



412080S-2022



丰厨广惠（周口）食品科技有限公司企业标准

Q/FCGH 0003S-2022

方便粥

2022-08-01 发布

2022-08-01 实施

丰厨广惠（周口）食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由丰厨广惠（周口）食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：丰厨广惠（周口）食品科技有限公司。

本标准主要起草人：韦晓志、赵艳丽、陈艳珍、曲春全。

H N

Q B

方便粥

1 范围

本标准规定了方便粥的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷物（大米、黑米、小米、薏仁米、红米、紫米、玉米糝、玉米粒、燕麦、荞麦、麦仁中的一种或几种）、豆类（大豆、绿豆、红豆中的一种或几种）的一种或几种为主要原料，以薯类（白薯、紫薯、红薯中的一种或几种）、蔬菜（豇豆、南瓜、黄瓜、胡萝卜、萝卜、上海青、白菜、小青菜、油麦菜、菠菜、卷心菜、苋菜中的一种或几种）、新鲜水果（梨、苹果、香蕉中的一种或几种）、水果干制品（葡萄干、红枣、红枣干、山楂中的一种或几种）、蜜饯（蜜枣）、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）、鲜（冻）可食用动物性水产品（鱼、虾、贝类中的一种或几种）、蛋类及制品（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、全蛋粉中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、食用猪油、食用菌及其制品（香菇、平菇、木耳、金针菇、白玉菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳中的一种或几种）、坚果与籽类（核桃仁、板栗仁、松籽仁、花生仁、黑芝麻、白芝麻中的一种或几种）、干紫菜、粉条、皮蛋、山药、枸杞、莲子、桂圆肉的一种或几种为辅料，添加或不添加白砂糖、赤砂糖、食用盐、味精、食用醋、酱油、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、酵母抽提物、鸡精调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香、小茴香、高良姜、丁香、甘草、青花椒、香菜籽中的一种或几种）、栀子、白芷、玉竹、食品添加剂[D-异抗坏血酸及其钠盐、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、天然胡萝卜素、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精中一种或几种）中的一种或几种（大米及其制品不添加食品添加剂）]，经配料、挑拣清洗、研磨或不研磨、加入生活饮用水熬制生料灌装、封口、杀菌、包装等加工工序而制成的方便粥。

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 黑米应符合NY/T 832和 GB 2715的规定。
- 2.1.3 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715的规定。
- 2.1.4 薏仁米、红米、紫米、糯米、玉米粒、麦仁应具有相应产品应有的形态、色泽和气味，清洁、干燥，无异物、无杂质，无霉变，无病虫害，符合GB 2715 的规定。
- 2.1.5 玉米糝应符合GB/T 22496 的规定。
- 2.1.6 燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715的规定。
- 2.1.7 荞麦应符合 GB/T 10458和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 大豆应符合GB 1352的规定。

- 2.1.9 绿豆应符合 GB/T 10462的规定。
- 2.1.10 红豆应符合 GB/T 10461的规定。
- 2.1.11 紫薯、白薯、红薯应符合 NY/T 1049 的规定。
- 2.1.12 豇豆应符合LS/T 3103的规定。
- 2.1.13 南瓜应符合NY/T 747的规定
- 2.1.14 黄瓜应符合 NY/T 578的规定。
- 2.1.15 萝卜应符合SB/T 10159的规定。
- 2.1.16 上海青、小青菜、油麦菜、菠菜、卷心菜、苋菜应符合NY/T 743的规定。
- 2.1.17 白菜应符合SB/T 10332的规定。
- 2.1.18 鲜梨应符合GB/T 10650 的规定。
- 2.1.19 鲜苹果应符合GB/T 10651 的规定。
- 2.1.20 香蕉应符合GB/T 9827 的规定。
- 2.1.21 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.22 大枣、红枣干应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.23 山楂应符合GH/T 1159的规定。
- 2.1.24 蜜枣应符合GB 14884的规定。
- 2.1.25 鲜（冻畜禽肉）应符合GB 2707的规定。
- 2.1.26 鲜（冻）可食用动物性水产品应符合GB 2733的规定。
- 2.1.27 蛋类及制品应符合GB 2749的规定。
- 2.1.28 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.29 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。
- 2.1.30 葵花籽油应符合GB/T 10464和GB 2716的规定。
- 2.1.31 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.32 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.33 食用猪油应符合GB/T 8937和GB 10146的规定
- 2.1.34 食用菌及其制品应符合GB 7096的规定
- 2.1.35 核桃仁应符合LY/T 1922 的规定。
- 2.1.36 花生仁应符合GB/T 1532 的规定。
- 2.1.37 板栗仁、松子仁应符合GB 19300的规定。
- 2.1.38 黑芝麻、白芝麻应符合GB/T 11761 的规定。
- 2.1.39 干紫菜应符合GB/T 23597 的规定。
- 2.1.40 粉条应符合GB/T 23587和GB 2713的规定
- 2.1.41 皮蛋应符合GB/T 9694 的规定。

