



412131S-2023

宜阳大张食品有限公司企业标准

Q/YYDZ 0001S-2023

方便粥

2023-07-15 发布

2023-07-15 实施

宜阳大张食品有限公司 发布

前 言

本标准由宜阳大张食品有限公司提出。

本标准起草单位：宜阳大张食品有限公司。

本标准主要起草人：王森浩、闫鸿飞、李思、苗育峰、叶新悦。

H N
Q B

方便粥

1 范围

本标准规定了方便粥的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以大米、黑米、小米、糙米、红米、糯米、紫米、大麦仁、小麦仁、薏米仁、芸豆、玉米粒、红扁豆、燕麦、荞麦、高粱、玉米糝、豇豆、大豆、红豆、绿豆、玉米、紫薯、红薯、白薯、小麦粉、玉米粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加莲子、南瓜、红枣、百合、银耳、花生仁、枸杞、雪梨、大枣、红枣干、枣片、山楂、葡萄干、蜜枣、桂圆肉、芝麻、食糖（白砂糖、冰糖、绵白糖、赤砂糖中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、魔芋粉、小麦粉、玉米粉、蜂蜜中的一种或几种为辅料，经配料、装杯、封口、熟制（加热杀菌）、冷却而制成的不经烹调或仅需简单加热即可直接食用的方便粥。

方便粥按照配料不同分为：百合绿豆粥、黑米粥、小米绿豆粥、八宝粥、南瓜粥、银耳雪梨粥。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑米、小米、糙米、红米、糯米、紫米、大麦仁、小麦仁、薏米仁、芸豆、玉米粒、红扁豆、燕麦、荞麦、高粱、玉米糝、豇豆、大豆、红豆、绿豆、玉米、紫薯、红薯、白薯、小麦粉、玉米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.4 南瓜应符合 NY/T 747 的规定。

2.1.5 红枣、百合应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。

2.1.6 银耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.7 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.9 雪梨应符合 GB/T 23351 的规定。

2.1.10 大枣、红枣干、枣片应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.11 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。

2.1.12 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。

2.1.13 蜜枣应符合 GB 14884 的规定。

2.1.14 桂圆肉应符合 GB 16325 的规定。

2.1.15 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.17 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 红薯淀粉应符 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.25 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.26 生活饮用水应符合 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
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	≤ 0.18	GB 5009.12
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
米酵菌酸 ^b ，mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.189
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； ^b 仅限于加入银耳的产品。		

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 4789. 3 平板计数法
霉菌，CFU/g	5	2	50	10 ²	GB 4789. 15
沙门氏菌，/25 g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
注： ^a 样品采样及处理按 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 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 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，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。

编制说明

本标准适用于以大米、黑米、小米、糙米、红米、糯米、紫米、大麦仁、小麦仁、薏米仁、芸豆、玉米粒、红扁豆、燕麦、荞麦、高粱、玉米糝、豇豆、大豆、红豆、绿豆、玉米、紫薯、红薯、白薯、小麦粉、玉米粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加莲子、南瓜、红枣、百合、银耳、花生仁、枸杞、雪梨、大枣、红枣干、枣片、山楂、葡萄干、蜜枣、桂圆肉、芝麻、食糖（白砂糖、冰糖、绵白糖、赤砂糖中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、魔芋粉、小麦粉、玉米粉、蜂蜜中的一种或几种为辅料，经配料、装杯、封口、熟制（加热杀菌）、冷却而制成的不经烹调或仅需简单加热即可直接食用的方便粥。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》的有关规定制订本企业标准，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。

宜阳大张食品有限公司