



413598S-2018



开封市泓沅食品有限公司企业标准

Q/KHS 0002S-2018

海鲜粥料

2018-12-04 发布

2018-12-04 实施

开封市泓沅食品有限公司 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》的规定编写。

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由开封市泓洋食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：芦迪。

H N

Q B

海鲜粥料

1 范围

本标准规定了海鲜粥料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以白糯米、大米、黑米、黄豆、花生、红米、玉米粒、糙米、黄小米、芸豆、燕麦米中的几种为主要原料，添加枸杞、生姜干、山药干、黑木耳、腐竹、香菜干、香葱干、包菜干、香菇丝、海苔、胡萝卜干、香芋干、洋葱干、土豆干、番茄干、海带芽、黑芝麻、海鲜干制品（牡蛎干、鲍鱼干、墨鱼圈、鱿鱼干、干贝干、虾皮、虾仁、海米干、青口贝干、蛭子干、蚬子干、蛤蜊干）、猪肉粒、牛肉粒中的几种为辅料，经拣选、混合、称重、分装、包装工艺加工而成非即食产品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 大米、白糯米、红米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 玉米粒应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.5 山药干应符合 DBS41/ 009 的规定。
- 2.1.6 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.9 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 香菇丝应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 腐竹应符合 GB/T 22106 的规定。
- 2.1.12 黄小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 燕麦米应符合 NY/T 892 和 LS/T 3102 的规定。
- 2.1.14 芸豆应符合 LS/T 3103 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 香葱干应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.16 牡蛎干、鲍鱼干、墨鱼圈、鱿鱼干、干贝干、虾皮、虾仁、海米干、青口贝干、蛭子干、蚬子干、蛤蜊干应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.17 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 香菜干、包菜干、胡萝卜干、香芋干、洋葱干、土豆干、番茄干应符合附录 A(Q/TZLYS 0004-2018) 的规定。
- 2.1.19 生姜干应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.20 猪肉粒、牛肉粒应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.21 海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.22 海带芽应符合 SC/T 3202 和 GB 19643 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	具有原料物质应有的性状	取出若干样品，倒入白色瓷盘

色 泽	具有原料应有的色泽	中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后将样品按照食用方法，加热熟制后，以温开水漱口，品其滋味。
气 味	具有原料品种应有的气味，无异味	
滋 味	具有原料品种应有的滋味，无哈喇味	
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	≤ 25	GB 5009.3
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15
铬 (以 Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
甲基汞, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19

1、*标记的总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；2、先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞。

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

应符合GB 14881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；兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

规范性附录A

Q/TZLYS

北京市绿友食品有限公司 食品安全企业标准

Q/TZLYS 0004-2018
代替Q/TZLYS0004-2015

果蔬干制品

北京市卫生和计划生育委员会食品安全企业标准备案
登记号: 1101120211S-2018
备案日期: 2018年05月25日 有效期: 五年

2018-04-17发布

2018-04-17实施

北京市绿友食品有限公司发布

(注: 备案的企业标准以“北京市食品安全标准管理系统”中的文本为正本)

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》，参考GB/T1.1的规定，本企业组织制定了果蔬干制品标准。

本标准代替Q/TZLYS0004-2015果蔬干制品，主要修改如下：

- 修订了术语和定义、原料要求、感官要求的表述；
- 删除了总酸的理化指标；
- 修订了金黄色葡萄球菌的限量；
- 修订了标志、包装、运输、贮存的表述；
- 更新了本标准中引用的标准。

本食品安全企业标准由北京市绿友食品有限公司提出。

适用于：北京市绿友食品有限公司

本标准主要起草人：李娥 贾凤荣

本标准批准人：李国全

Q/TZLYS 0004-2018的历次版本发布情况：

- Q/TZLYS 0004-2015

Q B

果蔬干制品

1.范围

本标准适用于果蔬干制品食品。

2.术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 原味蔬菜干制品

以新鲜或速冻的蔬菜为原料，经筛选、清洗、修整、漂烫或不漂烫、冷却、沥水、干燥、粉碎或不粉碎、包装等工艺生产制成的蔬菜干制品。

2.2 调味蔬菜干制品

以新鲜、速冻的蔬菜为原料，以食用盐、食糖、发酵乳中的一种或多种为辅料，经筛选、清洗、修整切粒或制浆，调味、分盘成型、冷冻、干燥等工艺生产制程的即食型调味蔬菜干制品。

