



410671S-2025

河南东都瀚唐食品科技有限公司企业标准

Q/HDHS 0002S-2025

方便粥罐头

2025-03-06 发布

2025-03-06 实施

河南东都瀚唐食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南东都瀚唐食品科技有限公司提出。

本标准由河南东都瀚唐食品科技有限公司负责起草。

本标准主要起草人：马海卫。

H N

Q B

方便粥罐头

1 范围

本标准规定了方便粥罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以荞麦、燕麦、大麦、小米、藜麦、薏米、大米、糯米中的一种或几种为主要原料，添加或不添加薯类（红薯、白薯、马铃薯、木薯、山药、芋头中的一种或几种）、糯米粉、玉米粉、大麦苗粉、食用淀粉（大米、玉米、高粱、小麦、荞麦、木薯、甘薯、马铃薯、绿豆、蚕豆、豌豆、菱、藕、荸荠中的一种或几种）、食用菌（银耳、鸡枞菌、香菇中的一种或几种）、豆类（大豆、红小豆、红豆、白芸豆、红腰豆中的一种或几种）、固体饮料[豆奶粉（豆乳粉）、速溶豆粉、椰浆粉、咖啡粉中的一种或几种]、液体饮料（苹果汁、胡萝卜汁、芹菜汁、芒果汁、草莓汁、紫苏汁中的一种或几种）、茶粉、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、浓缩乳制品（全脂浓缩乳、脱脂浓缩乳、炼乳中的一种或几种）、灭菌乳、巴氏杀菌乳、坚果与籽类食品（花生、葵花籽、芝麻、杏仁、核桃、腰果中的一种或几种）、奇亚籽、干制水产品（鲍鱼肉、海参、干贝中的一种或几种）、肉汤（牛棒骨汤、白条鸡汤中的一种或几种）、蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋的一种或几种）、食用花卉（金银花、茉莉花、槐花、桂花中的一种或几种）、藻类[（海带、紫菜、裙带菜、螺旋藻（极大螺旋藻、钝顶螺旋藻中的一种或几种）]、胶原蛋白肽（牛、羊、鱼胶原蛋白肽中的一种或几种）、食品加工用植物蛋白肽（大豆、花生、葵花籽、杏仁植物蛋白肽中的一种或几种）、食品加工用植物蛋白（大豆、小麦、玉米、花生、燕麦植物蛋白中的一种或几种）、食糖（红糖、冰糖、白砂糖中的一种或几种）、淀粉糖（麦芽糖浆、葡萄糖、果葡糖浆中的一种或几种）、海藻糖、木糖醇、赤藓糖醇、椰纤果、干酪、花粉（油菜花粉、玉米花粉中一种或几种）、椰浆、魔芋制品（魔芋果冻、魔芋粉、魔芋球中的一种或几种）、酵母加工制品（酵母蛋白、酵母提取物中的一种或几种）、葡萄干、山楂丁、干桂圆、干红枣、果酱（草莓酱、蓝莓酱、苹果酱、玫瑰果酱、芒果酱、樱桃酱、无花果酱中的一种或几种）、燕窝、丁香、马齿苋、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、白扁豆花、决明子、百合、阿胶、鸡内金、茯苓、荷叶、莲子、葛根粉、橘皮（陈皮）、薄荷、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、枸杞、牛蒡根、蛹虫草、重瓣红玫瑰、关山樱花、丹凤牡丹花瓣、人参（人工种植5年或以下）、库拉索芦荟凝胶、玛咖粉、桃胶中的一种或几种，辅料添加或不添加食用盐、香辛料（辣椒、桂皮，花椒、胡椒、八角、香茅、豆蔻、孜然、小茴香、姜、大蒜的一种或几种）、复合调味料、酱油、鸡精调味料、鸡粉调味料、味精（含谷氨酸钠）中的一种或几种，经过原料预处理、称量、添加饮用水、灌装、密封、高温杀菌、包装等工序制成的方便粥罐头。

