



412825S-2018



开封市泓沅食品有限公司企业标准

Q/KHS 0001S-2018

杂粮粥料

2018-09-13 发布

2018-09-13 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。

本标准自发布实施日起替代原标准Q/KHS 0001S-2017，备案号：411950S-2017。

H N

Q B

杂粮粥料

1 范围

本标准规定了杂粮粥料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大米、白糯米、黑米、糯米、红米、红小豆、绿豆、豇豆、黄小米、黑小米、荞麦仁、糙米、燕麦米、高粱米、玉米粒、青稞、青豆、黄豆、藜麦、黑豆、花生仁、黑花生仁、大麦仁、百合干、小麦仁、桂圆肉、莲子、薏米仁、枸杞、玉米糝、蚕豆、花腰豆、白扁豆、绿小米、白小米、黑麦仁、燕麦片、芸豆、赤小豆、红薏米、白芝麻、黑芝麻、红腰豆、大黄米、白芸豆、山药片、核桃碎、南瓜干、胡萝卜干、海苔碎、包菜干、黄瓜干、葵花籽仁、菠菜干、土豆干、西兰花干、银耳、红薯干、紫薯干、橄榄菜干、香菇干、干木耳、脱水大葱、杏仁、冬瓜干、栗子干、香蕉干、苹果干、芒果干、红枣干、葡萄干、香芋干、木瓜干、桂花、芡实、重瓣红玫瑰、菊花、冰糖、食用盐中的几种为原料,经拣选、混合、称重、分装、包装工艺加工而成。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦仁、黑麦仁应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 黄豆、黑豆、青豆应符合 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 黑花生仁、花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.5 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 荞麦仁应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 大米、白糯米、糯米、红米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 红小豆应符合 GB/T 10461 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 花腰豆、红腰豆、绿小米、白小米、燕麦片、赤小豆、红薏米、薏米应清洁、卫生、无污染、无霉变,并符合 GB 2715、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.11 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 黄小米、黑小米应符合 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 豇豆、白扁豆、白芸豆、芸豆应符合 LS/T 3103 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 脱水大葱应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.16 枸杞、桂圆肉、百合干、菊花、芡实、桂花应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.17 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.18 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 银耳应符合 GB 7096 和 NY/T 834 的规定。
- 2.1.20 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.22 冰糖应符合 GB/T 35883 和 QB/T 1173、GB 13104 的规定。
- 2.1.23 重瓣红玫瑰应符合卫生部公告(2010 年 第 3 号)的规定。
- 2.1.24 山药片、南瓜干、胡萝卜干、海苔碎、包菜干、黄瓜干、菠菜干、土豆干、西兰花干、红薯干、紫薯干、橄榄菜干、香菇干、干木耳、冬瓜干、栗子干、红枣干、香蕉干、葡萄干、苹果干、芒果干、

香芋干、木瓜干应符合附录 A (Q/TZLYS 0004-2015) 的规定。

2.1.25 核桃碎应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.26 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。

2.1.27 杏仁应符合 GB/T 20452 和 GB 19300 的规定。

2.1.28 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.29 玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。

2.1.30 藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

2.1.31 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。

2.1.32 大麦仁应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

2.1.33 大黄米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 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	GB/T 5492
色 泽	具有原料应有的色泽	
气 味	具有原料品种应有的的气味，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	GB/T 5494

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	GB 5009.3
*总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
*无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.15 (仅适用于单一型大米、糙米、粳米、糯米、白糯米、黑米、红米)	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	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
单宁 (以干基计), %	≤ 0.3 (仅适用于含高粱米的产品)	GB/T 15686
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
*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

应符合GB 14881的规定。

2.7 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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

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—2015

北京市卫生和计划生育委员会
备案日期：2015年8月19日
有效期：三年
备案号：1101120366S-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章
备案号：1101120366S-2015
备案日期：2015年8月19日 有效期：三年

2015-07-21 发布

2015-08-11 实施

北京市绿友食品有限公司 发布



前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》，参考 GB/T 1.1 的规定，本企业组织制定了《果蔬干制品》标准。