- 2.1.42 山药应符合NY/T 1065 的规定。
- 2.1.43 枸杞应符合GB/T 18672 的规定。
- 2.1.44 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.45 桂圆肉应符合GB 16325的规定。
- 2.1.46 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.47 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.48 食用盐 应符合GB 2721的规定。
- 2.1.49 食用醋应符合GB 2719的规定。
- 2.1.50 酱油应符合GB 2717的规定。
- 2.1.51 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定
- 2.1.52 小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.53 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637 的规定。
- 2.1.54 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.55 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.56 海鲜粉调味料应符合SB/T 10485的规定。
- 2.1.57 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。
- 2.1.58 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.59 白芷、玉竹、栀子应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定
- 2.1.60 D-异抗坏血酸及钠盐应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.61 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.62 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.63 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.64 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.65 果胶应符合GB 25533 的规定。
- 2.1.66 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.67 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.68 碳酸钠应符合GB 1886.1 的规定。
- 2.1.69 碳酸氢钠应符合GB 1886.2 的规定。
- 2.1.70 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.71 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.72 磷酸酯双淀粉应符合GB 29926 的规定。
- 2.1.73 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2.1.74 天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。

2.1.75 食品用香精应符合GB 30616的规定。

2.1.76 胡萝卜应符合NY/T493的规定。

2.1.77 水应符合GB 5749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, 无破损、无泄漏、无涨瓶、无变形	取适量样品, 检查容器, 将内容物倒入白色瓷盘中, 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, 无分层、无结块无生硬粒	
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味, 无异味	
滋味	具有本品应有的滋味, 无异味	
杂质	肉眼观察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
固形物含量, %	≥ 10	GB/T 10786
*铅 (以Pb计), mg/kg	未添加辅料的谷物粥	0.18
	其他	0.4
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a仅适用于添加山楂的产品检验。		

2.4 微生物限量

符合罐头食品商业无菌的要求, 按GB 4789.26规定执行。

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 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，兽药残留限量应符合GB 31650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、固形物含量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

方便粥是以谷物（大米、黑米、小米、薏仁米、红米、紫米、玉米糝、玉米粒、燕麦、荞麦、麦仁中的一种或几种）、豆类（大豆、绿豆、红豆中的一种或几种）的一种或几种为主要原料，以薯类（白薯、紫薯、红薯中的一种或几种）、蔬菜（豇豆、南瓜、黄瓜、胡萝卜、萝卜、上海青、白菜、小青菜、油麦菜、菠菜、卷心菜、苋菜中的一种或几种）、新鲜水果（梨、苹果、香蕉中的一种或几种）、水果干制品（葡萄干、红枣、红枣干、山楂中的一种或几种）、蜜饯（蜜枣）、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）、鲜（冻）可食用动物性水产品（鱼、虾、贝类中的一种或几种）、蛋类及制品（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、全蛋粉中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、食用猪油、食用菌及其制品（香菇、平菇、木耳、金针菇、白玉菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳中的一种或几种）、坚果与籽类（核桃仁、板栗仁、松籽仁、花生仁、黑芝麻、白芝麻中的一种或几种）、干紫菜、粉条、皮蛋、山药、枸杞、莲子、桂圆肉的一种或几种为辅料，添加或不添加白砂糖、赤砂糖、食用盐、味精、食用醋、酱油、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、酵母抽提物、鸡精调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香、小茴香、高良姜、丁香、甘草、青花椒、香菜籽中的一种或几种）、栀子、白芷、玉竹、食品添加剂[D-异抗坏血酸及其钠盐、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、天然胡萝卜素、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精中一种或几种）中的一种或几种（大米及其制品不添加食品添加剂）]，经配料、挑拣清洗、研磨或不研磨、加入生活饮用水熬制生料灌装、封口、杀菌、包装等加工工序而制成的方便粥。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，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。

丰厨广惠（周口）食品科技有限公司