

# Q/LYC

## 辽宁永春方便米饭科技有限公司企业标准

Q/LYC 0007S-2015

---

### 方便粥

2015-XX-XX 发布

2015-XX-XX 实施

---

辽宁永春方便米饭科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据GB 2715-2005《粮食卫生标准》、GB 2749-2003《蛋制品卫生标准》、GB 10144-2005《动物性水产干制品卫生标准》、GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》并参照GB 17401-2014《食品安全国家标准 膨化食品》制定，其它指标根据产品实测值确定。

本标准由辽宁永春方便米饭科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：潘玉明。

本标准属首次发布。

# 方便粥

## 1 范围

本标准规定了方便粥的术语和定义、产品分类、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大米为主要原料，经挤压膨化工艺处理制得的挤压膨化米包，配以相应的菜包和调味粉包制得的系列方便粥。

## 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 317 白砂糖
- GB 1354 大米
- GB 1445 绵白糖
- GB 2715 粮食卫生标准
- GB 2749 蛋制品卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物含量
- 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 4789.2 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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB/T 8937 食用猪油  
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准  
GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准  
GB/T 10004 塑料包装用复合膜、袋 干法复合、挤出复合  
GB 10144 动物性水产干制品卫生标准  
GB 10146 食用动物油脂卫生标准  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB 18006.1 塑料一次性餐饮具通用技术条件  
GB/T 18672 枸杞  
GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法  
GB/T 20884 麦芽糊精  
GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则  
GB/T 27591 纸碗  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类  
NY/T 960 脱水蔬菜 叶菜类  
LS/T 3211 方便面  
DB35/T 853 食用玉米变性淀粉  
JJF 1070 定量包装食品净含量计量检验规则  
国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》  
国有质量监督检验检疫部局令（2009）第 123 号 《食品标识管理规定》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准：

#### 3.1 膨化米包

以大米为主要原料，经挤压膨化工艺处理制得的挤压膨化米包。

#### 3.2 菜包

##### 3.2.1 鱼虾菜包

是指由脱水胡萝卜粒、脱水高丽菜、干制虾仁、FD 鱼板配制成的经复合膜包装的鱼虾菜包。

##### 3.2.2 蔬菜包

是指由脱水胡萝卜粒、脱水高丽菜、脱水葱片、脱水香菇粒配制成的经复合膜包装的蔬菜包。

##### 3.3.3 皮蛋菜包

是指由脱水胡萝卜粒、脱水高丽菜、脱水葱片、脱水皮蛋粒配制成的经复合膜包装的皮蛋菜包。

##### 3.3.4 果蔬菜包

是指由脱水红枣片和枸杞配制成的经复合膜包装的果蔬菜包。

#### 3.3 调味粉包

##### 3.3.1 鸡香粉包

是指由天然粉末鸡油、变性淀粉、麦芽糊精和食用盐调配成的经复合膜包装的鸡香粉包。

### 3.3.2 牛香粉包

是指由天然粉末牛油、变性淀粉、麦芽糊精和食用盐调配成的经复合膜包装的牛香粉包。

### 3.3.3 排骨香粉包

是指由天然粉末猪油、变性淀粉、麦芽糊精和食用盐调配成的经复合膜包装的排骨香粉包。

### 3.3.4 糖包

是指由白砂糖和绵白糖调配成的经复合膜包装的糖包

## 3.4 方便粥

以大米为主要原料，经挤压膨化工艺处理制得的挤压膨化米包，配以相应的菜包(脱水胡萝卜粒、脱水高丽菜、脱水葱片、脱水香菇粒、脱水皮蛋粒、干制虾仁、FD 鱼板、脱水红枣片、枸杞)和调味粉包(天然粉末鸡油、天然粉末猪油、天然粉末牛油、变性淀粉、麦芽糊精、白砂糖、绵白糖和食用盐)制得的方便粥。

