



410504S-2024



河南楂之恋食品有限公司企业标准

Q/HZS 0003S-2024

冻干粥料

2024-02-18 发布

2024-02-18 实施

河南楂之恋食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南植之恋食品有限公司提出。

本标准由河南省山楂综合利用工程研究中心、新乡市食品药品评价中心共同起草。

本标准起草人：宋小锋、朱婷、朱志方、王新生。

H N

Q B

冻干粥料

1 范围

本标准规定了冻干粥料的分类、要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于黄小米、绿小米、黑小米、白小米、红小米、黑米、江米、红米、薏米（薏米仁）、大麦、荞麦、苦荞米、黑麦、燕麦米、豌豆、黄豆、黑豆、青豆、红豆、红小豆、花豆、绿豆、豇豆、蚕豆、红芸豆、紫芸豆、扁豆、赤小豆、藜麦米、玉米（糝）、玉米仁、燕麦片、糙米、大米中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以小麦仁、血糯米、长粒香米、长糯米、圆糯米、黑芝麻、花生米、冰糖、葡萄干、红枣、桂圆干、香蕉干（粒）、西梅干（粒）、芒果干（粒）、核桃仁、腰果仁、南瓜籽仁、莲子、百合、枸杞、紫薯丁、菠萝丁、木瓜丁、猕猴桃丁、杏仁、红薯粒、黑加仑、山药、南瓜、西米、银耳、山楂、苹果、桃、梨、大枣、树莓、草莓、榴莲、菠萝、猕猴桃、木瓜、酸枣仁、党参粉中的一种或几种，经原料预处理、调配混合、加生活饮用水蒸煮熟制、冷却、预冷冻、冷冻干燥、包装加工而成的冻干粥料。

根据原料不同可将产品分为不同种类：纯谷物型冻干粥料、混合型冻干粥料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 黄小米、绿小米、黑小米、白小米、红小米应符合 GB/T 11766 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 江米、红米、薏米（薏米仁）、黑麦、红豆、红芸豆、紫芸豆、扁豆、赤小豆、玉米仁、燕麦片、小麦仁、血糯米、长糯米、圆糯米、紫薯丁、红薯粒应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 荞麦、苦荞米应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 燕麦米应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 黄豆、黑豆、青豆、花豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 豇豆应符合 NY/T 965 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 玉米糝应符合 GB/ 22496 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 大米、长粒香米应符合 GB 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.18 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 花生米应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.22 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.23 桂圆干、香蕉干（粒）、西梅干（粒）、芒果干（粒）、菠萝丁、木瓜丁、猕猴桃丁、百合、黑加仑、南瓜、山药、山楂、苹果、桃、梨、大枣、树莓、草莓、榴莲、菠萝、猕猴桃、芒果、木瓜、酸枣、应清洁、干燥、无污染，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。
- 2.1.24 核桃仁、腰果仁、南瓜籽仁、杏仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.26 西米应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.27 银耳应符合 GB/T 34671 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.28 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.29 党参粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.29 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
色 泽	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，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，按照食用方法品其滋味。
性 状	块状或颗粒状，允许有少量碎粒或粉末	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷 ^a (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷 ^b (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞 ^c (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17

铬 (以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 ^d , μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
赈曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮 ^e , μg/kg	≤	60	GB 5009.209
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	
苯并[a]芘 ^c , μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
展青霉素 ^f , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
<p>注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>注 2: a 指标仅适用于主要原料中不含糙米、大米、黑米、江米、红米的产品;</p> <p>b 指标仅适用于主要原料中含有糙米、大米、黑米、江米、红米的产品;</p> <p>c 指标仅限于主要原料含大米、糙米、黑米、江米、红米、玉米(糝)、玉米仁的产品;</p> <p>d 指标仅限于主要原料含大麦、玉米(糝)、玉米仁、燕麦片的产品;</p> <p>e 指标仅限于主要原料含玉米(糝)、玉米仁的产品;</p> <p>f 指标仅限于含山楂、苹果及其制品的产品</p>			

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	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
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	100	1000	GB 4789.10

注: 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

应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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, 食药物质的使用应符合国家相关公告的规定。

4 检验

出厂检验项目包括：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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于黄小米、绿小米、黑小米、白小米、红小米、黑米、江米、红米、薏米（薏米仁）、大麦、荞麦、苦荞米、黑麦、燕麦米、豌豆、黄豆、黑豆、青豆、红豆、红小豆、花豆、绿豆、豇豆、蚕豆、红芸豆、紫芸豆、扁豆、赤小豆、藜麦米、玉米（糝）、玉米仁、燕麦片、糙米、大米中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以小麦仁、血糯米、长粒香米、长糯米、圆糯米、黑芝麻、花生米、冰糖、葡萄干、红枣、桂圆干、香蕉干（粒）、西梅干（粒）、芒果干（粒）、核桃仁、腰果仁、南瓜籽仁、莲子、百合、枸杞、紫薯丁、菠萝丁、木瓜丁、猕猴桃丁、杏仁、红薯粒、黑加仑、山药、南瓜、西米、银耳、山楂、苹果、桃、梨、大枣、树莓、草莓、榴莲、菠萝、猕猴桃、木瓜、酸枣仁、党参粉中的一种或几种，经原料预处理、调配混合、加生活饮用水蒸煮熟制、冷却、预冷冻、冷冻干燥、包装加工而成的冻干粥料。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 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南植之恋食品有限公司

QB