



备案号：360873S-2024  
备案日期：2024年10月9日  
有效期至：2029年10月8日

# Q/JZSL

## 江西省食品安全企业标准

Q/JZSL 0010S-2024

### 米糊

2024-03-19 发布

2024-03-19 实施

江中食疗科技有限公司 发布

(注：备案的企业标准以“江西省食品安全标准备案与管理系统”中的文本为正本)

## 目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 要求.....	2
4 食品添加剂.....	6
5 生产加工过程的卫生要求.....	6
6 检验规则.....	6
7 标志、标签、包装、运输、贮存.....	7
附录 A（规范性附录）原辅料的质量要求.....	8

## 前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》。

本标准代替了Q/JZSL 0010S-2022《米糊》。

本标准与Q/JZSL 0010S-2022相比，主要变化如下：

——增加原辅料“党参、西洋参、黄芪”；

——原辅料要求“党参、西洋参、黄芪”应符合《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（国家卫生健康委2023年第9号）；

——原辅料要求“人参（人工种植）”应符合原卫生部公告2012年第17号的规定，且其污染物限量和农药残留最大限量分别应符合GB 2762和GB 2763的规定。修订为：应符合原卫生部公告2012年第17号的规定，且符合《关于“三新食品”目录及适用的食品安全标准的公告》（国家卫生健康委2023年第4号）的规定。

——原辅料要求“圆苞车前子壳”应符合原卫生部公告2014年第10号的规定。修订为：应符合原卫生部公告2014年第10号的规定，且符合《关于“三新食品”目录及适用的食品安全标准的公告》（国家卫生健康委2023年第4号）的规定。

——更新了规范性引用文件。

本标准中铅限量（以Pb计）为0.4mg/kg，严于《食品中污染物限量》（GB 2762）中“谷物及其制品”中“麦片、面筋、八宝粥罐头、带馅(料)面米制品”项下铅限量（以Pb计）0.5mg/kg。

本标准起草单位：江中食疗科技有限公司。

本标准主要起草人：尧梅香、黄红卫、秦巧莉、付玉梅、王诚远、朱晓娟。

本标准批准人：钟虹光。

本标准同样适用于以下受托方生产企业：

1、广东一家人食品有限公司，地址：汕头市金平区荣升科技园内C2、G2之三号。

# 米糊

## 1 范围

本标准规定了米糊的要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以大米为主要原料，以茯苓、白扁豆、薏苡仁、莲子、山药、甘草、橘皮、桔梗、砂仁为原料，选择性添加人参（人工种植）、党参、西洋参、黄芪、食用葛根粉、燕麦片、燕麦、小米、荞麦、黑大豆、蓝莓、浓缩乳清蛋白粉、白砂糖、芝麻、玉米粉、食用玉米淀粉、乳粉、炼乳、可可粉、果蔬粉（包括但不限于红枣粉、花生粉、大豆粉、核桃粉、香蕉粉、紫薯粉、苹果粉、蓝莓粉、桑葚粉）、灰树花、黄精、枸杞子、椰子油、植脂奶油（含乳脂类非氢化型）、植脂末、圆苞车前子壳、植物蛋白、食用菌（猴头菇、香菇等）、结晶果糖、低聚果糖、三氯蔗糖、赤藓糖醇、腐乳、芥末酱、粉末油脂、食品用香精、食品用香料，经打粉或水提取、调浆、滚筒干燥、成型、破碎等工艺制成的米糊。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1352 大豆
- GB/T 1354 大米
- 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 4789.2 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合

GB/T 10463 玉米粉  
 GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉  
 GB/T 11761 芝麻  
 GB/T 11766 小米  
 GB 13102 食品安全国家标准 炼乳  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品  
 GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品  
 GB 19644 食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉  
 GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白  
 GB/T 20706 可可粉  
 GB/T 23528 低聚果糖  
 GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖  
 GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇  
 GB/T 26762 结晶果糖、固体果葡糖  
 GB/T 27658 蓝莓  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则  
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
 GB/T 30637 食用葛根粉  
 GH/T 1229 冷冻蓝莓  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 NY/T 230 椰子油  
 NY/T 446 灰树花  
 NY/T 892 绿色食品 燕麦及燕麦粉  
 NY/T 894 绿色食品 荞麦及荞麦粉  
 NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉  
 QB/T 4791 植脂末  
 SB/T 10170 腐乳  
 SB/T 10419 植脂奶油  
 SB/T 10755 芥末酱