## 4 产品分类

将方便粥按菜包、调味粉包不同分为：鸡肉味香菇粥、清炖排骨味粥、清蒸牛肉味粥、鲜虾粥、皮蛋瘦肉粥、红枣枸杞粥。

### 4.1 鸡肉味香菇粥

是由膨化米包、蔬菜包、鸡香粉包，经包装组成的鸡肉味香菇粥。

### 4.2 清炖排骨味粥

是由膨化米包、蔬菜包、排骨香粉包，经包装组成的清炖排骨味粥。

### 4.3 清蒸牛肉味粥

是由膨化米包、蔬菜包、牛香粉包，经包装组成的清蒸牛肉味粥。

### 4.4 鲜虾粥

是由膨化米包、鱼虾菜包、排骨香粉包，经包装组成的鲜虾粥。

### 4.5 皮蛋瘦肉粥

是由膨化米包、皮蛋菜包、排骨香粉包，经包装组成的皮蛋瘦肉粥。

### 4.6 红枣枸杞粥

是由膨化米包、果蔬菜包、糖包，经包装组成的红枣枸杞粥。

## 5 要求

### 5.1 原辅料要求

5.1.1 大米：应符合 GB 1354、GB 2715 的规定。

5.1.2 脱水皮蛋粒：应符合 GB 2749 的规定。

5.1.3 FD 鱼板：应符合 GB 10144 的规定。

5.1.4 干制虾仁：应符合 GB 10144 的规定。

5.1.5 绵白糖：应符合 GB 1445 的规定。

5.1.6 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。

5.1.7 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.8 干制红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

5.1.9 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

5.1.10 脱水香菇粒：应符合 GB 7096 的规定。

5.1.11 脱水胡萝卜粒：应符合 NY/T 959 的规定。

- 5.1.12 脱水葱片：应符合 NY/T 960 的规定。
- 5.1.13 脱水高丽菜：应符合 NY/T 960 的规定。
- 5.1.14 食用玉米变性淀粉：应符合 DB35/T 853 的规定。
- 5.1.15 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 5.1.16 天然粉末猪油：应符合 GB/T 8937、GB 10146 及供货方企业标准等相关标准规定。
- 5.1.17 天然粉末鸡油：应符合 GB 10146 及供货方企业标准等相关标准规定。
- 5.1.18 天然粉末牛油：应符合 GB 2762 和供货方企业标准规定。
- 5.1.19 食用盐：应符合 GB 5461 要求。

## 5.2 感官要求

### 5.2.1 膨化米包 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 膨化米包感官要求

项 目	要 求
组织形态	呈大米状颗粒、均匀一致、无霉变
气味、滋味	具有大米的香气，无其它异味
色 泽	具有大米的白色
杂 质	无肉眼可见外来杂质

### 5.2.2 菜包感官要求

应符合表 2 的规定。

表 2 菜包感官要求

项 目	要 求			
	鱼虾菜包	蔬菜包	皮蛋菜包	果蔬菜包
组织形态	胡萝卜、高丽菜、鱼板呈片状，虾仁呈颗粒状	胡萝卜、高丽菜、葱片、香菇呈颗粒状	胡萝卜、高丽菜、葱片呈片状皮蛋呈颗粒状	红枣呈片状，枸杞颗粒状
气味、滋味	具有虾味	具有蔬菜的清香味	具有蛋味	具有成熟果实的香味
色 泽	具有胡萝卜、高丽菜、虾仁、鱼板相近的色泽	具有胡萝卜、高丽菜、葱片和香菇相近的色泽	具有胡萝卜、高丽菜、葱片、皮蛋相近的色泽	具有红枣、枸杞相近的色泽
杂 质	无肉眼可见外来杂质			

### 5.2.3 调味粉包的感官要求

应符合表 3 的规定。

表 3 粉（糖）包感官要求

项 目	要 求			
	牛香粉包	鸡香粉包	排骨香粉包	糖包

气味、滋味	具有牛油味,	具有鸡油味	具有猪油味	具有甜味
色 泽	乳白色	乳白色	白色	白色或乳白色
组织形态	粉末均匀一致, 无结块 颗粒状, 均匀一致			
杂 质	无肉眼可见外来杂质			

### 5.3 理化指标

#### 5.3.1 膨化米包及调味粉包理化指标

应符合表 4 规定。

表 4 理化指标

项 目		指 标		
		膨化米包	调味粉包	糖包
水分/(%)	≤	10.0	8.0	-
复水性(沸水浸泡 min)	≤	5.0	2.0	2.0
总灰分(以干基计)/(%)	≤	—	—	-
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.2	1.0	0.5
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤	0.2	—	-
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤	0.02	—	-
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	—	0.5	0.5
无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.2	-	-
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤	1.0	—	-
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤	5.0	—	-

