



412835S-2017



新郑市珍珍食品有限公司企业标准

Q/XZS 0009S-2017

杂粮粥

2017-11-30 发布

2017-11-30 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，李玲珍。

H N

Q B

杂粮粥

1 范围

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

本标准适用于以饮用水、白砂糖、黑米、大米、糯米、麦仁、红豆、薏仁、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、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）、高粱、银耳、枸杞、南瓜、山药、紫薯、紫薯粉（紫薯经预处理、干燥、磨粉）、玉米粒、玉米粉（玉米经预处理、干燥、磨粉）、食盐、皮蛋、猪肉、香菇、生姜、鸡精中的几种为原料，经筛选、配料、清洗或不清洗、切丁或不切丁、混合、添加或不加糖（或盐）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）、食盐、鸡精、猪肉香精、鸡肉香精中的几种熬制】、灌装、封口、高温杀菌后制成的杂粮粥。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 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 大米、糯米应符合GB/T 1354和GB 2715 的规定。
- 2.1.4 麦仁应符合GB 1351和GB 2715的规定。
- 2.1.5 红豆应符合GB/T 10461和GB 2715的规定。
- 2.1.6 绿豆应符合GB/T 10462和GB 2715的规定。
- 2.1.7 薏仁、红枣、山药、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2015年版的规定。
- 2.1.8 小米应符合GB/T 11766和GB 2715的规定。
- 2.1.9 玉米应符合GB 1353和GB 2715的规定。
- 2.1.10 玉米糝应符合GB/T 22496的规定。
- 2.1.11 燕麦应符合LS/T 3102的规定。
- 2.1.12 皮蛋应符合GB/T 9694的规定。
- 2.1.13 紫薯应符合NY/T 1049的规定。
- 2.1.14 黑米应符合NY/T 832和GB 2715的规定。
- 2.1.15 南瓜应符合NY/T 747的规定。

- 2.1.16花生应符合GB/T 1532的规定。
- 2.1.17植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.18高粱应符合GB/T 8231的规定。
- 2.1.19银耳应符合NY/T 834的规定。
- 2.1.20猪肉应符合应符合GB 9959.1或GB/T9959.2的规定。
- 2.1.21香菇应符合GH/T 1013和GB 7096的规定。
- 2.1.22生姜应符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.23鸡精应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.24食盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.25猪肉香精、鸡肉香精应符合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	指标	试验方法
组织形态	呈糯软粥状，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、无异味处，目测其色泽，嗅其气味，观察组织形态和杂质，并品尝其滋味。
色泽	色泽正常，具有该产品应有的色泽	
气、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
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 ₁ ，（μg/kg）	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅指标严于食品安全国家标准.		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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	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: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1					

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他卫生要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求，兽药残留应符合国家相关规定。

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。

编制说明

本标准适用于以饮用水、白砂糖、黑米、大米、糯米、麦仁、红豆、薏仁、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、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）、高粱、银耳、枸杞、南瓜、山药、紫薯、紫薯粉（紫薯经预处理、干燥、磨粉）、玉米粒、玉米粉（玉米经预处理、干燥、磨粉）、食盐、皮蛋、猪肉、香菇、生姜、鸡精中的几种为原料，经筛选、配料、清洗或不清洗、切丁或不切丁、混合、添加或不加糖（或盐）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）、食盐、鸡精、猪肉香精、鸡肉香精中的几种熬制】、灌装、封口、高温杀菌后制成的杂粮粥。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

2017年11月01日

QB