



411010S-2024



焦作市奎升科技有限公司企业标准

Q/JKS 0002S-2024

冻干方便粥（汤）

2024-04-23 发布

2024-04-23 实施

焦作市奎升科技有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市奎升科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：李红。

H N

Q B

冻干方便粥（汤）

1 范围

本标准规定了冻干方便粥（汤）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以粮食及其制品（大米、小米、红豆、绿豆、赤小豆、薏米、燕麦）中的一种或几种为主要原料，添加食用玉米淀粉、鲜冻畜禽肉（猪肉、猪排、乌鸡、鸡爪中的一种或几种）、鲜、冻动物性水产品（章鱼、虾中的一种或几种）、蔬菜（上海青、菜心、胡萝卜中的一种或几种）、松花蛋、生姜、香菇、枸杞、红枣、蜜枣、人参（人工种植，5年及5年以下）、百合、燕窝、银耳、莲子、莲藕、芡实、茯苓、花生、木瓜、南瓜中的几种，经生活饮用水清洗、浸泡、漂烫同时添加或不添加鸡精调味料、食用盐、白砂糖、色拉油（大豆色拉油或菜籽色拉油）、生抽中的几种，再经煮制、成型、冷冻干燥、下料、包装加工而制成的冻干方便粥（汤）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。
- 2.1.2 小米应符合GB/T 11766和GB 2715的规定。
- 2.1.3 粮食及其制品（红豆、赤小豆、薏米）应符合GB 2715的规定。
- 2.1.4 绿豆应符合NY/T 598的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.6 燕麦应符合NY/T 892和GB 2715的规定。
- 2.1.7 鲜冻畜禽肉（猪肉、猪排、乌鸡、鸡爪）应符合GB 2707的规定。
- 2.1.8 鲜、冻动物性水产品（章鱼、虾）应符合GB 2733的规定。
- 2.1.9 上海青应符合NY/T 743的规定。
- 2.1.10 胡萝卜应符合NY/T 493的规定。
- 2.1.11 松花蛋应符合GB/T 9694和GB 2749的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.13 生姜应符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.14 香菇应符合GH/T 1013和GB 7096的规定。
- 2.1.15 枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 2.1.16 红枣、百合、莲子、芡实、茯苓、木瓜应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.17 蜜枣应符合 DB61/309的规定。
- 2.1.18 人参（人工种植，5年及5年以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》2012年第17号的规定。
- 2.1.19 莲藕应符合NY/T 1583的规定。

- 2.1.20 花生应符合GB/T 1532和GB 19300的规定。
- 2.1.21 南瓜应符合NY/T 747的规定。
- 2.1.22 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.23 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.24 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.25 色拉油（大豆色拉油、菜籽色拉油）应符合GB 2716的规定。
- 2.1.26 生抽应符合GB 2717的规定。
- 2.1.27 菜心应符合DB440100/T 29的规定。
- 2.1.28 燕窝应符合T/CPCS 001的规定。
- 2.1.29 银耳应符合NY/T 834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	呈块状或颗粒状，允许有少量碎粒或粉末	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，将样品按标签明示的加水量加入沸水，盖紧、静置 3~5min 后搅拌均匀，观察并嗅其气味、尝其滋味，并检验复水性
色泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	呈相应原料固有的气味、滋味，无异味	
复水性	沸水浸泡 3~5min，呈悬浮状，口感不夹生	
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
食用盐（以 NaCl 计）（仅限于添加食用盐的产品），g/100g ≤	15	GB 5009. 44
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0. 4	GB 5009. 12
无机砷（以 As 计），mg/kg ≤	0. 2（以大米为主料的产品）	GB 5009. 11
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0. 5（以大米为主料的产品除外）	
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0. 1	GB 5009. 15
黄曲霉毒素 B ₁ ,μg/kg ≤	5. 0	GB 5009. 22
甲基汞 ^a （以 Hg 计），mg/kg ≤	0. 5	GB 5009. 17

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；
a 仅适用于含有动物性水产品的产品检验。

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 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
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; 注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 生产过程中的卫生要求

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

出厂检验项目为：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。

编制说明

本标准适用于以粮食及其制品（大米、小米、红豆、绿豆、赤小豆、薏米、燕麦）中的一种或几种为主要原料，添加食用玉米淀粉、鲜冻畜禽肉（猪肉、猪排、乌鸡、鸡爪中的一种或几种）、鲜、冻动物性水产品（章鱼、虾中的一种或几种）、蔬菜（上海青、菜心、胡萝卜中的一种或几种）、松花蛋、生姜、香菇、枸杞、红枣、蜜枣、人参（人工种植，5年及5年以下）、百合、燕窝、银耳、莲子、莲藕、芡实、茯苓、花生、木瓜、南瓜中的几种，经生活饮用水清洗、浸泡、漂烫同时添加或不添加鸡精调味料、食用盐、白砂糖、色拉油（大豆色拉油或菜籽色拉油）、生抽中的几种，再经煮制、成型、冷冻干燥、下料、包装加工而制成的冻干方便粥（汤）。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》有关规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作市奎升科技有限公司