



411618S-2022



禹州市紫焜红食品有限公司企业标准

Q/YZS 0013S-2022

杂粮粥罐头

2022-06-18 发布

2022-06-18 实施

禹州市紫焜红食品有限公司 发布

前 言

本标准由禹州市紫焯红食品有限公司提出。

本标准起草单位：禹州市紫焯红食品有限公司。

本标准主要起草人：魏金刚。

H N

Q B

杂粮粥罐头

1 范围

本标准规定了杂粮粥罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大麦、燕麦、小米、青稞、糜子、薏米、高粱、红豆、绿豆、蚕豆、扁豆、豌豆、红（紫）薯丁中的一种或多种为原料，添加或不添加黑麦、血糯米（红米）、大米、小麦、玉米、黄豆、仙草、银耳、花生、莲子、百合、枸杞、桂圆、红枣、红糖、山药丁、猪油、姜、燕窝、葡萄干、蓝莓干、核桃、蛹虫草、黑芝麻、白芝麻、江米、黑米、香菇、葱、香菜、萝卜、黄花菜、皮蛋、猪肉、牛肉、芝麻香油、鸡肉、虾、鸡蛋、鸭蛋、食用盐、味精、鸡精调味料、十三香中的一种或多种，经分拣、清洗、浸泡、杀青、冷却、添加配制糖液（红薯糖浆、麦芽糖、果葡糖浆、白砂糖、冰糖、蜂蜜、麦芽糖浆中的一种或多种）、添加或不添加食品添加剂【乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、明胶、果胶酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、琼脂、卡拉胶、柠檬酸、乙二胺四乙酸二钠中的一种或多种】、罐装、高温杀菌、冷却、包装而成的杂粮粥罐头。

产品分类：单一型杂粮粥罐头和混合型杂粮粥罐头

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB 29932 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.7 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 燕麦应符合 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 银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 果胶酶、 α -淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。

- 2.1.18 红薯糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.20 高粱应符合 GB 2715 和 GB/T 8231 的规定。
- 2.1.21 仙草应符合原卫生部《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。
- 2.1.22 血糯米（红米）应符合 GB 2715 和 LS/T 3270 的规定。
- 2.1.23 豌豆应符合 GB 2715 和 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.24 蚕豆应符合 GB 2715 和 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.25 青稞应符合 GB/T 11760 的规定。
- 2.1.26 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.27 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.28 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.29 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 小麦应符合 GB 2715 和 GB 1351 的规定。
- 2.1.31 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.32 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB1886.100 的规定。
- 2.1.33 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.34 大麦、黑麦、扁豆、糜子、薏米、红（紫）薯丁应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.35 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 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 枸杞、桂圆、百合、山药丁应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.38 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.39 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.40 蓝莓干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.41 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.42 红糖应符合 QB/T 5006 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.43 猪油应符合 GB 10146 和 GB/T 8937 的规定。
- 2.1.44 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.45 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.46 核桃应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.47 江米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.48 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.49 蛹虫草应符合国家卫生计生委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）

的规定。

2.1.50 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。

2.1.51 萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。

2.1.52 香菜、黄花菜应新鲜、清洁卫生、无污染、无虫害、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.53 鸡蛋、鸭蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.54 皮蛋应符合 GB/T 9694 和 GB 2749 的规定。

2.1.55 十三香应符合 GB 31644 的规定。

2.1.56 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.57 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.58 葱应符合 NY/T 1835 的规定。

2.1.59 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.60 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.61 鸡肉、猪肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.62 牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。

2.1.63 虾应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 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，无泄露、无胖听。容器外表无锈蚀， 内壁涂料无脱落	检查容器是否密封完好，容器外表是否有锈蚀，内壁涂料是否脱落。从样品中取出 1 瓶，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	具有产品应有的性状	
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味、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, g/100g	≥ 50	GB/T 10786
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 1.0	GB/T 10786
pH 值	4~7	GB 5009.237

锡 ^a (以 Sn 计), mg/kg	≤	250	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^b , mg/kg	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
米酵菌酸 ^c , mg/kg	≤	0.25	GB 5009.189
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
乙二胺四乙酸二钠 ^d , g/kg	≤	0.25	GB 5009.278

注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2: a 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品的检测。

注 3: b 仅适用于金属罐装产品的检测。

注 4: c 仅适用于添加银耳的产品的检验。

注 5: d 仅适用于该食品添加剂的产品。

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 规定的方法进行检测。

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

应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

2.7 其它要求

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;兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为:感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、固形物含量、可溶性固形物、罐头食品商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大麦、燕麦、小米、青稞、糜子、薏米、高粱、红豆、绿豆、蚕豆、扁豆、豌豆、红（紫）薯丁中的一种或多种为原料，添加或不添加黑麦、血糯米（红米）、大米、小麦、玉米、黄豆、仙草、银耳、花生、莲子、百合、枸杞、桂圆、红枣、红糖、山药丁、猪油、姜、燕窝、葡萄干、蓝莓干、核桃、蛹虫草、黑芝麻、白芝麻、江米、黑米、香菇、葱、香菜、萝卜、黄花菜、皮蛋、猪肉、牛肉、芝麻香油、鸡肉、虾、鸡蛋、鸭蛋、食用盐、味精、鸡精调味料、十三香中的一种或多种，经分拣、清洗、浸泡、杀青、冷却、添加配制糖液（红薯糖浆、麦芽糖、果葡糖浆、白砂糖、冰糖、蜂蜜、麦芽糖浆中的一种或多种）、添加或不添加食品添加剂【乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、明胶、果胶酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、琼脂、卡拉胶、柠檬酸、乙二胺四乙酸二钠中的一种或多种】、罐装、高温杀菌、冷却、包装而成的杂粮粥罐头。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》的要求制订本企业标准，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。

禹州市紫焯红食品有限公司

QB