



412913S-2018



商水县惠谷源商贸有限公司企业标准

Q/SHS 0001S-2018

---

# 方便粥料

2018-09-21 发布

2018-09-21 实施

---

商水县惠谷源商贸有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由商水县惠谷源商贸有限公司提出并起草。

本标准起草人：张攀峰。

H N

Q B

# 方便粥料

## 1 范围

本标准规定了方便粥料的分类要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以粮食(包括大米、小米、红米、黑米、糯米、紫米、黄米、燕麦米、高粱米、红小豆、芸豆、扁豆、绿豆、紫薯丁、薏米)、花生米、莲子、百合干、南瓜籽仁、红枣、银耳、西米(淀粉制品)中的几种为原料,经筛选、复配、包装等工艺加工而成的方便粥料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 大米、小米、红米、黑米、糯米、紫米、黄米、燕麦米、高粱米、红小豆、芸豆、扁豆、绿豆、紫薯丁、薏米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 花生米应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.3 百合干应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.4 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.5 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.6 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

2.1.7 西米(淀粉制品)应符合 GB 2713 的规定。

2.1.8 南瓜籽仁应符合 GB 19300 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	颗粒状物质饱满,片状物质均匀分布	从混合均匀的样品中取出 100g,倒入白瓷盘中,在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,品尝其滋味。
色 泽	具有相应品种固有的色泽	
气、滋味	具有相应品种固有的气、滋味,无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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, %	≤ 15	GB 5009.3
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
总砷 <sup>a</sup> (以As计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17

铬(以Cr计) , mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5	GB 5009.22
a总砷的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。

## 2.5 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。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 3 检验

出厂检验项目应包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

## 编制说明

方便粥料是以粮食(包括大米、小米、红米、黑米、糯米、紫米、黄米、燕麦米、高粱米、红小豆、芸豆、扁豆、绿豆、紫薯丁、薏米)、花生米、莲子、百合干、南瓜籽仁、红枣、银耳、西米(淀粉制品)中的几种为原料,经筛选、复配、包装等工艺加工而成的方便粥料。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。

本标准总砷指标严于食品安全国家标准 GB2762。

商水县惠谷源商贸有限公司