

Q/WZSL

梧州市双龙保健食品厂企业标准

Q/WZSL 0010S—2020



粥类罐头

食品安全企业标准备案号
450022S-2020
有效期至2023年1月12日



2020-01-10 发布

2020-01-30 实施

梧州市双龙保健食品厂 发布

前 言

本标准依据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》和原中华人民共和国卫生部《食品安全企业标准备案办法》制订。

本标准按GB/T 1.1—2009规定的格式编制。

本标准请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

标准由梧州市双龙保健食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：陈洁标、唐耀强、黄毅坚。

本标准于2020年1月10日发布，2020年1月30日实施。

粥类罐头

1 范围

本标准规定了粥类罐头的产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以饮用水、大米、小麦、糯米、玉米、薏米、红豆、高粱、红枣、白砂糖、大米、小麦、糯米、玉米、薏米、红豆、高粱、红枣卡拉胶、黄原胶、结冷胶、蔗糖脂肪酸酯、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、三氯蔗糖、食用碳酸钠、乙基麦芽酚等（详见第3章）为原料，经原料处理、调配、灌装、封口、高温杀菌等工艺加工而成的粥类罐头。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1351 小麦

GB 1353 玉米

GB/T 1354 大米

GB/T 1532 花生

GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.100 食品安全国家标准 食品添加剂 乙二胺四乙酸二钠

GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）

GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB/T 5835 干制红枣
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 8231 高粱
 GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
 GB/T 9694 皮蛋
 GB/T 9959.2 分割鲜冻猪瘦肉
 GB/T 10462 绿豆
 GB/T 10786 罐头食品的检验方法
 GB/T 11766 小米
 GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）
 GB/T 18672 枸杞
 GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
 GB 25535 食品安全国家标准 食品添加剂 结冷胶
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 QB/T 2685 冰片糖
 QB/T 4561 红糖
 NY/T 1504 莲子
 NY/T 832 黑米
 NY/T 1080 荸荠
 中华人民共和国卫生部（2010）第3号公告
 中华人民共和国药典 一部（2015年版）

3 产品分类

3.1 根据包装形式不同分类

分为易拉罐装产品、其他定型包装产品（含塑料碗（杯）、可吸塑料杯装、蒸煮袋产品）。产品包装形式也可视市场需求而定。

3.2 根据原辅料不同分类

3.2.1 黑金谷（黑小麦）粥

配料：饮用水、黑金谷（黑小麦）。

3.2.2 黑金谷（黑小麦）燕麦粥

配料：饮用水、黑金谷（黑小麦）、燕麦。

3.2.3 五谷早餐粥

配料：饮用水、白砂糖、大米、小麦、糯米、玉米、薏米、红豆、高粱、红枣、卡拉胶、黄原胶、结冷胶、蔗糖脂肪酸酯、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、三氯蔗糖、食用碳酸钠、乙基麦芽酚。

3.2.4 小米粥

配料：饮用水、白砂糖、小米、卡拉胶、黄原胶、结冷胶、蔗糖脂肪酸酯、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、三氯蔗糖、食用碳酸钠、乙基麦芽酚。

3.2.5 黑米粥

配料：饮用水、白砂糖、黑米、卡拉胶、黄原胶、结冷胶、蔗糖脂肪酸酯、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、三氯蔗糖、食用碳酸钠、乙基麦芽酚。

3.2.6 玫瑰花粥

配料：饮用水、白砂糖、大米、糯米、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、卡拉胶、黄原胶、结冷胶、蔗糖脂肪酸酯、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、三氯蔗糖、食用碳酸钠、乙基麦芽酚。

3.2.7 菊花粥

配料：饮用水、白砂糖、大米、糯米、菊花、卡拉胶、黄原胶、结冷胶、蔗糖脂肪酸酯、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、三氯蔗糖、食用碳酸钠、乙基麦芽酚。

3.2.8 香芋粥

配料：饮用水、白砂糖、大米、糯米、芋头、卡拉胶、黄原胶、结冷胶、蔗糖脂肪酸酯、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、三氯蔗糖、食用碳酸钠、乙基麦芽酚。

3.2.9 红豆粥

配料：饮用水、白砂糖、红豆、大米、糯米、卡拉胶、黄原胶、结冷胶、蔗糖脂肪酸酯、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、三氯蔗糖、食用碳酸钠、乙基麦芽酚。

3.2.10 绿豆粥

配料：饮用水、白砂糖、绿豆、大米、糯米、卡拉胶、黄原胶、结冷胶、蔗糖脂肪酸酯、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、三氯蔗糖、食用碳酸钠、乙基麦芽酚。