#### 5.3.2 菜包理化指标

应符合表 5 规定。

Q/LYC 0007S-2015

5

表 5 菜包理化指标

项 目		指 标			
		鲜虾菜包	皮蛋菜包	红枣蔬菜包	排骨味菜包、牛肉味菜包、鸡肉味菜包
水分/(%)	≤	8	8	15	8
复水性(沸水浸泡 min)	≤	2	2	5	2

总灰分（以干基计）/（%）	≤	6	6	6	8
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.2	0.2	1.0	1.0
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤	0.05	0.05	0.5	0.05
总汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤	0.01	0.01	0.01	0.01
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤		0.5	0.5	0.5
无机砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.2	—	—	—
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤	1.0	—	—	—

#### 5.4 微生物指标

##### 5.4.1 菌落总数、大肠菌群

应符合表6的规定。

表6 菌落总数、大肠菌群

项 目		膨化米包	脱水菜包	调味粉包	糖包
菌落总数/（cfu/g）	≤	1000	10000	10000	—
大肠菌群/（MPN/100g）	≤	30	30	30	—

##### 5.4.2 致病菌

应符合表7的规定。

表7 致病菌限量

致病菌指标	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g
副溶血性弧菌 <sup>b</sup>	5	1	100 MPN/g	1000 CFU/g

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。  
b 仅为鲜虾脱水菜包致病菌限量指标。

#### 5.5 螨

6

Q/LYC 0007S-2015

糖包中螨不得检出。

#### 5.6 食品添加剂

5.6.1 食品添加剂质量应符合国家相关的标准和规定。

5.6.2 食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 5.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

## 5.8 其他真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

## 5.9 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

## 5.10 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

## 5.11 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

## 6 检验方法

### 6.1 感官指标

将被测样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下用目测法进行色泽、杂质、霉变检验，用鼻嗅的方法检验样品是否有异味。

### 6.2 理化指标

#### 6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

#### 6.2.2 复水性

按 LS/T 3211 规定的方法测定。

#### 6.2.3 总灰分

按 GB 5009.4 规定的方法检验

#### 6.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

#### 6.2.5 总汞

按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。

#### 6.2.6 砷及无机砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

#### 6.2.7 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

#### 6.2.8 铬

按 GB 5009.123 规定的方法测定。

#### 6.2.9 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按 GB/T 18979 规定的方法检验。

#### 6.2.10 螨

按 GB 13104 附录 A 规定的方法测定。

Q/LYC 0007S-2015

### 6.3 微生物指标

#### 6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

#### 6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

#### 6.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

#### 6.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10（第二法）规定的方法检验。

#### 6.3.5 副溶血性弧菌

按 GB 4789.7 规定的方法检验。

#### 6.4 净含量偏差

按 JJF 1070 规定的方法测定。

### 7 检验规则

#### 7.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前应由生产企业质检部门按原辅料标准要求进行检查或查验供方证明，合格后方可入库。

#### 7.2 组批与抽样

##### 7.2.1 组批

同一批配料、同一班次，同一条生产线生产的同一包装规格的产品为一组批。

##### 7.2.2 抽样

从成品库同批产品随机抽取产品 12 盒，分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

#### 7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品出厂前需经生产企业质检部门检验合格，并出具合格证后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、复水性、菌落总数、大肠菌群。

#### 7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目为本标准全部内容：

7.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

#### 7.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检

### 8 标志、包装、运输、贮存

8

Q/LYC 0007S-2015

#### 8.1 标志

包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 8.2 包装

应采用密封、防潮包装，保护产品品质；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，应符合食品安全要求和有关规定。塑料盒、塑料勺应符合 GB 18006.1、GB 9687 的规定，内包装纸碗应符合 GB/T

27591 的规定，塑料膜应符合 GB/T 10004、GB 9683、GB/T 21302 的规定，外包装应符合 GB/T 6543 的规定。其他食品包装材料应符合相应食品包装国家标准和规定的要求。

### 8.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输，搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压，运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

### 8.4 贮存

成品应贮存于避光、通风、阴凉、干燥、清洁、防潮、防鼠、防虫的仓库内，不得与有毒、有异味、腐蚀性、有污染等物品混贮。包装箱隔墙离地应不低于 20cm，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 12 个月。

---