根据原辅料不同分为：产品分类为：杂粮粥罐头、豆杂粮粥罐头、谷物杂粮粥罐头、薯杂粮粥罐头、山药杂粮粥罐头、牡丹粥罐头、海鲜粥罐头和其他粥罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 荞麦、燕麦、大麦、小米、藜麦、薏米、大米、糯米应符合 GB 2715的规定。
- 2.1.2 薯类应符合GB 2715的规定。
- 2.1.3 豆类应符合GB 2715的规定。
- 2.1.4 糯米粉应符合DB36/T001的规定。
- 2.1.5 水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.6 食糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.7 食用菌应符合GB 7096的规定。
- 2.1.8 干桂圆应符合GB 16325的规定。
- 2.1.9 干红枣应符合GB/T 5835的规定。
- 2.1.10 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.11 乳清粉、乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.12 浓缩乳制品应符合GB 13102的规定。
- 2.1.13 椰纤果应符合NY/T 1522的规定。
- 2.1.14 果酱应符合GB/T 22474的规定。
- 2.1.15 淀粉糖应符合GB 15203的规定。
- 2.1.16 海藻糖应符合 GB/T 23529的规定。
- 2.1.17 牛蒡根应符合国卫食品函〔2013〕83号的规定。
- 2.1.18 燕窝应符合GH/T 1092的规定。
- 2.1.19 坚果与籽类食品应符合GB 19300的规定。
- 2.1.20 大麦苗粉应符合 QB/T 5586 或 GH/T 1384的规定。
- 2.1.21 酵母加工制品应符合 GB /T 20886.2的规定。
- 2.1.22 花粉应符合 GB 31636的规定。
- 2.1.23 茶粉应符合 NY/T 2672的规定。
- 2.1.24 肉汤应符合T/LSAS 0011-2022的规定。
- 2.1.25 丁香、马齿苋、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白扁豆花、决明子、百合、阿胶、鸡内金、茯苓、荷叶、莲子、葛根、橘皮（陈皮）、薄荷应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.26 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会 2023 年第 9 号公告及附件的规定。
- 2.1.27 关山樱花应符合国家卫生健康委《关山樱花等32种“三新食品”公告》（2022年第1号）的规定。
- 2.1.28 蛹虫草应符合卫生计生委2014年第10号的规定。

- 2.1.29 丹凤牡丹花瓣应符合国家原卫生部《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》(2013年第 10 号)的规定。
- 2.1.30 重瓣红玫瑰应符合国家原卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》(2010 年第 3 号)的规定。
- 2.1.31 人参(人工种植5年或以下)应符合国家原卫生部《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。
- 2.1.32 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部2008年第12号的规定。
- 2.1.33 玛咖粉应符合国家原卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》(2011 年第 13 号)的规定。
- 2.1.34 桃胶应符合国家卫生健康委2023年第8号的规定。
- 2.1.35 奇亚籽应符合国家卫生计生委《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告》(2014年第 10 号)的规定。
- 2.1.36 胶原蛋白肽应符合GB 31645的规定。
- 2.1.37 食品加工用植物蛋白肽应符合GB 31611的规定。
- 2.1.38 食品加工用植物蛋白应符合GB 20371的规定。
- 2.1.39 灭菌乳应符合GB 25190的规定。
- 2.1.40 巴氏杀菌乳应符合GB 19645的规定。
- 2.1.41 椰浆应符合QB/T 2300的规定。
- 2.1.42 液体饮料、固体饮料应符合GB 7101的规定。
- 2.1.43 干制水产品应分别符合GB 10136的规定。
- 2.1.44 魔芋制品应符合NY/T 2981的规定。
- 2.1.45 枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 2.1.46 玉米粉应符合GB/T 10463的规定。
- 2.1.47 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.48 食用花卉应符合NY/T 1506的规定。
- 2.1.49 藻类应符合GB 19643的规定。
- 2.1.50 干酪应符合GB 5420的规定。
- 2.1.51 蛋应符合GB 2749的规定。
- 2.1.52 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.53 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.54 山楂丁制品应符合GB/T 31318的规定。
- 2.1.55 葡萄干应符合NY/T 705的规定。
- 2.1.56 食用盐应符合GB/T 5461 和GB 2721的规定。

- 2.1.57 味精应符合GB 2720 的规定。
- 2.1.58 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.59 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.60 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.61 酱油应符合GB 18186 和 GB 2717的规定。
- 2.1.62 复合调味料应符合GB 31644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、无胖听。容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取适量样品，检查容器，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察状态，色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品正常滋味、气味，无异味	
状 态	具有该产品正常的形状和组织状态，无正常视力可见的外来杂质	

