413305S-2022

河南米瑞农业科技有限公司企业标准

Q/HMN 0001S-2022

# 燕麦粥罐头

2022-12-01 发布　　2022-12-01 实施

河南米瑞农业科技有限公司 发布

# 前　言

本标准由河南米瑞农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：程杰、周珂屹。

HNQB

# 燕麦粥罐头

## 1 范围

本标准规定了燕麦粥罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以饮用水、燕麦为主要原料，添加冰糖、红糖、枸杞、红枣片、红豆、红皮花生、黑米、黑芝麻、黑木耳、黑枸杞、黑麦中的一种或多种为辅料，经清洗、浸泡、蒸煮、调配、罐装、高温杀菌加工制成的燕麦粥罐头。

根据原料不同可分为以下几种：原味燕麦粥罐头、甜味燕麦粥罐头、红糖燕麦粥罐头、枸杞燕麦粥罐头、红枣燕麦粥罐头、红豆燕麦粥罐头，花生燕麦粥罐头、黑米燕麦粥罐头、黑芝麻燕麦粥罐头、黑木耳燕麦粥罐头、黑枸杞燕麦粥罐头、黑麦燕麦粥罐头。

## 2要求

### 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 燕麦、黑麦、红豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 红糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.5 枸杞、黑枸杞应符合 GB/T 18672 的规定.

2.1.6 红枣片应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.7 红皮花生应符合GB/T 1532的规定。

2.1.8 黑芝麻应符合GB 19300的规定。

2.1.9 黑木耳应符合GB 7096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 | 密封良好，无泄漏，无胀袋或无胖听 | 取适量样品，检查容器，将内容物置于洁净的白瓷盘或白色滤纸上中，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味 |
| 性　　状 | 具有本品应有的性状 | |
| 色　　泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 滋味、气味 | 具有应有的滋味、气味，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，g/100g ≥ | 35 | GB/T 10786 |
| *铅(以 Pb 计)，mg/kg ≤ | 0.4 | GB 5009.12 |
| 锡(以 Sn 计)，mg/kg（仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品） ≤ | 250 | GB 5009.16 |
| 注：*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规定，按照 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 食品生产加工过程中的卫生要求

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

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、商业无菌、固形物含量。型式检验按国家相关规定执行。

# 编制说明

燕麦粥罐头是以饮用水、燕麦为主要原料，添加冰糖、红糖、枸杞、红枣片、红豆、红皮花生、黑米、黑芝麻、黑木耳、黑枸杞、黑麦中的一种或多种为辅料，经清洗、浸泡、蒸煮、调配、罐装、高温杀菌加工制成的燕麦粥罐头。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，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南米瑞农业科技有限公司

H N
Q B