3.2.11 红豆薏米粥

配料：饮用水、白砂糖、红豆、薏苡仁、糯米、玉米、燕麦、卡拉胶、黄原胶、结冷胶、蔗糖脂肪酸酯、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、三氯蔗糖、食用碳酸钠、乙基麦芽酚。

3.2.12 南瓜小米粥

配料：饮用水、白砂糖、南瓜、小米、卡拉胶、黄原胶、结冷胶、蔗糖脂肪酸酯、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、三氯蔗糖、食用碳酸钠、乙基麦芽酚。

3.2.13 百合山药玉米粥

配料：饮用水、白砂糖、百合、山药、玉米、大米、卡拉胶、黄原胶、结冷胶、蔗糖脂肪酸酯、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、三氯蔗糖、食用碳酸钠、乙基麦芽酚。

3.2.14 百合马蹄粥

配料：饮用水、冰片糖、百合、马蹄、小麦、山药、洋薏米、薏苡仁、糯米、花生、红枣、卡拉胶、黄原胶、结冷胶、蔗糖脂肪酸酯、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、三氯蔗糖、食用碳酸钠、乙基麦芽酚。

3.2.15 燕麦粥

配料：饮用水、白砂糖、燕麦、卡拉胶、黄原胶、结冷胶、蔗糖脂肪酸酯、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、三氯蔗糖、食用碳酸钠、乙基麦芽酚。

3.2.16 莲子百合粥

配料：饮用水、白砂糖、莲子、百合、糯米、卡拉胶、黄原胶、结冷胶、蔗糖脂肪酸酯、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、三氯蔗糖、食用碳酸钠、乙基麦芽酚。

3.2.17 益智粥

配料：饮用水、白砂糖、益智仁、茯苓、黑糯米、燕麦、卡拉胶、黄原胶、结冷胶、蔗糖脂肪酸酯、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、三氯蔗糖、食用碳酸钠、乙基麦芽酚。

3.2.18 黑五宝粥

配料：饮用水、白砂糖、黑豆、黑米、黑小米、黑金谷（黑小麦）、黑枣、卡拉胶、黄原胶、结冷胶、蔗糖脂肪酸酯、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、三氯蔗糖、食用碳酸钠、乙基麦芽酚。

3.2.19 红五宝粥

配料：饮用水、红糖、花生、红米、红豆、红芸豆、红枣、枸杞子、糯米、燕麦、卡拉胶、黄原胶、结冷胶、蔗糖脂肪酸酯、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、三氯蔗糖、食用碳酸钠、乙基麦芽酚。

3.2.20 山药小米粥

配料：饮用水、白砂糖、山药、小米、卡拉胶、黄原胶、结冷胶、蔗糖脂肪酸酯、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、三氯蔗糖、食用碳酸钠、乙基麦芽酚。

3.2.21 阿胶糯米粥

配料：饮用水、糯米、燕麦、红糖、阿胶、红枣、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、卡拉胶、黄原胶、结冷胶、蔗糖脂肪酸酯、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、三氯蔗糖、食用碳酸钠、乙基麦芽酚。

3.2.22 花生柴鱼粥

配料：饮用水、花生、柴鱼、大米、卡拉胶、黄原胶、结冷胶、蔗糖脂肪酸酯、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、食用盐、味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用碳酸钠、乙基麦芽酚。

3.2.23 皮蛋瘦肉粥

配料：饮用水、皮蛋、瘦肉、大米、卡拉胶、黄原胶、结冷胶、蔗糖脂肪酸酯、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、三氯蔗糖、食用盐、味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用碳酸钠、乙基麦芽酚。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 生产加工用水、饮用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.2 大米、糯米、红米

