



410109S-2021



河南红杞颂食品有限公司企业标准

Q/HHS 0016S-2021

枸杞风味粥

2021-01-18 发布

2021-01-18 实施

河南红杞颂食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南红杞颂食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张利平。

H N

Q B

枸杞风味粥

1 范围

本标准规定了枸杞风味粥的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、白砂糖、糯米、大麦仁、枸杞、红小豆、花芸豆、燕麦、薏米、花生仁、红枣丁、莲子粉、脱水甜玉米、赤砂糖为原料，添加羧甲基纤维素钠、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食用盐、枸杞香精，经预处理、配料、装罐、密封、杀菌、包装而成的平均每罐含甲级枸杞原果粒 ≥ 50 粒的枸杞风味粥。

2 原料

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 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 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 大麦仁应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 枸杞应符合 GB/T 18672 中甲级枸杞的规定。
- 2.1.6 红小豆、花芸豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 2.1.7 燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 薏米应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.9 花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 红枣丁应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.11 莲子粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.12 脱水甜玉米应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.13 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.15 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.16 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.18 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.19 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.21 枸杞香精应符合 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	要 求	检验方法
容 器	密封完好，无泄漏，无胖听或无胀袋。镀锡薄板容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取适量样品，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，并检查容器
性 状	呈软粥状，允许少量结块，无硬粒及回生现象	
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, %	≥ 50	GB/T 10786
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤ 1.5	GB 5009.256
乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤ 0.25	GB 5009.278
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
锡 (以 Sn 计), mg/kg	≤ 250 (仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品)	GB 5009.16

注：*铅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的要求，按 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 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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、固形物含量、净含量及允许短缺量、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饮用水、白砂糖、糯米、大麦仁、枸杞、红小豆、花芸豆、燕麦、薏米、花生仁、红枣丁、莲子粉、脱水甜玉米、赤砂糖为原料，添加羧甲基纤维素钠、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食用盐、枸杞香精，经预处理、配料、装罐、密封、杀菌、包装而成的平均每罐含甲级枸杞原果粒 ≥ 50 粒的枸杞风味粥。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，参照 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》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。

本产品 in GB 2760 中分类号为 06.04.02.01（杂粮罐头）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南红杞颂食品有限公司

Q B