



411098S-2025



正鲜食品（河南）有限公司企业标准

Q/ZXSH 0003S-2025

# 方便粥

2025-04-15 发布

2025-04-15 实施

正鲜食品（河南）有限公司 发布

## 前 言

本标准由正鲜食品（河南）有限公司提出。

本标准由正鲜食品（河南）有限公司起草。

本标准主要起草人：刘宏美。

H N

Q B

# 方便粥

## 1 范围

本标准规定了方便粥的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、黑米、小米、糙米、红米、糯米、紫米、黍米、大麦仁、小麦仁、薏米仁、芸豆、玉米粒、红扁豆、燕麦、荞麦、高粱、玉米糝、豇豆、大豆、红豆、绿豆、红薯、白薯、马铃薯、木薯、紫薯中的一种或几种为主要原料，添加或不添加山药、芋头、南瓜、红枣、百合、银耳、花生仁、葵花籽仁、南瓜籽仁、杏仁、莲子、枸杞、大枣、红枣干、枣片、山楂、桂圆肉、苹果粒、雪梨、葡萄干、蜜枣、芝麻、奇亚籽、桃胶、燕窝、重瓣红玫瑰、食糖（白砂糖、冰糖、绵白糖、赤砂糖中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、小麦粉、玉米粉、魔芋粉、乳粉、蜂蜜、椰浆、椰纤果、海藻糖、果酱中的一种或几种为辅料，经配料、预处理（挑拣或不挑拣、清洗）、加入生活饮用水熬制生料、装杯或装罐、封口、冷却或不冷却、杀菌或不杀菌、包装而成的不经烹调或仅需简单加热即可直接食用的方便粥。

根据原辅料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 黑米、红米、糯米、紫米、大麦仁、小麦仁、薏米仁、芸豆、玉米粒、红扁豆、燕麦、荞麦、高粱、豇豆、红豆、绿豆、红薯、白薯、马铃薯、木薯、紫薯应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 黍米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 燕窝应符合 QB/T 5916 的规定。

2.1.9 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.10 杏仁、莲子、枸杞、红枣、百合、桂圆肉、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。

2.1.11 银耳应符合 NY/T 834 的规定。

2.1.12 花生仁、葵花籽仁、南瓜籽仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.13 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.14 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.15 雪梨应符合 GB/T 10650 的规定。

2.1.16 大枣、红枣干、枣片应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.17 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。

2.1.18 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.19 桃胶应符合国家卫生健康委 2023 年第 8 号的规定。

2.1.20 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。

2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.23 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.24 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。

2.1.25 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。

2.1.26 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.27 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.28 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.29 椰浆应符合 QB/T 2300 的规定。

2.1.30 苹果粒应清洁、卫生，无污染、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.31 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。

2.1.32 椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。

2.1.33 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。

2.1.34 南瓜、山药、芋头应清洁、卫生，无污染、无病虫害。

2.1.35 小麦粉应符合 GB/T 1355 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	杯装产品：密封完好，无破损、无泄漏、无涨杯； 罐装产品：密封完好，无泄漏、无胖听，容器外表无锈蚀， 内壁涂料无脱落	取样品 1 份，先检验容器，然后将 样品倒入一洁净烧杯或白瓷盘中，自然 光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅 其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性状	具有本品应有的性状，无分层、无结块、无生硬粒	
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的的气味和滋味，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	
固形物含量, %	$\geq$	20	QB 1007 和 GB/T 10786
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	$\leq$	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu$ g/kg	$\leq$	5.0	GB 5009.22
展青霉素 <sup>a</sup> , $\mu$ g/kg	$\leq$	20	GB 5009.185
米酵菌酸 <sup>b</sup> , mg/kg	$\leq$	0.25	GB 5009.189
锡 <sup>c</sup> (以 Sn 计), mg/kg	$\leq$	250	GB 5009.16
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于添加山楂、苹果粒的产品; b 仅限于添加银耳的产品; c 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的罐装产品。			

## 2.4 微生物限量

2.4.1 非商业无菌产品微生物限量应符合表 3 的规定;

2.4.2 商业无菌产品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。

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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>1</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
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
霉菌, CFU/g	5	2	20	10 <sup>2</sup>	GB 4789.15
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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8950 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。

## 3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、固形物含量、菌落总数(仅限非商业无菌

产品)、大肠菌群(仅限非商业无菌产品)、商业无菌(仅限商业无菌产品)。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以大米、黑米、小米、糙米、红米、糯米、紫米、黍米、大麦仁、小麦仁、薏米仁、芸豆、玉米粒、红扁豆、燕麦、荞麦、高粱、玉米糝、豇豆、大豆、红豆、绿豆、红薯、白薯、马铃薯、木薯、紫薯中的一种或几种为主要原料，添加或不添加山药、芋头、南瓜、红枣、百合、银耳、花生仁、葵花籽仁、南瓜籽仁、杏仁、莲子、枸杞、大枣、红枣干、枣片、山楂、桂圆肉、苹果粒、雪梨、葡萄干、蜜枣、芝麻、奇亚籽、桃胶、燕窝、重瓣红玫瑰、食糖（白砂糖、冰糖、绵白糖、赤砂糖中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、小麦粉、玉米粉、魔芋粉、乳粉、蜂蜜、椰浆、椰纤果、海藻糖、果酱中的一种或几种为辅料，经配料、预处理（挑拣或不挑拣、清洗）、加入生活饮用水熬制生料、装杯或装罐、封口、冷却或不冷却、杀菌或不杀菌、包装而成的不经烹调或仅需简单加热即可直接食用的方便粥。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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

正鲜食品（河南）有限公司

Q B