



412901S-2018



新郑市珍珍食品有限公司企业标准

Q/XZS 0009S-2018

---

# 即食粥

2018-09-19 发布

2018-09-19 实施

---

新郑市珍珍食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由新郑市珍珍食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘振义、苏彩霞、李玲珍。

本标准自发布实施日起替代Q/XZS 0009S-2017（备案号：412835S-2017，2017-11-30发布实施）。

H N

Q B

# 即食粥

## 1 范围

本标准规定了即食粥的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以黑米、大米、糯米、红豆、山药、绿豆、小米、燕麦、高粱、南瓜、紫薯、玉米粒为主要原料，添加麦仁、薏仁、花生、红枣、玉米糝、南瓜粉（南瓜经预处理、干燥、磨粉）、西米、椰果、银耳、枸杞、紫薯粉（紫薯经预处理、干燥、磨粉）、玉米粉、皮蛋、猪肉、香菇、生姜中的几种，经筛选、配料、清洗或不清洗、切丁或不切丁、混合、添加熬制水【以饮用水、白砂糖、植脂末（葡萄糖浆、氢化椰子油、乳清粉、酪蛋白酸钠、甘油脂肪酸酯、硬酯酰乳酸钠、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、黄原胶、β-胡萝卜素、二氧化硅）、三氯蔗糖、食盐、鸡精、猪肉香精、鸡肉香精、椰奶香精、椰子香精、乳化椰子香精中的几种熬制】，灌装、封口、高温杀菌后制成的即食粥。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黑米应符合NY/T 832和GB 2715的规定。
- 2.1.2 大米、糯米应符合GB/T 1354和GB 2715 的规定。
- 2.1.3 麦仁应符合GB 1351和GB 2715的规定。
- 2.1.4 红豆应符合GB/T 10461和GB 2715的规定。
- 2.1.5 薏仁、山药应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.6 花生应符合GB/T 1532的规定。
- 2.1.7 绿豆应符合GB/T 10462和GB 2715的规定。
- 2.1.8 红枣应符合GB/T 5835的规定。
- 2.1.9 小米应符合GB/T 11766和GB 2715的规定。
- 2.1.10 玉米糝应符合GB/T 22496的规定。
- 2.1.11 南瓜应符合NY/T 747的规定。
- 2.1.12 燕麦应符合LS/T 3102的规定。
- 2.1.13 西米应符合GB 2713的规定。
- 2.1.14 椰果应符合NY/T 1522的规定。
- 2.1.15 高粱应符合GB/T 8231的规定。
- 2.1.16 银耳应符合NY/T 834和GB 7096的规定。
- 2.1.17 枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 2.1.18 紫薯应符合NY/T 1049的规定。
- 2.1.19 玉米应符合GB 1353和GB 2715的规定。
- 2.1.20 玉米粉应符合GB/T 10463的规定。
- 2.1.21 皮蛋应符合GB/T 9694和GB 2749的规定。
- 2.1.22 猪肉应符合符合GB 9959.1或GB/T9959.2和GB 2707的规定。
- 2.1.23 香菇应符合GH/T 1013和GB 7096的规定。
- 2.1.24 生姜应符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.25 生产用水应符合GB 5749的规定。

- 2.1.26 白砂糖应符合GB/ 317 和GB 13104的规定。
- 2.1.27 植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.28 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.29 食盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.30 鸡精应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.31 食品用香精（猪肉香精、鸡肉香精、椰奶香精、椰子香精、乳化椰子香精）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
性 状	呈粥状，黏稠适度，无硬粒和回生现象，允许有少量结块和分层现象	随机抽取适量样品置于白色容器中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	色泽正常，具有该产品应有的色泽	
气味和滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

## 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
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

\*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	1000	10000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注：1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；  
2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

## 2.5 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

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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

出厂检验项目包括：感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以黑米、大米、糯米、麦仁、红豆、薏仁、山药、花生、绿豆、红枣、小米、玉米糝、南瓜粉（南瓜经预处理、干燥、磨粉）、燕麦、西米、椰果、高粱、银耳、枸杞、南瓜、紫薯、紫薯粉（紫薯经预处理、干燥、磨粉）、玉米粒、玉米粉、皮蛋、猪肉、香菇、生姜中的几种为原料，经筛选、配料、清洗或不清洗、切丁或不切丁、混合、添加熬制水【以饮用水、白砂糖、植脂末（葡萄糖浆、氢化椰子油、乳清粉、酪蛋白酸钠、甘油脂肪酸酯、硬酯酰乳酸钠、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、黄原胶、β-胡萝卜素、二氧化硅）、三氯蔗糖、食盐、鸡精、猪肉香精、鸡肉香精、椰奶香精、椰子香精、乳化椰子香精中的几种熬制】，灌装、封口、高温杀菌后制成的即食粥。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

新郑市珍珍食品有限公司

H N

Q B