



412933S-2023



河南浩明饮品有限公司企业标准

Q/HHM 0010S-2023

蕨麻粥罐头

2023-09-17 发布

2023-09-17 实施

河南浩明饮品有限公司 发布

前 言

本标准由河南浩明饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郝志明。

H N

Q B

蕨麻粥罐头

1 范围

本标准规定了蕨麻粥罐头的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大麦仁、小米、黍米、稷米、藜麦米（仁）、荞麦米（仁）、莜麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞米、红小豆、绿豆、豌豆、芸豆、扁豆、薏米（薏苡仁）、鹰嘴豆、玉米糝中的一种或几种为原料，添加蕨麻、生活饮用水，添加或不添加小麦仁、小麦胚芽、糯米、糙米、大米、红米、紫米、黑米、黄豆（大豆）、青豆、黑豆、紫薯、红薯、山药、猴头菇、茯苓、芡实、枸杞子、桂圆、莲子、百合、银耳、花生仁、食用盐、白砂糖、冰糖、红糖、赤砂糖、黑糖、碳酸氢钠、琼脂、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、复配稳定剂（羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、琼脂中的几种）、食品用香精、乙二胺四乙酸二钠、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷中的一种或几种，经精选、清洗、配料、混合、罐装、杀菌等工艺制成的蕨麻粥罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蕨麻应符合DBS63/ 0001的规定。

2.1.2 大麦仁、小麦仁、小米、黍米、稷米、藜麦米（仁）、荞麦米（仁）、莜麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞米、小麦胚芽、红小豆、绿豆、豌豆、芸豆、扁豆、薏米（薏苡仁）、鹰嘴豆、玉米糝、糯米、糙米、大米、红米、紫米、黑米、黄豆（大豆）、青豆、黑豆应符合GB 2715的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.4 紫薯、红薯、山药应清洁、无虫蛀、无腐烂变质，并符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.5 猴头菇、银耳应符合GB 7096的规定。

2.1.6 茯苓、芡实、枸杞子、桂圆、莲子、百合应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.7 花生仁应符合GB 19300的规定。

2.1.8 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.9 白砂糖、冰糖、红糖、赤砂糖、黑糖应符合GB 13104的规定。

2.1.10 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.11 琼脂应符合GB 1886.239的规定。

2.1.12 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。

2.1.13 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.14 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。

2.1.15 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。

2.1.16 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。

- 2.1.17三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.18六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.19D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.20复配稳定剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.21食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.22乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100的规定。
- 2.1.23乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.24三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.25甜菊糖苷应符合GB 1886.355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，无泄漏，无胀罐（瓶） 金属容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取适量试样，检查容器，将内容物置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其色泽、组织形态及有无杂质，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味
色 泽	呈各种配料煮熟后的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
组织形态	呈糯软粥状，粘稠适度，无硬粒和回生现象， 允许有少量结块和分层现象	
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，%	\geq 55.0（单罐测定允许负偏差为5%，每批产品平均固形物含量不低于标示值）	GB/T 31116 或 GB/T 10786
*铅（以 Pb 计），mg/kg	\leq 0.4	GB 5009.12
^a 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	\leq 0.25	GB 5009.278
^a 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	\leq 0.3	GB/T 5009.140
^a 三氯蔗糖，g/kg	\leq 0.25	GB 22255
^a 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	\leq 0.17	SN/T 3854
^b 磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），g/kg	\leq 1.5	GB 5009.256
黄曲霉毒素 B ₁ ， μ g/kg	\leq 5.0	GB 5009.22

锡（以 Sn 计），mg/kg	≤	250（仅限采用镀锡薄板容器包装的产品）	GB 5009.16
注 1：a 仅适用于添加该种食品添加剂的产品； b 仅适用于添加三聚磷酸钠、六偏磷酸钠的产品；			
注 2：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、固形物含量、净含量及允许短缺量、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仁、小米、黍米、稷米、藜麦米（仁）、荞麦米（仁）、莜麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞米、红小豆、绿豆、豌豆、芸豆、扁豆、薏米（薏苡仁）、鹰嘴豆、玉米糝中的一种或几种为原料，添加蕨麻、生活饮用水，添加或不添加小麦仁、小麦胚芽、糯米、糙米、大米、红米、紫米、黑米、黄豆（大豆）、青豆、黑豆、紫薯、红薯、山药、猴头菇、茯苓、芡实、枸杞子、桂圆、莲子、百合、银耳、花生仁、食用盐、白砂糖、冰糖、红糖、赤砂糖、黑糖、碳酸氢钠、琼脂、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、复配稳定剂（羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、琼脂中的几种）、食品用香精、乙二胺四乙酸二钠、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷中的一种或几种，经精选、清洗、配料、混合、罐装、杀菌等工艺制成的蕨麻粥罐头。

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》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。

本标准中所涉及产品在GB 2760的类别为06.04.02.01 杂粮罐头。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南浩明饮品有限公司

QB