仁应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.38 杏仁应符合 GB/T 20452 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.39 脱水蛋花应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.40 山药片应符合 DBS41/ 009 的规定。
- 2.1.41 脱水牛肉应符合 GB/T 23969 的规定。
- 2.1.42 瑶柱（干贝）、干贝、香螺肉、蛤蜊干应符合 SC/T 3207 的规定。
- 2.1.43 裙带菜（海木耳）应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.44 银鱼干应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.45 虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.46 虾仁应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 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	具有产品应有的性状	从样品中取出 30g，置于白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味、无异味	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 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
杂质, g/100g	≤ 1.0	GB/T 5494
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
苯并[α]芘, μg/kg	≤ 5	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185
甲基汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19

注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。^a仅适用于含山楂干、苹果干产品。

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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 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

出厂检验检验项目: 感官要求、水分、杂质、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

粥料是以大米、黑米、红米、糯米(白糯米、黑糯米、红糯米)、高粱米、糙米、燕麦、燕麦仁、燕麦片、小米、花江豆、江豆、红豆、豇豆、扁豆、黑豆、白芸豆、大麦仁、小麦仁、黑小麦、豌豆、红小豆、红芸豆、玉米糝、薏苡仁、绿豆、荞麦、苦荞麦、花生中的一种或几种为主要原料，添加（主要原料为一种的须添加辅料）、两种或两种以上为主要原料的添加或不添加莲子、桂圆、枸杞、百合、芡实、荷叶、白果、银耳、西米（淀粉制品）、山药片、地瓜干、紫薯丁、红枣、果脯（杏、李、桃、梨、冬瓜、生姜、金桔丁、青红丁〈由哈密瓜丁和冬瓜丁做成〉）、情人梅〈由李子做成〉、山楂干、猕猴桃干、葡萄干、苹果干、香蕉片、南瓜干、核桃仁、杏仁、南瓜籽仁、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、瑶柱（干贝）、干贝、银鱼干、蛤蜊干、虾仁、虾皮、裙带菜（海木耳）、香螺肉、干姜片、菜干（万年青）、脱水胡萝卜、脱水香葱、脱水香菜、脱水洋葱、脱水青菜、脱水香菇、脱水牛肉、脱水番茄、脱水蛋花、脱水甘蓝、冰糖中的一种或几种，经调配、混合、包装而成的非即食粥料。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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南宸鑫食品有限公司

Q B