



411623S-2023



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0003S-2023

粥料

2023-06-10 发布

2023-06-10 实施

好想你健康食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：石聚彬、李洋。

本标准自实施之日起代替 Q/HXN 0003S-2018（备案号：410061S-2018）。

H N
Q B

粥料

1 范围

本标准规定了粥料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以糯米、黄豆、绿豆为主要原料，添加红枣、板栗、枸杞、花生，红枣、糯米经清洗后烘干与微波热化后的板栗、枸杞、黄豆、绿豆、花生混合，添加或不添加冰糖分装（冰糖单独包装）等工艺而制成的非即食的粥料。食用前需经豆浆机粉碎、加热熟化。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.2 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 板栗应符合 GH/T 1029 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.5 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 生产用水应符合 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
性 状	颗粒状或块状	从样品中取出 1 盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，观察并嗅其气味、熟制后，尝其滋味。
色 泽	具有原料混合应有的色泽	
气、滋味	味甜，同时具有该产品原料混合的气、滋味	
杂 质	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
-----	-----	------

水分/（g/100g）	≤	10	GB 5009. 3
※铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0. 18	GB 5009. 12
无机砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0. 2	GB 5009. 11
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤	0. 02	GB 5009. 17
苯并[a]芘/（μg/kg）	≤	2. 0	GB 5009. 27
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤	1. 0	GB 5009. 123
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤	0. 2	GB 5009. 15
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
注：※该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2. 4 净含量及允许短缺量

按照 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行检验。

2. 5 食物生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2. 6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762 、GB 2763 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、水分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以糯米、黄豆、绿豆为主要原料，添加红枣、板栗、枸杞、花生，红枣、糯米经清洗后烘干与微波热化后的板栗、枸杞、黄豆、绿豆、花生混合，添加或不添加冰糖分装（冰糖单独包装）等工艺而制成的非即食的粥料。食用前需经豆浆机粉碎、加热熟化。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。

