



410761S-2018



洛阳沁园春食品有限公司企业标准

Q/LQS 0009S-2018

植物谷物羹

2018-03-02 发布

2018-03-02 实施

洛阳沁园春食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由洛阳沁园春食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳沁园春食品有限公司。

本标准主要起草人：张志勇，王凤丹。

H N

Q B

植物谷物羹

1 范围

本标准规定了植物谷物羹的分类、要求，以及试验方法、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（经粗滤、反渗透过滤处理后的水）、重瓣红玫瑰、人参（人工种植5年以下）、黑芝麻、黑米、黑豆、小麦仁、燕麦、薏苡仁、红豆、银耳（挑选、清洗、浸泡）、冰糖、白砂糖、赤砂糖中的几种为原料，经调配、灌装、熟化灭菌、包装加工制成的植物谷物羹。

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 赤砂糖应符合 QB/T 2343.1 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 薏苡仁、黑米、燕麦、小麦仁、黑豆、红豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 人参（人工种植，五年以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年第 17 号）的规定。

2.1.7 重瓣玫瑰花应符合中华人民共和国卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。

2.1.8 黑芝麻应符合 GB 11761 的规定。

2.1.9 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 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		检测方法
性状	呈软粥状，粘稠适度。允许少量结块现象，无硬粒及回生现象。		从样品中取出50g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	玫瑰谷物羹	呈各种原料煮熟后的自然色泽，略带红褐色。	
	人参谷物羹	呈各种原料煮熟后的自然色泽，略带棕褐色。	
	黑芝麻谷物羹	呈各种原料煮熟后的自然色泽，略带黑褐色。	
气、滋味	玫瑰谷物羹	呈有玫瑰和其它原料煮熟后应有的气味及滋味，无异味。	
	人参谷物羹	呈有原料煮熟后应有的气味及滋味，无异味。	
	黑芝麻谷物羹	呈有芝麻和其它原料煮熟后应有的气味及滋味，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
固形物 g/100g \geq	28	GB/T10786
pH值	5.5-6.5	GB/T10786
总砷（以As计）,mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计）,mg/kg \leq	0.4	GB 5009.12
注：*该项指标严于食品安全国家标准规定。		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合商业无菌检验的要求，其检验方法按照 GB 4789.26 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

应符合 GB14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB2760 的规定；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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、pH 值、固形物、净含量及允许短缺量、商业无菌检验。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（经粗滤、反渗透过滤处理后的水）、重瓣红玫瑰、人参（人工种植 5 年以下）、黑芝麻、黑米、黑豆、小麦仁、燕麦、薏苡仁、红豆、银耳（挑选、清洗、浸泡）、冰糖、白砂糖、赤砂糖中的几种为原料，经调配、灌装、熟化灭菌、包装加工制成的植物谷物羹。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/T3116 八宝粥罐头要求制订本企业标准，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 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

洛阳沁园春食品有限公司

H N
Q B