2.3 混合蔬菜干制品

以2.1中蔬菜干制品为主要原料，添加炒货食品及坚果制品、水果制品、方便食品、蔬菜制品中的一类或几类，经混合、粉碎或不粉碎、包装等工艺生产制成的混合蔬菜干制品。

2.4 原味水果干制品

以新鲜或速冻的水果为原料，经筛选、清洗、修整、漂烫或不漂烫、冷却、沥水、干燥、粉碎或不粉碎、包装等工艺生产制成的原味水果干制品。

2.5 调味水果干制品

以新鲜、速冻的水果或果浆为原料，以食糖、发酵乳、蜂蜜、乳粉中的一种或多种为辅料，经筛选、清洗、修整切粒或制浆，调味、分盘成型、冷冻、干燥等工艺生产制程的即食型调味水果干制品。

2.6 混合水果干制品

以2.4中水果干制品为主要原料，添加炒货食品及坚果制品、水果制品、方便食品、蔬菜制品中的一类或几类，经混合、粉碎或不粉碎、包装等工艺生产制成的混合水果干制品。

3.技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 各种原辅料符合相应和有关规定
- 3.1.2 新鲜或速冻蔬菜、水果应符合 附录1的规定
- 3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461的规定
- 3.1.4 食糖应符合 GB 13104的规定
- 3.1.5 发酵乳应符合 GB 19302的规定
- 3.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963的规定
- 3.1.7 乳粉应符合 GB 19644的规定
- 3.1.8 炒货食品及坚果制品应符合 GB/T 22165的规定
- 3.1.9 方便食品应符合 GB 19640的规定



3.2 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	具有各自产品应有的色泽	随机抽取样品置于白色瓷盘中，在自然光下进行观察，观察其色泽。
组织形态	粉末状或颗粒状或片状	随机抽取样品置于白色瓷盘中，在自然光下进行观察，观察其组织状态。
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味、无异味	随机抽取样品，嗅其气味，尝其滋味。
杂质	无肉眼可见外来杂质	随机抽取样品置于白色瓷盘中，在自然光下进行观察，观察有无杂质。

3.3 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/(%)	蔬菜干制品 (≤ 8)，水果干制品 (≤ 12)	GB 5009.3

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

3.4.1 污染物限量应符合GB 2762的规定，详见表3。

表3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅 (以Pb计) /(mg/kg)	1.0	GB 5009.12

3.4.2 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，详见表4。

表4 真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
展青霉素a/($\mu\text{g}/\text{kg}$)	50	GB 5009.185

a仅适用于苹果、山楂制品。

Q B

3.6 微生物限量

3.6.1 致病菌限量应符合GB29921的规定，详见表6。

表6 致病菌限量

致病菌	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g或/25ml表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	50CFU/g	500CFU/g	GB 4789.10 (第二法)

注1: n为同一批次产品应采集的样件数; c为最大可允许超出 m值的样品数; m为致病菌指标可接受为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值; 注2: 仅适用于即食型果蔬干制品。

3.6.2 其他微生物限量应符合表7的规定

表7 其他微生物限量指标

项目	指标	检验方法
菌落总数a/ (CFU/g)	蔬菜干制品 (≤ 100000); 即食水果干制品 (≤ 10000)	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	蔬菜干制品 (≤ 300); 即食水果干制品 (≤ 230)	GB/T 4789.3-2003
霉菌b/(CFU/g)	蔬菜干制品 (≤ 150)	GB 4789.15

a不适用于含发酵乳水果干制品; b仅适用于茄果类蔬菜干制品。

4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

包装标签、标志应符合GB 7718和GB 28050的规定; 包装图示标志应符合GB/T 191的规定。

附录 1

新鲜/速冻水果、蔬菜技术指标

要求	项目	指标
感官要求	色泽	具有产品应有的色泽
	组织形态	具有成熟时应有的形态
	滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味、无异味
	杂质	无肉眼可见外来杂质
污染物限量和真菌毒素限量	污染物限量应符合GB2762的规定; 真菌毒素限量应符合GB2761的规定。	
农药残留限量	农药残留限量应符合GB2763的规定。	

编制说明

海鲜粥料是以白糯米、大米、黑米、黄豆、花生、红米、玉米粒、糙米、黄小米、芸豆、燕麦米中的几种为主要原料，添加枸杞、生姜干、山药干、黑木耳、腐竹、香菜干、香葱干、包菜干、香菇丝、海苔、胡萝卜干、香芋干、洋葱干、土豆干、番茄干、海带芽、黑芝麻、海鲜干制品（牡蛎干、鲍鱼干、墨鱼圈、鱿鱼干、干贝干、虾皮、虾仁、海米干、青口贝干、蛭子干、蚬子干、蛤蜊干）、猪肉粒、牛肉粒中的几种为辅料，经拣选、混合、称重、分装、包装工艺加工而成非即食产品。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提供依据。

本标准规定了海鲜粥料的分类、要求、检验方法、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 的规定。

开封市泓洋食品有限公司