



411042S-2019



安阳市鼎食尚餐饮有限公司企业标准

Q/ADSS 0001S-2019

方便粥

2019-05-08 发布

2019-05-08 实施

安阳市鼎食尚餐饮有限公司 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》的规定编写。

本标准由安阳市鼎食尚餐饮有限公司提出。

本标准由安阳市鼎食尚餐饮有限公司起草。

本标准主要起草人：商树梅。

H N

Q B

方便粥

1 范围

本标准规定了方便粥的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水、黑米、紫米、大米、小米、薏米、糯米、燕麦、荞麦、麦仁、绿豆、南瓜、甜玉米、山药、紫薯、青菜（小白菜、大白菜、韭菜、菠菜、甘蓝中一种或几种）、银耳、花生、红豆、枸杞、莲子、葡萄干、大枣、红枣干、枣片中的一种或几种为主要原料，添加或不添加玫瑰花（重瓣红玫瑰）、豆浆（大豆制浆）、乳粉、瘦肉（瘦猪肉、瘦牛肉）、皮蛋、食用盐、味精、芝麻香油、赤砂糖、白砂糖中的几种，经配料、预处理、灌装、高温蒸煮杀菌、冷却、包装加工制成的方便粥。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 黑米应符合 NY/T 832 的规定。
- 2.1.4 大米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 2.1.5 紫米、糯米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.7 燕麦应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.8 红豆应符合 GB/T 10461 的规定。
- 2.1.9 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.11 薏米、山药、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.12 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。
- 2.1.13 麦仁应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 南瓜应符合 NY/T 747 的规定。
- 2.1.15 甜玉米应符合 NY/T 523 的规定。
- 2.1.16 紫薯应符合 NY/T 1049 的规定。
- 2.1.17 青菜（小白菜、大白菜、韭菜、菠菜、甘蓝）应符合 NY/T 743 的规定。
- 2.1.18 银耳应符合 NY/T 834 的规定。

2.1.19 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.20 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。

2.1.21 大枣、红枣干、枣片应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.22 大豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.23 瘦肉（瘦猪肉、瘦牛肉）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.24 皮蛋应符合 GB/T 9694 和 GB 2749 的规定。

2.1.25 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.26 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.27 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.28 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。

2.1.29 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.30 小米应符合 GB/T 11766 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	稀稠均匀，有明显的粮食颗粒，呈半流体状	从样品取出一杯，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
滋、气味	具有产品特有的滋、气味，无异味	
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			检测方法	
	牛奶燕麦粥	红枣银耳羹、 绿豆粥、红豆粥	其他产品		
固形物含量, g/100g	≥	10.0	18.0	35.0	GB/T 10786
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤	0.5			GB 5009.11
铅*（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.18			GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0			GB 5009.22
脲酶实验（仅限于加入大豆的产品）		阴性			GB/T 5009.183
米酵菌酸, mg/kg （仅限于加入银耳的产品）	≤	0.25			GB 5009.189

备注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10000	100000	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	GB 4789. 3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平板计数法

a 采样方案应符合GB 4789. 1的规定。

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

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它卫生要求

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

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、黑米、紫米、大米、小米、薏米、糯米、燕麦、荞麦、麦仁、绿豆、南瓜、甜玉米、山药、紫薯、青菜（小白菜、大白菜、韭菜、菠菜、甘蓝中一种或几种）、银耳、花生、红豆、枸杞、莲子、葡萄干、大枣、红枣干、枣片中的一种或几种为主要原料，添加或不添加玫瑰花（重瓣红玫瑰）、豆浆（大豆制浆）、乳粉、瘦肉（瘦猪肉、瘦牛肉）、皮蛋、食用盐、味精、芝麻香油、赤砂糖、白砂糖中的几种，经配料、预处理、灌装、高温蒸煮杀菌、冷却、包装加工制成的方便粥。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，参照SB/T 10652《米饭、米粥、米粉制品》要求制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市鼎食尚餐饮有限公司