



413167S-2021

Q/ZLS 0003S-2020



郑州市乐达食品有限公司企业标准

Q/ZLS 0003S-2021

粥罐头

2021-12-17 发布

2021-12-17 实施

郑州市乐达食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市乐达食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：岳向前、张仕昂、陈新社。

H N
Q B

粥罐头

1 范围

本标准规定了粥罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑米、红豆、绿豆、麦仁、薏仁、芸豆、小米、大黄米、玉米、豇豆、燕麦、糯米、大米中的一种或多种为原料，添加深井水（经过滤、二级反渗透），添加南瓜、银耳、大豆、花生、干制红枣、枸杞、陈皮、白砂糖、红糖、复配食品添加剂A（主要成分为：卡拉胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、蔗糖脂肪酸酯）、复配食品添加剂B（主要成分为：卡拉胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、D-异抗坏血酸钠、β-胡萝卜素、碳酸氢钠、食品用香精（香米香精、南瓜香精、绿豆香精、绿豆沙香精、燕麦红枣香精、牛奶香精、甜红豆香精、玉米香精、红豆香精中的一种或多种）中的一种或几种，经配料、混合、灌装、杀菌、包装而制成的固形物含量不低于10%的即食粥罐头。

根据添加原料不同可分为 I 型黑米即食粥罐头、II 型黑米即食粥罐头、I 型小米即食粥罐头、II 型小米即食粥罐头、I 型小米南瓜即食粥罐头、II 型小米南瓜即食粥罐头、I 型南瓜即食粥罐头、II 型南瓜即食粥罐头、I 型绿豆即食粥罐头、II 型绿豆即食粥罐头、I 型绿豆沙即食粥罐头、II 型绿豆沙即食粥罐头、I 型银耳即食粥罐头、II 型银耳即食粥罐头、I 型燕麦即食粥罐头、II 型燕麦即食粥罐头、I 型燕麦薏仁即食粥罐头、II 型燕麦薏仁即食粥罐头、I 型红豆薏仁即食粥罐头、II 型红豆薏仁即食粥罐头、I 型东北大碴即食粥罐头、II 型东北大碴即食粥罐头、I 型陈皮红豆即食粥罐头、II 型陈皮红豆即食粥罐头、I 型八宝即食粥罐头、II 型八宝即食粥罐头、白米即食粥罐头

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 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 麦仁应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 薏仁应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。。
- 2.1.8 芸豆、豇豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 大黄米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 燕麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.14 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 南瓜应符合 SB/T 10881 的规定。
- 2.1.16 银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.18 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.22 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.23 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.24 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.25 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.26 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.27 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020版的规定。

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，无胀袋	取样品1份，检验容器，将样品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有相应产品应有的色泽	
滋味、气味	味甜且具有相应产品应有的滋味、气味、无异味	
性 状	呈糯软粥状，粘稠适度，无硬粒和回生现象；允许有少量结块和分层现象	
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/（%）	$\geq$	I、II型绿豆沙即食粥罐头	GB/T 10786
		I、II型银耳即食粥罐头	

	I、II型燕麦即食粥罐头	10	
	I、II型薏仁燕麦即食粥罐头	10	
	I、II型红豆薏仁即食粥罐头	10	
	I、II型东北大碴即食粥罐头	10	
	I、II型陈皮红豆即食粥罐头	10	
	I、II型其八宝即食粥罐头	55	
	I、II型其他即食粥罐头	35	
可溶性固形物(20℃,折光计法)/ (%)	≥	1.0	GB/T 10786
pH值		4.5~7.5	GB 5009.237
三氯蔗糖 ^a / (g/kg)	≤	0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾 ^a (安赛蜜)/ (g/kg)	≤	0.3	GB/T 5009.140
β-胡萝卜素 ^a / (g/kg)	≤	1.0	GB 5009.83
总砷(以As计)/ (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计)/ (mg/kg)	≤	0.18(白米即食粥罐头、单一型原料罐头产品)	GB 5009.12
		0.4(其他)	
总汞(以Hg计)/ (mg/kg)	≤	0.02	GB 5009.17
镉(以Cd计)/ (mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素B ₁ / (μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.22
米酵菌酸 ^b / (mg/kg)	≤	0.25	GB 5009.189
六六六/ (mg/kg)	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕/ (mg/kg)	≤	0.05	GB/T 5009.19
苯并[a]芘/ (μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.27
锡 ^c (以Sn计)/ (mg/kg)	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^c / (mg/kg)	≤	20	GB 5009.13或GB 5009.14或GB 5009.90
注: a仅适用于添加相应食品添加剂的产品的检验; b仅适用于添加银耳的产品的检验; c仅适用于金属罐装产品的检测。 *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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 8950 和 GB/T 20938 的规定。

2.7 其他要求

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；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、固形物含量、可溶性固形物、pH 值、商业无菌、净含量及短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黑米、红豆、绿豆、麦仁、薏仁、芸豆、小米、大黄米、玉米、豇豆、燕麦、糯米、大米中的一种或多种为原料，添加深井水（经过滤、二级反渗透），添加南瓜、银耳、大豆、花生、干制红枣、枸杞、陈皮、白砂糖、红糖、复配食品添加剂A（主要成分为：卡拉胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、蔗糖脂肪酸酯）、复配食品添加剂B（主要成分为：卡拉胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、D-异抗坏血酸钠、 β -胡萝卜素、碳酸氢钠、食品用香精（香米香精、南瓜香精、绿豆香精、绿豆沙香精、燕麦红枣香精、牛奶香精、甜红豆香精、玉米香精、红豆香精中的一种或多种）中的一种或几种，经配料、混合、灌装、杀菌、包装而制成的固形物含量不低于10%的即食粥罐头。依据《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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

本标准中添加剂的使用仅限于 06.04.02.01 杂粮罐头；以大米、糯米、黑米为主料的产品，不使用添加剂。

郑州市乐达食品有限公司

QB