本标准代替 2015 年 04 月 01 日首次发布的 Q/TZLYS 0004-2015《果蔬干制品》，主要修改如下：

- 修订了范围、术语和定义及原料要求的表述；
- 修订了微生物的指标。

本食品安全企业标准由北京市绿友食品有限公司提出。

本标准主要起草人：贾凤荣、米红静

本标准批准人：李国全

Q/TZLYS 0004-2015 的历次版本发布情况为：

- Q/TZLYS 0004-2015 首次发布时间为 2015 年 04 月 01 日；
- Q/TZLYS 0004-2015 于 2015 年 7 月 21 日重新修订备案。

北京市绿友食品有限公司

果蔬干制品

1 范围

本标准适用于果蔬干制品产品。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 蔬菜干制品

2.1.1 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。

2.1.2 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。

2.2 水果干制品

2.2.1 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。

2.2.2 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。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

3.1.2 新鲜或速冻水果、蔬菜应符合附录A的规定。

3.1.3 果浆应符合 Q/PGMBP0001-2014 的规定。

3.1.4 食用盐应符合 GB5461 的规定。

3.1.5 食糖应符合 GB 13104 的规定。

3.1.6 发酵乳应符合 GB 19302 的规定。

3.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

3.1.8 乳粉应符合 GB 19644 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，观察其色泽和组织状态，嗅其气味，尝其滋味。
组织形态	粉末状或颗粒状或片状	
滋味和气味	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	

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
		蔬菜干制品	水果干制品	
水分/(%)	≤	8	12	GB 5009.3
总酸/(g/100g)	≤	—	1.5(桂圆、荔枝)	GB/T 12456
		—	2.5(葡萄干)	

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 /(μg/kg)	50	NY/T 1650
^a 仅适用于苹果、山楂制品。		

3.5 微生物限量

3.5.1 致病菌限量应符合GB 29921的规定，详见表4。

表4 致病菌限量

致病菌	采样方案及限量（若非指定，均以/25g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	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 (第二法)

注1: n为同一批次产品应采集的样件数; 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。

3.5.2 其他微生物限量应符合表5的规定。

表5 微生物限量指标

项 目	指 标		检验方法
	蔬菜干制品	即食水果干制品	
菌落总数 ^a /(CFU/g)	≤ 100000	10000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 300	230	GB/T 4789.3-2003
霉菌 ^b /(CFU/g)	≤ 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。

5.2 包装

包装内层材料为塑料聚乙烯复合包装袋, 应符合QB/T4635的规定; 包装外层材料为铝箔材质, 应符合BB/T0069的规定。选用其它包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味, 应符合《中华人民共和国食品安全法》的有关规定。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防止挤压、防雨、防潮、防晒, 装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

5.4 贮存

应贮存在清洁、卫生、无异味的库房内。产品离地离墙20cm以上, 禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

附录 A (原料质量要求)

A.1 新鲜水果、蔬菜

新鲜果蔬技术指标应符合表A.1的规定。

表A.1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。	

A.2 速冻水果、蔬菜

速冻果蔬技术指标应符合表A.2的规定。

表A.2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

杂粮粥料是以大米、白糯米、黑米、糯米、红米、红小豆、绿豆、豇豆、黄小米、黑小米、荞麦仁、糙米、燕麦米、高粱米、玉米粒、青稞、青豆、黄豆、藜麦、黑豆、花生仁、黑花生仁、大麦仁、百合干、小麦仁、桂圆肉、莲子、薏米仁、枸杞、玉米糝、蚕豆、花腰豆、白扁豆、绿小米、白小米、黑麦仁、燕麦片、芸豆、赤小豆、红薏米、白芝麻、黑芝麻、红腰豆、大黄米、白芸豆、山药片、核桃碎、南瓜干、胡萝卜干、海苔碎、包菜干、黄瓜干、葵花籽仁、菠菜干、土豆干、西兰花干、银耳、红薯干、紫薯干、橄榄菜干、香菇干、干木耳、脱水大葱、杏仁、冬瓜干、栗子干、香蕉干、苹果干、芒果干、红枣干、葡萄干、香芋干、木瓜干、桂花、芡实、重瓣红玫瑰、菊花、冰糖、食用盐中的几种为原料，经拣选、混合、称重、分装、包装工艺加工而成。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》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。

本标准规定了杂粮粥料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中总砷和无机砷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

QB