



412614S-2022



禾存良(河南)科技实业有限责任公司企业标准

Q/HCL 0003S-2022

冲调即食谷物粥（糊）

2022-09-15 发布

2022-09-15 实施

禾存良(河南)科技实业有限责任公司 发布

前 言

本标准由禾存良（河南）科技实业有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：江常杰。

H N

Q B

冲调即食谷物粥（糊）

1 范围

本标准规定了冲调即食谷物粥（糊）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以经熟化后的玉米粉、玉米粒、小米粉、小米、高粱、高粱粉、大米、大米粉、黍米、黍米粉、稷米、稷米粉、黑米、黑米粉、糙米、莜麦仁、莜麦粉、荞麦粉、藜麦仁、藜麦粉、青稞仁、青稞粉、燕麦片、燕麦粉、大麦仁、大麦粉、薏米仁、红薯粉、土豆粉、紫薯粉、山药粉、芋头粉、荸荠粉、黄豆粉、黄豆、红小豆、红小豆粉、绿豆、绿豆粉、蚕豆、蚕豆粉、扁豆、扁豆粉、黑豆、黑豆粉、鹰嘴豆、鹰嘴豆粉、豌豆、豌豆粉、白芸豆、红芸豆、豇豆、豇豆粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加牛肉粒、鸡肉粒、猪肉粒、羊肉粒、鸭肉粒、鱼肉粒、皮蛋粒、海参、即食虾、鲍鱼、蟹肉、蟹黄、黄鳝、牡蛎、龙虾、银鱼、泥鳅、鱿鱼、干贝中的一种或几种，食用菌丁（香菇、平菇、杏鲍菇、金针菇、木耳、银耳、蛹虫草、羊肚菌、白灵菇、蟹味菇、白玉菇、口蘑、松茸、巴西菇、草菇、鸡腿蘑中的一种或几种）、人参（人工种植，5年及5年以下）、蔬菜丁（菠菜、萝卜、胡萝卜、芹菜、香菜、苋菜、芥菜、荆芥、生菜、甘蓝、苜蓿芽、黄豆芽、绿豆芽、黄秋葵、南瓜、芦笋、竹笋、香椿嫩芽、薄荷、紫苏、番茄、藕丁中的一种或几种）、干制水果（苹果丁、草莓丁、猕猴桃丁、梨干、山楂粉、菠萝丁、枸杞、红枣、香蕉、葡萄、水蜜桃、桂圆、木瓜中的一种或几种）、坚果籽类（熟化的干制品）（榛子碎、杏仁碎、松子仁、开心果碎、莲子碎、核桃仁、花生碎、板栗、南瓜籽仁、西瓜籽仁、葵花籽仁、腰果碎中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、低聚异麦芽糖、红糖、牛肉粉调味料、谷氨酸钠(味精)、香辛料（小茴香、黑胡椒、甘草、芹菜、白胡椒、蒜、姜、孜然、洋葱、辣椒、八角、花椒、肉豆蔻、桂皮中的一种或几种）、桂花、葛根粉、5'-呈味核苷酸二钠、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、高粱淀粉、燕麦淀粉、荞麦淀粉、黑麦淀粉、山药淀粉、紫薯淀粉、绿豆淀粉、蚕豆淀粉、菱角淀粉、藕淀粉、荸荠淀粉、西米淀粉、糯米淀粉、葛根淀粉、蕨根淀粉、菊芋淀粉中的一种或几种）、赤藓糖醇、乙基麦芽酚、食用香精（玉米香精、小米香精、糯米香精、奶味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经混合、包装加工，用热水调制而成冲调即食谷物粥（糊）。

根据原辅料不同分为不同种类。比如：玉米糊、山药玉米糊、大米糊、八宝粥、小米粥、南瓜小米粥、皮蛋瘦肉粥、海参粥、鲍鱼粥、蔬菜粥、香菇粥、松茸粥、菌类谷物粥、牛肉蔬菜粥、莲子银耳粥、板栗小米粥、海鲜粥、薏米粥、红糖小米粥、方便杂粮粥。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小米粉、高粱粉、大米粉、黍米粉、稷米粉、黑米粉、藜麦粉、青稞粉、燕麦片、芝麻粉、土豆粉、山药粉、芋头粉、荸荠粉、黄豆粉、红小豆粉、绿豆粉、蚕豆粉、扁豆粉、黑豆粉、鹰嘴豆粉、豌豆粉、豇豆粉应符合 GB 19640 的规定

2.1.2 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 莜麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 大麦粉应符合 NY/T 891 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 红薯全粉、紫薯粉应符合 NY/T 3611 的规定。
- 2.1.8 玉米粒应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 黍米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 稷米应符合 GB/T 13358 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 莜麦仁应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 藜麦仁应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 青稞仁应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 大麦仁应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 薏米仁应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 黄豆、绿豆、红小豆、蚕豆、扁豆、黑豆、鹰嘴豆、豌豆、白芸豆、红芸豆、豇豆、应符合 SB/T 10948 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 干制水果（苹果丁、草莓丁、猕猴桃丁、梨干、山楂粉、干菠萝丁、枸杞、红枣、香蕉、葡萄、水蜜桃、桂圆、木瓜）应符合 QB/T 2076 的规定。
- 2.1.24 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 干肉粒应符合 GB/T 23969 和 GB 2726 的规定。
- 2.1.26 皮蛋粒应符合 GB/T 9694 的规定。
- 2.1.27 海参应符合 SC/T 3308 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.28 即食虾应符合 QB/T 5499 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.29 鲍鱼应符合 GB/T 40962 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.30 鱿鱼应符合 GB/T 23497 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.31 干贝应符合 SC/T 3207 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.32 食用菌丁应符合 GB 7096 的规定
- 2.1.33 蔬菜丁应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.34 糯米粉应符合应 GB 2715 的规定。
- 2.1.35 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