《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（原卫生部公告2012年第17号）

《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告》（原卫生部公告2014年第10号）

《关于“三新食品”目录及适用的食品安全标准的公告》（国家卫生健康委2023年第4号）

《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（国家卫生健康委2023年第9号）

国家市场监督管理总局令（2023）第70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

##### 3.1.1 大米

应符合GB/T 1354的规定。

##### 3.1.2 茯苓、白扁豆、薏苡仁、莲子、山药、甘草、橘皮、桔梗、砂仁、黄精、枸杞子

应无虫蛀，无霉变，且其污染物限量和农药最大残限量分别应符合GB 2762和GB 2763的规定。

### 3.1.3 人参（人工种植）

应符合原卫生部公告2012年第17号的规定，且符合《关于“三新食品”目录及适用的食品安全标准的公告》（国家卫生健康委2023年第4号）的规定。

### 3.1.4 党参、西洋参、黄芪

应符合《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（国家卫生健康委2023年第9号）的规定。

### 3.1.5 食用葛根粉

应符合GB/T 30637的规定。

### 3.1.6 燕麦片

应符合附录A.1的规定。

### 3.1.7 燕麦

应符合NY/T 892的规定。

### 3.1.8 小米

应符合GB/T 11766的规定。

### 3.1.9 荞麦

应符合NY/T 894的规定。

### 3.1.10 黑大豆

应符合GB 1352的规定。

### 3.1.11 蓝莓

新鲜蓝莓应符合GB/T 27658的规定，冷冻蓝莓应符合GH/T 1229的规定。

### 3.1.12 浓缩乳清蛋白粉

应符合GB 11674的规定。

### 3.1.13 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

### 3.1.14 芝麻

应符合GB/T 11761的规定。

### 3.1.15 玉米粉

应符合GB/T 10463的规定。

### 3.1.16 玉米淀粉

应符合GB/T 8885的规定。

### 3.1.17 乳粉

应符合GB 19644的规定。

### 3.1.18 炼乳

应符合GB 13102的规定。

### 3.1.19 可可粉

应符合GB/T 20706的规定。

### 3.1.20 果蔬粉（红枣粉、花生粉、大豆粉、核桃粉、香蕉粉、紫薯粉、蓝莓粉、桑葚粉等）

应符合NY/T 1884的规定。

### 3.1.21 灰树花

应符合NY/T 446的规定。

### 3.1.22 椰子油

应符合NY/T 230的规定。

### 3.1.23 植脂奶油（含乳脂类非氢化型）

应符合SB/T 10419的规定。

### 3.1.24 植脂末

应符合QB/T 4791的规定。

### 3.1.25 圆苞车前子壳

应符合原卫生部公告2014年第10号的规定，且符合《关于“三新食品”目录及适用的食品安全标准的公告》（国家卫生健康委2023年第4号）的规定。

### 3.1.26 植物蛋白

应符合GB 20371的规定。

### 3.1.27 食用菌（猴头菇、香菇等）

应符合GB 7096的规定。

### 3.1.28 结晶果糖

应符合GB/T 26762的规定。

### 3.1.29 低聚果糖

应符合GB/T 23528的规定。

### 3.1.30 三氯蔗糖

应符合GB 25531的规定。

### 3.1.31 赤藓糖醇

应符合GB 26404的规定

### 3.1.32 腐乳

应符合SB/T 10170的规定

### 3.1.33 芥末酱

应符合SB/T 10755的规定

### 3.1.34 粉末油脂

应符合GB 15196的规定

### 3.1.35 食品用香精

应符合GB 30616的规定。

### 3.1.36 食品用香料

应符合GB 29938的规定。

## 3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
组织形态	片状或片状和粉状的混合物	取50g以上试样，置于一洁净、干燥的器皿中，在自然光线下观察其色泽、组织形态、杂质，鼻嗅其气味。  冲调性检查：取本品加入温度约为80℃的开水冲调，边加水边搅拌，观察冲调性，使呈糊状，品尝调成糊状产品的滋味。
色泽	呈浅黄色、棕黄色或本品应有的颜色，色泽基本均匀	
滋味及气味	具有品种应有的滋味和气味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
冲调性	以适量80℃的开水冲调均匀后可呈糊状	

