

张家界市永定区永虹食品厂企业标准

Q/ZSYH 0001S-2024

食品安全企业标准

粥



湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章

备案号: 4330655-2024

备案日期: 2024年5月20日

湖南省卫生
食品安全企业标

2024-04-07 发布

2024-05-07 实施

张家界市永定区永虹食品厂 发布

前言

本标准按照 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。

本标准由张家界市永定区永虹食品厂提出。

本标准起草单位：张家界市永定区永虹食品厂。

本标准由张家界市永定区永虹食品厂负责解释。

本标准主要起草人：余虹霞。

本标准的复审周期为三年。



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。

本标准适用于以黑米或小米或绿豆或红豆为主要原料，大米、白砂糖为辅料，经配料、清洗、蒸煮、调味、灌装、杀菌等工艺制成的粥。

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 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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB/T 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
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 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/T 10786	罐头食品的检验方法
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》

国家质量监督检验检疫总局令 第102号（2007） 《食品标识管理规定》

国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009） 《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

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

感官要求见表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	呈糯软粥状，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 理化指标

理化指标见表 2。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
固形物/(g/100g)	≥35	GB/T 10786
铅（Pb）/（mg/kg）	≤0.16	GB 5009.12
黄曲霉素B1/（ug/kg）	≤5.0	GB 5009.22
其他污染物限量	符号GB2762中谷物制品制定标准	

3.4 微生物限量

3.4.1 微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 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	2	2.5×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
酵母/（ CFU/g ） ≤	20				GB 4789.15
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.21 执行。					

3.4.2 致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 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	0/25g	—	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 和 GB/T4789.21 执行。					

3.5 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

每批随机抽取 30 杯，分成 2 份，一份检验，一份备查。

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。出厂检验项目包括感官、固形物、菌落总数、大肠菌群、净含量。

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

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定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和国家质量监督检验检疫总局令第102号和第123号《食品标识管理规定》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 产品包装应符合GB 4806.7的规定。

6.2.2 包装纸箱应符合GB/T 6543的规定。

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1个月。

