



410495S-2019



开封市泓沅食品有限公司企业标准

Q/KHS 0003S-2019

赤小豆薏米汤粥料

2019-02-20 发布

2019-02-20 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。

本标准由开封市泓沣食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：芦迪、沈莉、曾春晓、郭云飞。

H N

Q B

赤小豆薏米汤粥料

1 范围

本标准规定了赤小豆薏米汤粥料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以赤小豆（炒熟）、薏米（炒熟）、芡实、茯苓为原料，经拣选、混合、称重、分装、包装工艺加工而成赤小豆薏米汤粥料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 赤小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 薏米、芡实、茯苓应符合《中华人民共和国药典》2015 年版第一部的规定。

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。
色 泽	具有原料应有的色泽	
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	≤ 14	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
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、*标记的铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

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。

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。

HIN

QB

编制说明

本标准适用于以赤小豆（炒熟）、薏米（炒熟）、芡实、茯苓为原料,经拣选、混合、称重、分装、包装工艺加工而成赤小豆薏米汤粥料。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提供依据。

本标准规定了赤小豆薏米汤粥料的要求、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

H N

Q B