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/ (%)	≥ 20	QB 1007和GB/T 10786
唾液酸 ^a / (mg/kg)	≥ 5.0	GB 31614.1
铅* (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
米酵菌酸 ^b / (mg/kg)	≤ 0.25	GB 5009.189
<p>^a 仅限于添加了燕窝的产品。</p> <p>^b 仅限于添加了银耳的产品。</p> <p>*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p>		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求，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 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 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；兽药残留限量应符合GB 31650的规定；药食两用物质及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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以荞麦、燕麦、大麦、小米、藜麦、薏米、大米、糯米中的一种或几种为主要原料，添加或不添加薯类（红薯、白薯、马铃薯、木薯、山药、芋头中的一种或几种）、糯米粉、玉米粉、大麦苗粉、食用淀粉（大米、玉米、高粱、小麦、荞麦、木薯、甘薯、马铃薯、绿豆、蚕豆、豌豆、菱、藕、荸荠中的一种或几种）、食用菌（银耳、鸡枞菌、香菇中的一种或几种）、豆类（大豆、红小豆、红豆、白芸豆、红腰豆中的一种或几种）、固体饮料[豆奶粉（豆乳粉）、速溶豆粉、椰浆粉、咖啡粉中的一种或几种]、液体饮料（苹果汁、胡萝卜汁、芹菜汁、芒果汁、草莓汁、紫苏汁中的一种或几种）、茶粉、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、浓缩乳制品（全脂浓缩乳、脱脂浓缩乳、炼乳中的一种或几种）、灭菌乳、巴氏杀菌乳、坚果与籽类食品（花生、葵花籽、芝麻、杏仁、核桃、腰果中的一种或几种）、奇亚籽、干制水产品（鲍鱼肉、海参、干贝中的一种或几种）、肉汤（牛棒骨汤、白条鸡汤中的一种或几种）、蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋的一种或几种）、食用花卉（金银花、茉莉花、槐花、桂花中的一种或几种）、藻类[（海带、紫菜、裙带菜、螺旋藻（极大螺旋藻、钝顶螺旋藻中的一种或几种）]、胶原蛋白肽（牛、羊、鱼胶原蛋白肽中的一种或几种）、食品加工用植物蛋白肽（大豆、花生、葵花籽、杏仁植物蛋白肽中的一种或几种）、食品加工用植物蛋白（大豆、小麦、玉米、花生、燕麦植物蛋白中的一种或几种）、食糖（红糖、冰糖、白砂糖中的一种或几种）、淀粉糖（麦芽糖浆、葡萄糖、果葡糖浆中的一种或几种）、海藻糖、木糖醇、赤藓糖醇、椰纤果、干酪、花粉（油菜花粉、玉米花粉中一种或几种）、椰浆、魔芋制品（魔芋果冻、魔芋粉、魔芋球中的一种或几种）、酵母加工制品（酵母蛋白、酵母提取物中的一种或几种）、葡萄干、山楂丁、干桂圆、干红枣、果酱（草莓酱、蓝莓酱、苹果酱、玫瑰果酱、芒果酱、樱桃酱、无花果酱中的一种或几种）、燕窝、丁香、马齿苋、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、白扁豆花、决明子、百合、阿胶、鸡内金、茯苓、荷叶、莲子、葛根粉、橘皮（陈皮）、薄荷、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、枸杞、牛蒡根、蛹虫草、重瓣红玫瑰、关山樱花、丹凤牡丹花瓣、人参（人工种植5年或以下）、库拉索芦荟凝胶、玛咖粉、桃胶中的一种或几种，辅料添加或不添加食用盐、香辛料（辣椒、桂皮，花椒、胡椒、八角、香茅、豆蔻、孜然、小茴香、姜、大蒜的一种或几种）、复合调味料、酱油、鸡精调味料、鸡粉调味料、味精（含谷氨酸钠）中的一种或几种，经过原料预处理、称量、添加饮用水、灌装、密封、高温杀菌、包装等工序制成的方便粥罐头。

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，参考 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南东都瀚唐食品科技有限公司