



410177S-2022



濮阳市志坤好香食品有限公司企业标准

Q/PZHS 0003S-2022

复合粥料

2022-01-18 发布

2022-01-18 实施

濮阳市志坤好香食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市志坤好香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王志坤、王志芳。

本标准自发布实施之日起替代 Q/PZHS 0003S-2017（备案号：412226S-2017）。

H N

Q B

复合粥料

1 范围

本标准规定了复合粥料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以粮食或烘焙粮食【大米、籼米、糯米、粳米、红米、紫米、糙米、黑米、香米、小米、黍米（大黄米）、稷米、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、苦荞米、小麦仁、燕麦片、玉米片、玉米糁、黄豆、青豆、黑豆、绿豆、红豆、红小豆（赤小豆）、芸豆、扁豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、薏米（薏苡仁）】中的几种为主要原料，加入或不加入西米（淀粉制品）、花生仁、葵花籽仁、南瓜籽仁、腰果仁、核桃仁、杏仁、芝麻、熟制亚麻籽仁、奇亚籽、紫苏籽、百合、桂圆、芡实、红枣、枸杞、银耳、脱水南瓜丁、脱水地瓜块、脱水胡萝卜丁、脱水红薯干、脱水紫薯丁、山药干、水果干制品（猕猴桃、苹果、香蕉、葡萄、芒果、菠萝、提子、草莓干、蔓越莓、蓝莓、黑加仑中的一种或几种）、白砂糖、冰糖中的一种或几种，经清理、筛选、混合、包装加工而成的非即食复合粥料。

根据所用原辅料不同，产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米、籼米、糯米、粳米、红米、紫米符合GB/T 1354和GB 2715的规定。

2.1.2 糙米应符合GB/T 18810和GB 2715的规定。

2.1.3 黑米、香米应符合GB 2715的规定。

2.1.4 小米应符合GB/T 11766和GB 2715的规定。

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

2.1.6 稷米应符合GB/T 13358和GB 2715的规定。

2.1.7 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、苦荞米、小麦仁应符合GB 2715的规定。

2.1.8 燕麦片、玉米片应符合GB 19640的规定。

2.1.9 玉米糁应符合GB/T 22496和GB 2715的规定。

2.1.10 黄豆、青豆、黑豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。

2.1.11 绿豆应符合GB/T 10462和GB 2715的规定。

2.1.12 红豆、红小豆（赤小豆）、芸豆、扁豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆应符合GB 2715的规定。

- 2.1.13 蕙米（蕙苡仁）应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.14 烘焙【大米、籼米、糯米、粳米、红米、紫米、糙米、黑米、香米、小米、黍米（大黄米）、稷米、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、苦荞米、小麦仁、燕麦片、玉米片、玉米糁、薏米（蕙苡仁）】应符合GB 19640的规定。
- 2.1.15 烘焙【黄豆、青豆、黑豆、绿豆、红豆、红小豆（赤小豆）、芸豆、扁豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆】应符合GB 19300的规定。
- 2.1.16 西米（淀粉制品）应符合GB 2713的规定。
- 2.1.17 花生仁、葵花籽仁、南瓜籽仁、腰果仁、核桃仁、杏仁、芝麻、熟制亚麻籽仁、紫苏籽应符合GB 19300的规定。
- 2.1.18 奇亚籽应符合 GB 19300 和原卫生部公告 2014 年第 10 号《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.19 百合、桂圆、芡实、红枣、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.20 银耳应符合GB 7096的规定。
- 2.1.21 脱水南瓜丁、脱水地瓜块、脱水胡萝卜丁、脱水红薯干、脱水紫薯丁、山药干应符合NY/T 1045 的规定。
- 2.1.22 水果干制品（猕猴桃、苹果、香蕉、葡萄、芒果、菠萝、提子、草莓干、蔓越莓、蓝莓、黑加仑）应符合GB/T 23787的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.24 冰糖应符合GB/T 35883 和GB 13104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	具有产品应有的性状	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，
色泽	具有产品应有的色泽	在自然光下，观察其性状、色泽及
气、滋味	具有原料混合后应有的气、滋味，无异味	有无杂质，嗅其气味，温开水漱口
杂质	无肉眼可见外来杂质	品其滋味

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

水分, g/100g	≤	^b 15.0	^a 10.0	GB 5009. 3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.15		GB 5009. 12
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1		GB 5009. 15
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.02		GB 5009. 17
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009. 11
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0		GB 5009. 123
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0		GB 5009. 27
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0		GB 5009. 22
赭曲霉毒素A, μg/kg	≤	5.0		GB 5009. 96
展青霉素, μg/kg	≤	20(仅适用于添加苹果干的产品)		GB 5009. 185

注: a仅适用于以烘焙粮食为主料的产品;
b仅适用于除a外的其他产品;
*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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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: a 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 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 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 13122 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, 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以粮食或烘焙粮食【大米、籼米、糯米、粳米、红米、紫米、糙米、黑米、香米、小米、黍米（大黄米）、稷米、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、苦荞米、小麦仁、燕麦片、玉米片、玉米糁、黄豆、青豆、黑豆、绿豆、红豆、红小豆（赤小豆）、芸豆、扁豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、薏米（薏苡仁）】中的几种为主要原料，加入或不加入西米（淀粉制品）、花生仁、葵花籽仁、南瓜籽仁、腰果仁、核桃仁、杏仁、芝麻、熟制亚麻籽仁、奇亚籽、紫苏籽、百合、桂圆、芡实、红枣、枸杞、银耳、脱水南瓜丁、脱水地瓜块、脱水胡萝卜丁、脱水红薯干、脱水紫薯丁、山药干、水果干制品（猕猴桃、苹果、香蕉、葡萄、芒果、菠萝、提子、草莓干、蔓越莓、蓝莓、黑加仑中的一种或几种）、白砂糖、冰糖中的一种或几种，经清理、筛选、混合、包装加工而成的非即食复合粥料。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 2715《食品安全国家标准 粮食》制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳市志坤好香食品有限公司