- 2.1.36 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.37 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.38 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.39 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.40 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.41 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.42 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.43 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.44 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.45 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.46 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.47 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.48 蟹肉、蟹黄、黄鳝、龙虾、泥鳅应符合 NY/T 1712 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.49 牡蛎应符合 GB/T 26940 的规定
- 2.1.50 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.51 桂花应符合 NY/T 1506 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
形 态	粉状	取样品适量,将样品倒入洁净的白色瓷盘中,在自然光线条件下,用肉眼观察其形态、色泽及杂质。取样品 20g,放入 100ml 磨口瓶中,加入 50℃的温水 50ml,加盖,振摇 30s,嗅其气味、品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋、气味	气、滋味具有本品应有的气、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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
氰化物 ^b (以 HCN 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.36
脲酶试验 ^c	阴性	GB/T 5009.183

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^d , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
注: *该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
^a 仅适用于坚果及其籽类为原料的产品。			
^b 仅适用于以杏仁为原料的产品。			
^c 仅适用于以黄豆、黑豆为主要原料的产品。			
^d 仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品。			
^e 仅适用于添加动物性水产及其制品的产品。			

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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB/T 4789.3
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
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。					

2.5 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

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以经熟化后的玉米粉、玉米粒、小米粉、小米、高粱、高粱粉、大米、大米粉、黍米、黍米粉、稷米、稷米粉、黑米、黑米粉、糙米、莜麦仁、莜麦粉、荞麦粉、藜麦仁、藜麦粉、青稞仁、青稞粉、燕麦片、燕麦粉、大麦仁、大麦粉、薏米仁、红薯粉、土豆粉、紫薯粉、山药粉、芋头粉、荸荠粉、黄豆粉、黄豆、红小豆、红小豆粉、绿豆、绿豆粉、蚕豆、蚕豆粉、扁豆、扁豆粉、黑豆、黑豆粉、鹰嘴豆、鹰嘴豆粉、豌豆、豌豆粉、白芸豆、红芸豆、豇豆、豇豆粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加牛肉粒、鸡肉粒、猪肉粒、羊肉粒、鸭肉粒、鱼肉粒、皮蛋粒、海参、即食虾、鲍鱼、蟹肉、蟹黄、黄鳝、牡蛎、龙虾、银鱼、泥鳅、鱿鱼、干贝中的一种或几种，食用菌丁（香菇、平菇、杏鲍菇、金针菇、木耳、银耳、蛹虫草、羊肚菌、白灵菇、蟹味菇、白玉菇、口蘑、松茸、巴西菇、草菇、鸡腿蘑中的一种或几种）、人参（人工种植，5年及5年以下）、蔬菜丁（菠菜、萝卜、胡萝卜、芹菜、香菜、苋菜、芥菜、荆芥、生菜、甘蓝、苜蓿芽、黄豆芽、绿豆芽、黄秋葵、南瓜、芦笋、竹笋、香椿嫩芽、薄荷、紫苏、番茄、藕丁中的一种或几种）、干制水果（苹果丁、草莓丁、猕猴桃丁、梨干、山楂粉、菠萝丁、枸杞、红枣、香蕉、葡萄、水蜜桃、桂圆、木瓜中的一种或几种）、坚果籽类（熟化的干制品）（榛子碎、杏仁碎、松子仁、开心果碎、莲子碎、核桃仁、花生碎、板栗、南瓜籽仁、西瓜籽仁、葵花籽仁、腰果碎中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、低聚异麦芽糖、红糖、牛肉粉调味料、谷氨酸钠(味精)、香辛料（小茴香、黑胡椒、甘草、芹菜、白胡椒、蒜、姜、孜然、洋葱、辣椒、八角、花椒、肉豆蔻、桂皮中的一种或几种）、桂花、葛根粉、5'-呈味核苷酸二钠、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、高粱淀粉、燕麦淀粉、荞麦淀粉、黑麦淀粉、山药淀粉、紫薯淀粉、绿豆淀粉、蚕豆淀粉、菱角淀粉、藕淀粉、荸荠淀粉、西米淀粉、糯米淀粉、葛根淀粉、蕨根淀粉、菊芋淀粉中的一种或几种）、赤藓糖醇、乙基麦芽酚、食用香精（玉米香精、小米香精、糯米香精、奶味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经混合、包装加工，用热水调制而成冲调即食谷物粥（糊）。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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中所有产品均未涉及 GB 2760 表 A.3 中所列的食品类别。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

禾存良（河南）科技实业有限责任公司