



412813S-2022



新郑市珍珍食品有限公司企业标准

Q/XZS 0009S-2022

# 即食粥

2022-10-08 发布

2022-10-08 实施

新郑市珍珍食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新郑市珍珍食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘振义、苏彩霞、李玲珍。

本标准替代Q/XZS 0009S-2018。

H N

Q B

# 即食粥

## 1 范围

本标准规定了即食粥的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以黑米、大米、糯米、红豆、红小豆、绿豆、小米、燕麦、高粱、玉米粒中的一种或几种为原料，添加或不添加紫薯、山药、南瓜、南瓜粉、紫薯粉、小麦仁、大麦仁、薏仁、花生、红枣、玉米糝、西米、椰果、银耳、枸杞、玉米粉、皮蛋、猪肉、香菇、生姜、百合、莲子、芡实、桂圆中一种或几种，经筛选、配料、清洗或不清洗、切丁或不切丁、混合、添加熬制水【以饮用水为原料，加入白砂糖、红糖、植脂末（葡萄糖浆、氢化椰子油、乳清粉、酪蛋白酸钠、甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、黄原胶、 $\beta$ -胡萝卜素、二氧化硅）、三氯蔗糖（仅限以黑米、大米、糯米为原料的产品）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）（仅限以黑米、大米、糯米为原料的产品）、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、木糖醇、羧甲基纤维素钠、食用盐、鸡精、猪肉香精、鸡肉香精、椰奶香精、椰子香精、乳化椰子香精、小米香精、绿豆香精、红豆香精、南瓜香精、燕麦香精、豆奶香精中的几种熬制】，灌装、封口、高温杀菌后制成的即食粥。

根据原辅料不同可分为：大米粥、糯米粥、玉米粥、绿豆粥、谷物粥、银耳红枣粥、南瓜粥、紫薯粥、皮蛋瘦肉粥、复合粥、风味粥。

## 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 黑米、大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 红豆、红小豆、绿豆、小米、燕麦、高粱、紫薯、玉米粒、小麦仁、大麦仁、薏仁应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 山药、南瓜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 南瓜粉、紫薯粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.6 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.7 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.8 玉米糝应符合 GB/T 22496 的规定。

2.1.9 西米应符合 GB 2713 的规定。

2.1.10 椰果应符合 NY/T 1522 的规定。

2.1.11 银耳、香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.12 莲子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.13 芡实、百合应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.14 桂圆应符合 GB 16325 的规定。

- 2.1.15 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.16 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.17 皮蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.18 猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.19 生姜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.20 白砂糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.22 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.23 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.25 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.26 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.27 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.28 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.29 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.30 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.31 猪肉香精、鸡肉香精、椰奶香精、椰子香精、乳化椰子香精应符合 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
性 状	呈粥状，黏稠适度，无硬粒和回生现象， 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中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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、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	
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
纽甜, g/kg	≤	0.06	GB 5009.247

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.18（未添加辅料产品） 0.45（添加辅料产品）	GB 5009.12
*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

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	1000	10000	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； 2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

## 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 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。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、大米、糯米、红豆、红小豆、绿豆、小米、燕麦、高粱、玉米粒中的一种或几种为原料，添加或不添加紫薯、山药、南瓜、南瓜粉、紫薯粉、小麦仁、大麦仁、薏仁、花生、红枣、玉米糝、西米、椰果、银耳、枸杞、玉米粉、皮蛋、猪肉、香菇、生姜、百合、莲子、芡实、桂圆中一种或几种，经筛选、配料、清洗或不清洗、切丁或不切丁、混合、添加熬制水【以饮用水为原料，加入白砂糖、红糖、植脂末（葡萄糖浆、氢化椰子油、乳清粉、酪蛋白酸钠、甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、黄原胶、β-胡萝卜素、二氧化硅）、三氯蔗糖（仅限以黑米、大米、糯米为原料的产品）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）（仅限以黑米、大米、糯米为原料的产品）、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、木糖醇、羧甲基纤维素钠、食用盐、鸡精、猪肉香精、鸡肉香精、椰奶香精、椰子香精、乳化椰子香精、小米香精、绿豆香精、红豆香精、南瓜香精、燕麦香精、豆奶香精中的几种熬制】，灌装、封口、高温杀菌后制成的即食粥。

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。

本标准中以黑米、大米、糯米为原料的产品在GB 2760中的类别为06.07方便米面制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

新郑市珍珍食品有限公司

QB