



411341S-2018



商丘宏源食品有限公司企业标准

Q/SHS 0020S-2018

粥罐头

2018-05-15 发布

2018-05-15 实施

商丘宏源食品有限公司 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》的规则编写。

本标准由商丘宏源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周鑫。

H N

Q B

粥罐头

1 范围

本标准规定了粥罐头的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等。

本标准适用于以生活饮用水、大米、糯米、黑糯米、黑米、红米、麦仁、燕麦、玉米、玉米糝、黄小米、绿小米、白小米、黑小米、薏米（薏苡仁）、红豆、绿豆、黑豆、芸豆、花生、黑花生、黑芝麻、南瓜、桂圆、莲子、红枣、百合、银耳、山药、杏仁（甜）、白砂糖、冰糖为原料，经预处理、装杯、密封、杀菌而成的即食粥罐头。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 大米、糯米、红米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 黑米、黑糯米应符合 NY/T 832 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 燕麦应符合 LS/T 3102 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 玉米、玉米糝应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 黄小米、绿小米、白小米、黑小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 薏米（薏苡仁）、桂圆、百合、杏仁（甜）应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.9 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 芸豆应符合 LS/T 3103 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 花生、黑花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.14 黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.15 南瓜应符合 NY/T 747 的规定。

2.1.16 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.17 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.18 银耳应符合 GB 7096 和 NY/T 834 的规定。

2.1.19 山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.20 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.21 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

4.2 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 | 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 50ml，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，温开水漱口后品其滋味。 |
| 色 泽 | 具有各种配料熟化后的自然色泽 | |
| 气、滋味 | 具有各种配料熟化后的气味及滋味，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 | 检验方法 |
|------------------------------|-------|------------|
| 固形物含量，% | ≥ 35 | GB/T 10786 |
| 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GB 2762。 | | |

2.4 微生物指标

微生物指标应符合罐头商业无菌的规定，按照 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JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

2.7 其他要求

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；农药残留限量应符合 GB 2763 的要求。

3 检验

出厂检验项目为：感官、固形物含量、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

粥罐头是以生活饮用水、大米、糯米、黑糯米、黑米、红米、麦仁、燕麦、玉米、玉米糝、黄小米、绿小米、白小米、黑小米、薏米（薏苡仁）、红豆、绿豆、黑豆、芸豆、花生、黑花生、黑芝麻、南瓜、桂圆、莲子、红枣、百合、银耳、山药、杏仁（甜）、白砂糖、冰糖为原料，经预处理、装杯、密封、杀菌而成的即食粥罐头。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/T 31116《八宝粥罐头》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了粥罐头的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘宏源食品有限公司

QHNB