



413038S-2017



河南七点半食品有限公司企业标准

Q/HQS 0016S-2017

---

# 早餐粥

2017-12-19 发布

2017-12-19 实施

---

河南七点半食品有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由河南七点半食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：高占利、万会霞、原德树、张献杰

H N

Q B

# 早餐粥

## 1 范围

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

本标准适用于以生活地下水（经过滤、软化）、糯米、麦仁、薏仁、大米、小米、燕麦、红小豆、芸豆、绿豆、玉米粉、玉米糝、黑米、红枣、南瓜（去皮、切块）、红薯（去皮、切块）、山药（去皮、切块）、花生、玉米、芝麻、枸杞、白砂糖、木糖醇、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、黄原胶、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、结冷胶、琼脂、蔗糖脂肪酸酯、单、双硬脂酸甘油酯、 $\beta$ -胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、食用香精（黑米香精、红枣香精、绿豆香精、玉米香精、南瓜香精、红豆香精、燕麦香精、玉米香精、红薯香精）中的几种为原料，经筛选、清洗、混合、调配、灌装后再经高温杀菌熟化后生产的早餐粥。

## 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 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.4 燕麦、麦仁应符合GB 1351和GB 2715的规定。
- 2.1.5 红小豆应符合GB/T 10461和GB 2715的规定。
- 2.1.6 绿豆应符合GB/T 10462的规定。
- 2.1.7 大米、糯米应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。
- 2.1.8 小米应符合GB/T 11766和GB 2715的规定。
- 2.1.9 玉米粉应符合GB/T 10463的规定。
- 2.1.10 玉米糝应符合GB/T 22496的规定。
- 2.1.11 红枣应符合GB/T 5835的规定。
- 2.1.12 芸豆应符合LS/T 3103和GB 2715的规定。
- 2.1.13 红薯应符合LS/T 3104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 山药应符合NY/T 1049的规定。
- 2.1.17 花生应符合GB/T 1532的规定。
- 2.1.18 枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 2.1.19 薏仁应符合GB 2715的规定。
- 2.1.20 玉米应符合GB 1353的规定。
- 2.1.21 芝麻应符合GB/T 11761的规定。
- 2.1.22 乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540的规定。
- 2.1.23 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.25 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.26 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.27 结冷胶应符合GB 25535的规定。
- 2.1.28 琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 2.1.29 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.30 单、双硬脂酸甘油酯应符合GB 1986的规定。
- 2.1.31  $\beta$ -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.32 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100的规定。
- 2.1.33 食用香精（黑米香精、红枣香精、绿豆香精、玉米香精、南瓜香精、红豆香精、燕麦香精、玉米香精、红薯香精）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	检验方法
色泽	色泽正常，具有该产品应有的色泽	取50g试样平摊于洁净白瓷盘内，自然光下肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
性状	黏稠适度，允许有少量结块和分层现象	
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	
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥	1.0	GB/T 10786
固形物，%	≥	25	GB/T 31116
乙酰磺胺酸钾，（g/kg）	≤	0.30	GB/T 5009.140
三氯蔗糖，（g/kg）	≤	0.25	GB 22255
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> ，（g/kg）	≤	1.0	GB 5009.83
乙二胺四乙酸二钠，（g/kg）	≤	0.25	SN/T 3855
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

注：a、β-胡萝卜素仅适合于小米粥、南瓜粥、玉米糝粥的检测。

\*铅指标严于食品安全国家标准。

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合商业无菌的要求，依照 GB 4789.26 规定的方法检验。

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF1070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 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的要求；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的要求；污染物限量应符合 GB 2762 的要求；农药最大残留限量应符合 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、可溶性固形物、固形物、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活地下水（经过滤、软化）、糯米、麦仁、薏仁、大米、小米、燕麦、红小豆、芸豆、绿豆、玉米粉、玉米糝、黑米、红枣、南瓜（去皮、切块）、红薯（去皮、切块）、山药（去皮、切块）、花生、玉米、芝麻、枸杞、白砂糖、木糖醇、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、黄原胶、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、结冷胶、琼脂、蔗糖脂肪酸酯、单、双硬脂酸甘油酯、 $\beta$ -胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、食用香精（黑米香精、红枣香精、绿豆香精、玉米香精、南瓜香精、红豆香精、燕麦香精、玉米香精、红薯香精）中的几种为原料，经筛选、清洗、混合、调配、灌装后再经高温杀菌熟化后生产的早餐粥。

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。

河南七点半食品有限公司

QB