



410487S-2024



河南省中遂食品有限公司企业标准

Q/HZS 0001S-2024

# 八宝饭

2024-02-18 发布

2024-02-18 实施

河南省中遂食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省中遂食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张俊起。

H N

Q B

# 八宝饭

## 1 范围

本标准规定了八宝饭的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以糯米、紫米、大黄米中的一种或几种为主要原料，辅以生活饮用水，添加白砂糖、红糖、大豆油、豆沙、糯米粉、小麦粉、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、黑米、小米、芸豆、豌豆、山药、红枣、莲子、冬瓜丁、西瓜籽仁、薏米仁、糖玫瑰（重瓣红玫瑰）、花生仁、麦片、葡萄干、桔饼丁、丹凤牡丹花、蜜枣、玉米粒、枸杞、果粉（草莓粉、苹果粉、山楂粉、蓝莓粉、菠萝粉、香蕉粉中的一种或几种）、山楂糕、果脯丁（白砂糖、液体葡萄糖、果酱、柠檬酸、食用淀粉、食用色素、食用香精）、起酥油中的多种，经原辅料预处理、配料、清洗或不清洗、蒸制、装碗、封口、包装、冷冻贮存而成的非即食八宝饭。

根据添加的原辅料不同可分为不同产品：八宝饭（原味）、八宝饭（风味）。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 糯米、紫米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 糯米粉、大黄米、黑米、小米、芸豆、薏米仁、豌豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 白砂糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 豆沙应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.9 山药应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.11 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.12 果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.13 山楂糕应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.14 冬瓜丁、桔饼丁、果脯丁、蜜枣应符合 GB/T 10782 的规定。
- 2.1.15 西瓜籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 糖玫瑰（重瓣红玫瑰）应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.18 麦片应符合 GB 19640 的规定。

- 2.1.19 葡萄干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.20 丹凤牡丹花应符合原卫生部（2013 年第 10 号公告）的规定。
- 2.1.21 玉米粒应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.23 起酥油应符合 GB/T 38069 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	具有产品应有的性状	取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气滋味、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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以糯米、紫米、大黄米中的一种或几种为主要原料，辅以生活饮用水，添加白砂糖、红糖、大豆油、豆沙、糯米粉、小麦粉、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、黑米、小米、芸豆、豌豆、山药、红枣、莲子、冬瓜丁、西瓜籽仁、薏米仁、糖玫瑰（重瓣红玫瑰）、花生仁、麦片、葡萄干、桔饼丁、丹凤牡丹花、蜜枣、玉米粒、枸杞、果粉（草莓粉、苹果粉、山楂粉、蓝莓粉、菠萝粉、香蕉粉中的一种或几种）、山楂糕、果脯丁（白砂糖、液体葡萄糖、果酱、柠檬酸、食用淀粉、食用色素、食用香精）、起酥油中的多种，经原辅料预处理、配料、清洗或不清洗、蒸制、装碗、封口、包装、冷冻贮存而成的非即食八宝饭。

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，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。

河南省中遂食品有限公司