

Q/MHM

墨江合美农业科技有限公司企业标准

Q/MHM 0001 S—2023

紫米方便粥

云南省食品安全企业
备案号: 5308 0134 S
备案日期: 2023 年 1

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5308 0134 S-2023
备案日期: 2023 年 11 月 22 日

2023 - 11 - 22 发布

2023 - 11 - 27 实施

墨江合美农业科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的紫米方便粥是以紫米为主要原料，配以桂圆、红枣、枸杞、燕窝、银耳、百合、莲子、蔬果、芡实、茯苓、火腿、鸡肉、猪肉、牛肉、羊肉、鱼肉、虾肉、蟹肉、鲍鱼、海参，添加（或不添加）红糖、白砂糖、蜂蜜、食用盐，经浸泡、淘洗、蒸煮、调配、冷冻干燥、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 19640-2016《食品安全国家标准 冲调谷物制品》和GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》的规定制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由墨江合美农业科技有限公司提出并解释。

本标准的起草单位：墨江合美农业科技有限公司、普洱市质量技术监督综合检测中心。

本标准主要起草人：李国荣、陈保、王丽芳、杨亚萍、陶波、王筱楠。

紫米方便粥

1 范围

本标准规定了紫米方便粥的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以紫米为主要原料，配以桂圆、红枣、枸杞、燕窝、银耳、百合、莲子、蔬果、芡实、茯苓、火腿、鸡肉、猪肉、牛肉、羊肉、鱼肉、虾肉、蟹肉、鲍鱼、海参，添加或不添加红糖、白砂糖、蜂蜜、食用盐，经浸泡、淘洗、蒸煮、调配、冷冻干燥、包装等工艺制成的紫米方便粥。

2 规范性引用文件

本标准所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。

3 产品分类

3.1 按照添加辅料不同产品可分为：原味紫米方便粥、风味紫米方便粥。

3.1.1 原味紫米方便粥：由单一品种（紫米）为原料制成的产品。

3.1.2 风味紫米方便粥：经两种或两种以上的原料混合制成的产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 紫米：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.2 桂圆：应符合 GB 16325 的规定。

4.1.3 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.4 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.5 银耳：应符合 NY/T 834 的规定。

4.1.6 芡实：应符合 DB44/T 884 的规定。

4.1.7 红糖：应符合 GB/T 35885 的规定。

4.1.8 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.9 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

4.1.10 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.11 燕窝、百合、莲子、蔬果、茯苓、火腿、鸡肉、猪肉、牛肉、羊肉、鱼肉、虾肉、蟹肉、鲍鱼、海参：应无杂质、无劣变、无异味、无霉变且符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.12 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.13 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

4.2 感官要求

准备案

202

月 22

应符合表1的要求。

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，色泽均匀	GB 19640
气味滋味	具有产品应有的气味滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g ≤	6.0	GB 5009.3
灰分，g/100g ≤	3.0	GB 5009.4

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

应符合表4的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数（CFU/g）	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌（CFU/g） ≤	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
^a 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。					

4.7 致病菌限量

应符合GB 29921中粮食制品的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法检验。

4.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一生产期内所生产的、同一类别、同一品质、且经包装出厂的、规格相同的产品为同一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得小于200个销售包装，随机抽样至少20个销售包装（不少于2kg），样品分为2份，1份供检验用，1份留样备用。

5.3 出厂检验

每批产品必须由企业质量检验部门检验合格，并随附检验合格证后方可出厂。产品的出厂检验项目应按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下，每年进行一次，型式检验项目为本标准规定的全部项目，发生以下情况之一时，亦应进行检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出此要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验结果全部合格时，判定整批产品合格。

5.5.2 微生物指标中有一项检验结果不符合本标准要求时，判定该批产品不合格。

5.5.3 微生物指标除外，若其他项目检验结果不符合本标准要求时，可以用备样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售的包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口应严密、包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染、产品运输不得与有异味、有毒、有腐蚀性可能产生污染的物品混装。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离墙、离地、堆码高度以提取方便为宜。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《中华人民共和国食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《中华人民共和国食品安全法》。

四、本单位于 2023 年 10 月 25 日至 2023 年 11 月 1 日在企业标准信息公共服务平台上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。


备案单位（盖章）
2023 年 11 月 1 日

李国荣
备案单位主要负责人（签字）

2023 年 11 月 1 日