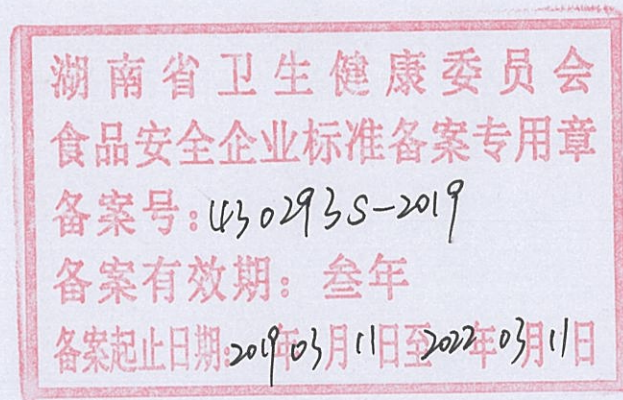


湖南健之乐食品科技有限公司企业标准

Q/ALJZ 0001S-2019

食品安全企业标准 粥



2019-01-01 发布

2019-03-01 实施

湖南健之乐食品科技有限公司

发布

前言

标准依据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》进行格式编写。

本标准由湖南健之乐食品科技有限公司提出。

本标准由湖南健之乐食品科技有限公司起草。

本标准由湖南健之乐食品科技有限公司负责解释。

本标准主要起草人：胡仲杰。

本标准有效期三年。



粥

1 范围

本标准规定了粥的要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以水、谷物碾磨加工品为主要原料，白砂糖、豆类、坚果、水果干、蔬菜部分为辅料，添加或不添加食品添加剂，经配料、清洗、调味、灌装、密封、蒸煮灭菌等工艺生产而成的粥。

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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005] 第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官指标见表1。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样于白瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无酸味、霉味及其它异味	

组织形态	呈粥状，粘稠适度。允许有少量结块及分层现象，无硬粒及回生现象，无霉变	态、杂质。嗅其气味，品其滋味。
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 污染物限量

污染物限量见表 2。

表 2 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	0.16	GB 5009.12

3.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量见表 3。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
黄曲霉毒素B ₁ / (μg/kg)	5.0	GB 5009.22

3.5 农药最大残留限量

农药最大残留限量见表 4。

表 4 农药最大残留限量

项目	限量	检验方法
六六六/ (mg/kg)	0.1	GB/T5009.19
滴滴涕/ (mg/kg)	0.1	GB/T5009.19

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量见表 5。

表 5 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量 (CFU/g)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

3.6.2 致病菌限量见表 6。

表 6 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25 g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量符合食品安全国家标准及相关规定。

3.7.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB2760 中 06.07 的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF 1070 的规定执行。

4 生产加工过程中的卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

5.2 抽样

从同一规格、同一批次的产品中随机抽取样品, 抽样基数不得少于 200 杯, 抽样数量为 30 杯, 样品分成 2 份, 1 份检验, 1 份备查。

5.3 出厂检验

每批产品应经厂质检部门检验, 经检验合格并出具检验合格证明方能出厂。出厂检验项目为感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验项目包括全部要求, 每 6 个月进行一次。有下列情况之一时, 亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时;
- b) 更换主要设备时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 特征指标有较大波动时;
- e) 停产三个月以上恢复生产时;
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定原则

若检验结果中所有项目都符合本标准规定的要求, 则判定该批产品为合格品; 若检验结果中有项目不符合本标准规定的要求 (微生物指标除外), 应对留样复检, 若复检后仍不合格, 则判该批产品为不合格品; 微生物指标不合格, 不得复检, 直接判该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品销售包装上标签标注应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装箱储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装应符合 GB 4806.7 规定。

6.2.2 包装纸箱应符合 GB/T 6543 规定。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期



在符合本标准规定的贮运条件下，保质期为 12 个月。



健
准