## 3.3 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/(%)	≤ 10.0	GB 5009.3

## 3.4 污染物限量和真菌毒素限量

应符合表3的规定，其他污染物限量应符合GB 2762的规定。

表3 污染物限量和真菌毒素限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 5	GB 5009.22
六六六/(mg/kg)	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.1	GB/T 5009.19

其他农药最大残留量应符合国家相应规定。

### 3.5 微生物限量

致病菌限量应符合GB 29921中粮食制品的规定，其他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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g)	5	2	50	10 <sup>2</sup>	GB 4789.15

注a: 样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

### 3.6 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规定的方法测定。

## 4 食品添加剂

4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家相关法律法规的规定。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同一批次原料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

### 6.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为全项检验所需量的3倍，作为检验及留样。

### 6.3 检验分类

#### 6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可允许出厂。

6.3.1.2 出厂检验的项目为净含量、感官、水分、菌落总数、大肠菌群。

#### 6.3.2 型式检验

6.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。

6.3.2.2 正常情况下每半年进行一次，在发生下列情况之一时也应进行：

- 停产3个月以上再恢复生产时；
- 原、辅料来源发生变化时；
- 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；

d) 更换主要生产设备时。

#### 6.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时,应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验,若仍有一项不符合时,则该批产品判为不合格。微生物指标不合格不得复检。

#### 6.5 仲裁

在保质期内,供需双方对产品质量有异议时,经双方协商,可申请相关机构进行仲裁检验。

### 7 标志、标签、包装、运输、贮存

#### 7.1 标志、标签

7.1.1 产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及 GB/T 191、GB 7718、GB 28050 的规定。

7.1.2 产品标签上还应标明不适宜人群和食用限量。

#### 7.2 包装

7.2.1 产品包装材料应符合 GB/T 10004 (食品包装用)、GB 4806.7 的规定。

7.2.2 包装要求:应封口严密。

#### 7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、无污染,且备有防雨、防晒设施,严禁与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。

7.3.2 装卸时应轻拿轻放、轻搬,防止包装破损。

#### 7.4 贮存

仓库必须干燥、清洁、通风,有防潮、防鼠、防尘设施,堆入的垫板离地10cm以上,离墙20cm以上,并不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品共存放。

#### 7.5 保质期

本产品保质期为12个月。

附 录 A  
(规范性附录)  
原辅料的质量要求

A.1 燕麦片的质量要求

以燕麦为原料，经脱壳、筛选除杂、燕麦、烘焙、切粒、润麦、压片、过筛、包装等工艺制成的产品，其质量应符合表A.1的规定。

表A.1 燕麦片的质量要求

项 目	指 标			
形态	片状或片状和粉状的混合物			
色泽	呈黄白色、黄褐色或该品种应有的色泽			
滋味与气味	具有该品种应有的滋味与气味，无异味			
杂质	无正常视力可见的外来杂质			
水分，(g/100g)	≤	10.0		
蛋白质，(g/100g)	≥	10.0		
铅(以Pb计)，(mg/kg)	≤	0.5		
总砷(以As计)，(mg/kg)	≤	0.5		
镉(以Cd计)，(mg/kg)	≤	0.1		
铬(以Cr计)，(mg/kg)	≤	1.0		
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，(μg/kg)	≤	5.0		
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，(μg/kg)	≤	1000		
赭曲霉毒素 A，(μg/kg)	≤	5.0		
六六六，(mg/kg)	≤	0.05		
滴滴涕，(mg/kg)	≤	0.1		
微生物指标	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定，均以CFU/g表示)			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>
霉菌	5	2	50	10 <sup>2</sup>
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。				

## 江西省食品安全企业标准备案承诺书

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准名称为：米糊，标准编号为：Q/JZSL 0010S-2024。

- 1、本企业是企业标准的第一责任人,对备案的企业标准负责。
- 2、本企业已清楚企业标准备案性质是形式备案，备案只是对企业标准进行登记、存档、公开、备查的行为。
- 3、本企业标准严于食品安全国家标准或者江西省食品安全地方标准。
- 4、本企业标准已经过技术审定，且标准名称、原辅料、技术指标等企业标准内容均符合相关要求。
- 5、本企业对所提交的备案材料真实性、合法性负责，如有不实、违法之处，对该企业标准实施后果承担全部法律责任。
- 6、本企业承诺严格遵守《食品安全法》及其实施条例等相关法律法规、标准的规定，并根据要求对备案的企业标准及时进行修订。未及时修订的，企业标准备案按照相关规定自动废止。

江中食疗科技有限公司