应符合GB/T 1354的规定。

4.1.3 小麦、黑金谷（黑小麦）

应符合GB 1351的规定。

4.1.4 黑米

应符合NY/T 832的规定。

4.1.5 小米、黑小米

应符合GB/T 11766的规定。

4.1.6 花生

应符合GB/T 1532的规定。

4.1.7 玉米

应符合GB 1353的规定。

4.1.8 高粱

应符合GB/T 8231的规定。

4.1.9 红枣、黑枣

应符合GB/T 5835的规定。

4.1.10 枸杞子

应符合GB/T 18672的规定。

4.1.11 绿豆

应符合GB/T 10462的规定。

4.1.12 莲子

应符合NY/T 1504的规定。

4.1.13 皮蛋

应符合GB/T 9694的规定。

4.1.14 瘦肉

应符合GB/T 9959.2的规定。

4.1.15 马蹄

应符合NY/T 1080的规定。

4.1.16 红糖

应符合QB/T 4561的规定。

4.1.17 冰片糖

应符合QB/T 2685的规定。

4.1.18 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

4.1.19 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.20 卡拉胶

应符合GB 1886.169的规定。

4.1.21 结冷胶

应符合GB 25535的规定。

4.1.22 蔗糖脂肪酸酯

应符合GB 1886.27的规定。

4.1.23 乙二胺四乙酸二钠

应符合GB 1886.100的规定。

4.1.24 三氯蔗糖

应符合GB 25531的规定。

4.1.25 食用碳酸钠

应符合GB 1886.1的规定。

4.1.26 乙基麦芽酚

应符合GB 1886.208的规定。

4.1.27 味精

应符合GB 2721的规定。

4.1.28 5'-呈味核苷酸二钠

应符合GB 1886.171的规定。

4.1.29 柠檬酸钠

应符合GB 1886.25的规定。

4.1.30 D-异抗坏血酸钠

应符合GB 1886.28的规定。

4.1.31 黄原胶

应符合GB 1886.41的规定。

4.1.32 玫瑰花（重瓣红玫瑰 *Rose rugosa* cv. Plena）

应符合中华人民共和国卫生部公告（2010）第3号的规定。污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

4.1.33 柴鱼、燕麦、红豆、红芸豆、黑豆、南瓜、芋头

应干燥、无霉变，质量符合有关标准和相关规定。污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

4.1.34 阿胶、山药、益智仁、茯苓、百合、洋薏米、薏米、薏苡仁、菊花

应清洁，无外来杂质，无霉变及生虫现象。质量应符合《中华人民共和国药典》一部（2015年版）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，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	应具有各品种原辅料混合后正常的色泽
组织形态	应具有该品种原辅料经加工后相对应正常形态
滋味、气味	具有该类产品应有气味，无异味
杂 质	无杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
固形物/（g/100g）	≥ 20
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.8
锡 ^a （以Sn计）/（mg/kg）	≤ 250
其他污染物限量	符合GB 2762的规定要求
^a 仅适用易拉罐产品。	

4.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂的质量应符合相应产品标准的规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 8950的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

7.1.1 色泽、组织形态、杂质

取独立包装的样品，打开包装容器，将试样倒置于洁净白瓷盘中，用角匙划样，在自然光下用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质。

7.1.2 滋味、气味

取独立包装的样品，打开包装容器，立即嗅其气味，品尝其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 固形物

按GB/T 10786规定的方法测定。

7.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.3 锡

按GB 5009.16规定的方法测定。

7.2.4 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

7.3 商业无菌

按GB 4789.26规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 出厂检验

8.1.1 产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

8.1.2 出厂检验项目包括感官要求、固形物、商业无菌和净含量。

8.2 型式检验

8.2.1 正常生产时每年应进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 停产两个月以上，恢复生产时；
- b) 关键工艺有可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出要求时。

8.2.2 型式检验项目：包括 4.2、4.3、4.4 及 5.2 规定的项目。

8.3 组批

以同一批原料、同一工艺条件生产、同一品种、同一规格的产品为一批。

8.4 抽样方法和抽样数量

每批产品随机抽取22罐（碗、杯、袋）（总量不少于2kg），6罐（碗、杯、袋）用于感官要求、理化指标、净含量的检验；10罐（碗、杯、袋）用于微生物指标的检验；另6罐（碗、杯）留样备用。

8.5 判定规则

全部项目检验结果符合本标准规定要求时，该批产品判为合格。除商业无菌指标外其他指标检验结果若有一项以上（含一项）不符合本标准规定要求时，应重新从该批产品中抽取两倍样品进行复检。复检结果全部符合本标准规定要求时，该批产品判为合格。如果复检结果仍有不符合本标准规定要求时，判定该批产品为不合格。商业无菌指标检验结果不符合本标准规定要求时，判定该批产品为不合格，不得复检。

9 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 产品销售包装的标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

9.1.2 使用新食品原料或国家行政主管部门公布为既是药品又是食品的物品为原料生产的产品应按相关规定标明不适宜食用人群及食用量。

9.1.3 运输包装图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 产品内包装容器应符合国家有关食品卫生标准要求。

9.2.2 产品外包装必须使用合格的瓦楞纸箱，或其他具有相同功能的其他包装。

9.2.3 包装容器使用前必须洗净、晾干，如发现容器有破裂不能使用。

9.2.4 净含量应按国家相关规定执行。

9.3 运输

运输工具必须清洁、卫生，装运过有毒物品的运输工具未经洗刷消毒不得装运，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运，必须轻装轻卸，不得摔撞，避免受潮和日晒雨淋。

9.4 贮存

应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防虫、防鼠的专用仓库内，离地离墙存放，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀、有污染等物品混贮。

9.5 保质期

在常温下，易拉罐装产品保质期为24个月，塑料碗（杯）及其他定型包装产品保质期为12个月。

