



410812S-2021



大咖国际食品有限公司企业标准

Q/DK 0005S-2021

方便粥罐头

2021-04-26 发布

2021-04-26 实施

大咖国际食品有限公司 发布

前 言

本标准由大咖国际食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张红超、赵红果、孙晓莉、曹柯源。

H N
Q B

方便粥罐头

1 范围

本标准规定了方便粥罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦米（仁）、糙米、糯米、粳米、红米、紫米、黑米、黄豆（大豆）、青豆、黑豆、玉米或玉米糝、大米、小米（黄小米、绿小米、白小米、黑小米）、黍米（大黄米）、稷米、大麦米（仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、薏米（薏苡仁）、绿豆、红豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、紫薯、山药、红薯中的一种或几种为原料，添加生活饮用水，添加或不添加新鲜/速冻（山芋、地瓜、香芋、芋头）、莲子、百合、果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粒或其新鲜品或其速冻品或其干制品【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴（芭乐）、人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、桔子、红枣、桂圆（龙眼）、椰果、菠菜、南瓜、马蹄（荸荠）、甜玉米中的一种或几种】、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、坚果籽类仁及其酱【板栗、花生、芝麻、核桃、杏仁、榛子、腰果、巴旦木（扁桃仁）、开心果、松子、葵花籽、夏威夷果、碧根果中的一种或几种】、香菇、猴头菇、金耳（黄背木耳）、玉木耳（白背木耳）、紫木耳、银耳中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、冰糖、赤砂糖、食用盐、米酒、蔗糖脂肪酸酯（仅适用于杂粮粥罐头）、琼脂、三聚磷酸钠（仅适用于杂粮粥罐头）、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸钠、碳酸氢钠、着色剂【甜菜红、 β -胡萝卜素（仅适用于杂粮粥罐头）、高粱红、天然胡萝卜素、叶黄素（仅适用于杂粮粥罐头）中的一种或几种】、食用香精（水果香精、杂粮香精、蔬菜香精、乳味香精、糖香精中的一种或几种）、乙二胺四乙酸二钠（仅适用于杂粮粥罐头）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）（仅适用于杂粮粥罐头）、三氯蔗糖、甜菊糖苷（仅适用于杂粮粥罐头）中的一种或几种，经蒸煮、调配、混合、灌装、高温杀菌、包装加工而成的方便粥罐头。

根据所用原料不同，产品分类为：杂粮粥罐头、豆粥罐头、谷物粥罐头、红薯粥罐头、紫薯粥罐头、山药粥罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 黍米（大黄米）应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 稷米应符合 GB/T 13358 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 薏米（薏苡仁）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

- 2.1.6 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 红豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 2.1.8 新鲜（紫薯、山药、山芋、地瓜、香芋、芋头、红薯）应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.9 速冻（紫薯、山药、山芋、地瓜、香芋、芋头、红薯）应符合 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 糯米、粳米、红米、紫米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 黑米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 黄豆（大豆）、青豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 玉米或玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 莲子、百合应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.18 果蔬原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.19 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.20 果蔬粒应无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.21 果蔬新鲜品应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.22 果蔬速冻品应分别符合 NY/T 2983 和 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.23 果蔬干制品应分别符合 GB/T 23787 或 GB 16325 的规定。
- 2.1.24 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.25 桂花应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.26 坚果籽类仁及其酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 香菇、猴头菇、金耳（黄背木耳）、玉木耳（白背木耳）、紫木耳、银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.28 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.30 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.31 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.32 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.33 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

- 2.1.34 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.35 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.36 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.37 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.38 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.39 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.40 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.41 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.42 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.43 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.44 食用香精（水果香精、杂粮香精、蔬菜香精、乳味香精、糖香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.45 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.46 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.47 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.48 甜菊糖苷应符合 GB 8270 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。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
性 状	具有本品应有的性状	
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味及滋味，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	检验方法
固形物含量，%	$\geq$ 50	GB/T 10786
*铅（以 Pb 计），mg/kg	$\leq$ 0.4	GB 5009.12
^a β -胡萝卜素，g/kg	$\leq$ 1.0	GB 5009.83
^a 叶黄素，g/kg	$\leq$ 0.05	GB 5009.248

^a 磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤	1.5	GB 5009.256
^a 三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 22255
^a 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.17	SN/T 3854
^a 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.25	GB 5009.278
展青霉素，μg/kg	≤	20（仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品）	GB 5009.185
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
米酵菌酸，mg/kg	≤	0.25（仅适用于以银耳为主料的产品）	GB 5009.189
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：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加该种食品添加剂的产品； 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。			

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、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦米（仁）、糙米、糯米、粳米、红米、紫米、黑米、黄豆（大豆）、青豆、黑豆、玉米或玉米糝、大米、小米（黄小米、绿小米、白小米、黑小米）、黍米（大黄米）、稷米、大麦米（仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、薏米（薏苡仁）、绿豆、红豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、紫薯、山药、红薯中的一种或几种为原料，添加生活饮用水，添加或不添加新鲜/速冻（山芋、地瓜、香芋、芋头）、莲子、百合、果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粒或其新鲜品或其速冻品或其干制品【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴（芭乐）、人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、桔子、红枣、桂圆（龙眼）、椰果、菠菜、南瓜、马蹄（荸荠）、甜玉米中的一种或几种】、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、坚果籽类仁及其酱【板栗、花生、芝麻、核桃、杏仁、榛子、腰果、巴旦木（扁桃仁）、开心果、松子、葵花籽、夏威夷果、碧根果中的一种或几种】、香菇、猴头菇、金耳（黄背木耳）、玉木耳（白背木耳）、紫木耳、银耳中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、冰糖、赤砂糖、食用盐、米酒、蔗糖脂肪酸酯（仅适用于杂粮粥罐头）、琼脂、三聚磷酸钠（仅适用于杂粮粥罐头）、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸钠、碳酸氢钠、着色剂【甜菜红、β-胡萝卜素（仅适用于杂粮粥罐头）、高粱红、天然胡萝卜素、叶黄素（仅适用于杂粮粥罐头）中的一种或几种】、食用香精（水果香精、杂粮香精、蔬菜香精、乳味香精、糖香精中的一种或几种）、乙二胺四乙酸二钠（仅适用于杂粮粥罐头）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）（仅适用于杂粮粥罐头）、三氯蔗糖、甜菊糖苷（仅适用于杂粮粥罐头）中的一种或几种，经蒸煮、调配、混合、灌装、高温杀菌、包装加工而成的方便粥罐头。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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中所用叶黄素为着色剂。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

大咖国际食品有限公司