



416614S-2020



许昌红威食品有限公司企业标准

Q/XHS 0022S-2020

---

# 果蔬杂粮粥罐头

2020-10-21 发布

2020-10-21 实施

---

许昌红威食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由许昌红威食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘洪平。

H N

Q B

# 果蔬杂粮粥罐头

## 1 范围

本标准规定了果蔬杂粮粥罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红小豆、大麦仁（大麦经挑选、清洗、脱皮）、芸豆、花豆、薏仁、花生为原料，经清洗、搅拌、预煮，加入大米、糯米、玉米仁（玉米经挑选、清洗、脱皮、破碎）、桂圆膏（桂圆经挑选、清洗、去皮、去核、熬制）、莲子粉（莲子经挑选、清洗、去芯、粉碎）、椰果粒、黄桃粒（黄桃经挑选、清洗、去皮、去核、切粒）、红枣、山药粒（山药经挑选、清洗、去皮、切粒）、南瓜粒（南瓜经挑选、清洗、去皮、去籽、切粒）、饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）、白砂糖、冰糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、乙二胺四乙酸二钠、三氯蔗糖、乙基麦芽酚中的几种，经灌装、封口、高温杀菌、冷却、包装而成的果蔬杂粮粥罐头。

根据添加原料不同可分为：椰果杂粮粥罐头、黄桃杂粮粥罐头、红枣杂粮粥罐头、山药杂粮粥罐头、南瓜杂粮粥罐头。

## 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 大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 芸豆、红小豆、大麦、花豆、玉米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.5 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.6 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.7 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.8 薏仁、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.9 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.11 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.12 椰果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.13 黄桃应符合 DB31/T 488 的规定。
- 2.1.14 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.15 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.16 南瓜应符合 DB43/T 385 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.19 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.20 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.21 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。

2.1.22 焦磷酸钠应符合 GB 25557 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	呈粥状，粘稠适度，无硬粒回生现象，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内，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，并嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	色泽正常，具有该产品应有的色泽	
气味和滋味	具有该产品应有的气味、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
pH 值	5.4~7.2	GB 5009.237
可溶性固形物(20℃,折光计法), %	≥ 2.5	GB/T 10786
固形物含量, %	≥ 40	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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
磷酸盐(以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 1.5	GB 5009.256
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖(蔗糖素), g/kg	≤ 0.25	GB 22255
乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤ 0.25	SN/T 3855
锡(以 Sn 计), mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和, mg/kg	≤ 20	GB 5009.13 GB 5009.14 GB 5009.90

注：\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

#### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌要求，检验方法按 GB 4789.26 的规定执行。

#### 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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 8950、GB/T 20938 和 GB 14881 的规定。

#### 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、pH 值、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、固形物含量、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

---

QB

## 编制说明

本标准适用于以红小豆、大麦仁（大麦经挑选、清洗、脱皮）、芸豆、花豆、薏仁、花生为原料，经清洗、搅拌、预煮，加入大米、糯米、玉米仁（玉米经挑选、清洗、脱皮、破碎）、桂圆膏（桂圆经挑选、清洗、去皮、去核、熬制）、莲子粉（莲子经挑选、清洗、去芯、粉碎）、椰果粒、黄桃粒（黄桃经挑选、清洗、去皮、去核、切粒）、红枣、山药粒（山药经挑选、清洗、去皮、切粒）、南瓜粒（南瓜经挑选、清洗、去皮、去籽、切粒）、饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）、白砂糖、冰糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、乙二胺四乙酸二钠、三氯蔗糖、乙基麦芽酚中的几种，经灌装、封口、高温杀菌、冷却、包装而成的果蔬杂粮粥罐头。

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 7098《食品安全国家标准 罐头食品》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌红威食品有限公司

Q B