



412683S-2026



新 乡 市 怡 凯 食 品 有 限 公 司 企 业 标 准

Q / X Y S 0 0 0 3 S - 2 0 2 6

方便粥

2 0 2 6 - 0 9 - 1 0 发 布
2 0 2 6 - 0 9 - 1 0 实 施

新 乡 市 怡 凯 食 品 有 限 公 司 发 布

前 言

本标准由新乡市怡凯食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：段红梅。

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。

本标准适用于以燕麦米、小米、燕麦片、高粱米、紫薯丁、青稞、黑小麦仁、大黄米、薏米（薏米仁）、大麦、荞麦、黑苦荞、苦荞米、黑麦、豌豆、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、红扁豆、青豆、红豆、红小豆、花豆、绿豆（仁）、豇豆（仁）、蚕豆、红芸豆、紫芸豆、白芸豆、花芸豆、黑芸豆、扁豆、赤小豆、藜麦米、玉米（糝）、玉米仁（片）、豌豆、豌豆仁、斑竹豆、竹豆、红薯粒、黑米、江米、红米、紫米、血糯米、黄金米、糙米、大米、长糯米、圆糯米、小麦仁、小麦片、小麦胚中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以莲子、百合、枸杞、香芋干、山药丁、芡实、南瓜丁、西米、银耳、食糖、淀粉糖、冰糖、水果干（粒）、黑芝麻、芝麻、花生米、榛子仁、开心果仁、腰果仁、核桃仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、果蔬粉、皮蛋、食用盐、猪肉粉（粒）、牛肉粉（粒）中的一种或几种，经原料预处理、调配混合或不混合、加水熬煮熟制、灌装、封口、高温杀菌、外包装等工艺加工而成的方便粥。

根据原辅料不同将产品分为不同类型。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 燕麦米应符合 LS/T 3260 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 燕麦片、小麦胚芽、小麦仁、小麦片、黄金米、青稞、黑小麦仁、大黄米、薏米（薏米仁）、黑麦、鹰嘴豆、金丝豆、红扁豆、绿豆仁、豇豆仁、红芸豆、紫芸豆、白芸豆、花芸豆、黑芸豆、扁豆、赤小豆、玉米仁（片）、豌豆、豌豆仁、斑竹豆、竹豆、红薯粒、芡实、紫薯丁应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 江米、红米、紫米、血糯米、大米、长糯米、圆糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 荞麦、黑苦荞、苦荞米应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 高粱米应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 黄豆、黑豆、青豆、花豆、红豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 豇豆应符合 NY/T 965 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。

2.1.15 藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

2.1.16 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.17 玉米糝应符合 GB/ 22496 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 水果干（粒）应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.21 黑芝麻、芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定
- 2.1.22 花生米、榛子仁、开心果仁、腰果仁、核桃仁、南瓜籽仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.24 百合、南瓜丁、香芋干、山药丁应清洁、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。
- 2.1.25 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 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.29 皮蛋应符合 GB/T 9694 和 GB 2749 的规定。
- 2.1.30 猪肉粉（粒）、牛肉粉（粒）应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.31 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	包装容器密封完好，无泄漏，无胀罐(杯)	取适量样品，检查容器，将内容物倒入洁净烧杯中，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，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
性 状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许少量原料物质沉淀	

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, g/100g	≥ 10	GB/T 10786
干燥物含量(质量分数), %	≥ 6	
可溶性固形物含量(20℃, 按折光计法), %	≥ 4.5	
pH 值	5.0~7.0	GB/T 10786 或 GB 5009.237

食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	1.5（仅适用于添加食用盐的产品）	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	20【以玉米（糝）、玉米仁（片）为主料的产品】 5.0（其他产品）	GB 5009.22
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
锡 ^b （以 Sn 计），mg/kg	≤	250	GB 5009.16
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 注 2：a 指标仅适用于添加山楂、苹果制品的产品； b 指标仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合商业无菌的要求，检测方法按照 GB 4789.26 的规定执行。

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 和 GB 8950 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。

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、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以燕麦米、小米、燕麦片、高粱米、紫薯丁、青稞、黑小麦仁、大黄米、薏米（薏米仁）、大麦、荞麦、黑苦荞、苦荞米、黑麦、豌豆、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、红扁豆、青豆、红豆、红小豆、花豆、绿豆（仁）、豇豆（仁）、蚕豆、红芸豆、紫芸豆、白芸豆、花芸豆、黑芸豆、扁豆、赤小豆、藜麦米、玉米（糝）、玉米仁（片）、豌豆、豌豆仁、斑竹豆、竹豆、红薯粒、黑米、江米、红米、紫米、血糯米、黄金米、糙米、大米、长糯米、圆糯米、小麦仁、小麦片、小麦胚中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以莲子、百合、枸杞、香芋干、山药丁、芡实、南瓜丁、西米、银耳、食糖、淀粉糖、冰糖、水果干（粒）、黑芝麻、芝麻、花生米、榛子仁、开心果仁、腰果仁、核桃仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、果蔬粉、皮蛋、食用盐、猪肉粉（粒）、牛肉粉（粒）中的一种或几种，经原料预处理、调配混合或不混合、加水熬煮熟制、灌装、封口、高温杀菌、外包装等工艺加工而成的方便粥。

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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市怡凯食品有限公司