

Q/DSY

四川德顺源食品有限公司企业标准

Q/DSY 0010S-2025

冻干方便粥

2025-04-16 日发布

2025-05-15 日实施

四川德顺源食品有限公司 发布





前言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 技术要求..... 2

4 检验规则..... 5

5 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期..... 5

四川山源食品有限公司



依据《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国标准化法》规定，本公司按照 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》及其他相关规定进行编写，起草了《冻干方便粥》标准。

本标准由四川德顺源食品有限公司提出。

本标准起草单位：四川德顺源食品有限公司。

本标准主要起草人：苏辉、唐宁、唐连华、老布加林、王新、阿苦乌佳。



1 范围

本标准规定了冻干方便粥的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以大米、糯米、藜麦米、黑米、糙米、紫米、小米、红米、江米、玉米、荞麦、莜麦、小麦、燕麦、黑麦、荞麦中的一种或几种为原料，以豌豆、青豆、红豆、绿豆、扁豆、莲子、芡实、百合、蔬菜及蔬菜干制品、水果及水果干制品、食用菌及食用菌干制品、肉及肉制品、动物性水产品及其制品、藻类及其制品（裙带菜、紫菜、海带）、蛋及蛋制品、乳粉、食用盐、食用植物油、食用动物油、棕榈油粉、白砂糖、冰糖、红糖、蜂蜜、菊粉、淀粉、麦芽糊精、畜禽骨汤、海鲜汤、料酒、酿造酱油、酿造食醋、酵母抽提物、复合调味料、菌汤调味料、水产调味料、咖喱粉、香辛料、番茄酱、水解植物蛋白、胶原蛋白肽中的一种或多种为辅料，添加或不添加食品添加剂（茶多酚、三氯蔗糖、甜菊糖苷、维生素 E、黄原胶、果胶、姜黄、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸）、食用香精、食用香料中的一种或多种，经挑选、清洗、浸泡、配料、蒸煮或熬制、冷却、盛盘、冻结、冻干、卸料、金探、包装制成的冻干方便粥。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T191-2008 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 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 4789.2 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 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 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 5009.22 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 5009.189 食品安全国家标准 食品中米酵菌酸的测定

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品

GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品

GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料
GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
BB/T 0030 包装用镀铝薄膜
GB 18006.3 塑料一次性餐饮具通用技术要求
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令第70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【2009】第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大米、糯米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 3.1.2 黑米应符合 NY/T 832 的规定。
- 3.1.3 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 3.1.4 糙米应符合 GB/T 18810 的规定。
- 3.1.5 紫米应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.6 小麦应符合 GB 1351 的规定。
- 3.1.7 燕麦应符合 GB 4404.4 的规定。
- 3.1.8 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。
- 3.1.9 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 3.1.10 青豆应符合 GB/T 10460 的要求。
- 3.1.11 红豆应符合 GB/T 10461 的规定。
- 3.1.12 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 3.1.13 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 3.1.14 芡实应符合 DB36/T 1326 的规定。
- 3.1.15 百合应符合 T/JJPEA 001 的规定。
- 3.1.16 蔬菜干制品应符合 Q/DSY 0004S 的规定。
- 3.1.17 水果干制品应符合 Q/DSY 0002S 的规定。
- 3.1.18 食用菌及食用菌制品应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.19 畜、禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.20 肉制品应符合 Q/DSY 0001S 的要求。
- 3.1.21 水果符合国家标准或行业标准的规定。
- 3.1.22 动物性水产制品应符合 GB 10136 的规定。
- 3.1.23 藻类及其制品应符合 GB 19643 的规定。
- 3.1.24 蛋与蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.25 蔬菜，洋葱、青葱、大蒜、生姜、香菜、薯类，水果，应鲜新、无虫害、无霉烂，且应符合 GB

2762、GB 2763 的规定。

- 3.1.26 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.27 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.28 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.29 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.30 棕榈油粉应符合 GB 15196 的规定。
- 3.1.31 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.32 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 3.1.33 红糖应符合 GB/T 35885 的规定。
- 3.1.34 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 3.1.35 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.36 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 3.1.37 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.38 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 3.1.39 料酒应符合 T/CBJ 8101 的规定。
- 3.1.40 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.41 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 3.1.42 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 3.1.43 复合调味料、菌汤调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.44 水产调味品应符合 GB 10133 的规定。
- 3.1.45 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 3.1.46 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.47 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 3.1.48 水解植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.49 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 3.1.50 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 3.1.51 三氯蔗糖应符合 GB 22255 的规定。
- 3.1.52 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 3.1.53 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 3.1.54 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.55 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 3.1.56 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 3.1.57 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 3.1.58 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.59 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的要求。
- 3.1.60 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 3.1.61 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 3.1.62 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.63 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.64 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 3.1.65 生产用水应符合 GB 5749 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
色泽	具有本产品固有的色泽	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在充足的自然光线下，肉眼观察其色泽、组织形态/性状，检查有无杂质，并嗅其气味，复水后观其状态、尝其滋味。
组织形态/性状	具有本产品固有的形态/性状	
滋味、气味	具有本产品固有的滋味、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
复水性	95℃热水浸泡 3~5min 基本恢复冻干前状态	

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/ (g/100g)	≤ 10.0	GB 5009.3
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.48	GB 5009.12
N-二甲基亚硝胺 ^a / (ug/kg)	≤ 1.0	GB 5009.26
黄曲霉毒素B ₁ / (ug/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
米酵菌酸 ^b / (mg/ kg)	≤ 0.25	GB 5009.189

a 适用于加入肉及肉制品、动物性水产品及其制品的产品；b 适用于加入银耳的产品。

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	指 标	检验方法
菌落总数/ (CFU/g)	≤ 10000	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	≤ 100	GB 4789.3
霉菌/ (CFU/g)	≤ 100	GB 4789.15

3.4 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 (若非指定，均以/25g 或/25ml 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法

a 样品的采取及处理按 GB 4789.1 执行。
注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

3.5 污染物限量



应符合 GB 2762 的规定。

3.6 农药残留限量、兽药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

按国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的抽样及方法检验。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- c) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- f) 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项目包括本标准 3.2（感官要求）、3.3（理化指标）、3.4（微生物限量）、3.5（致病菌限量）规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 500g（不低于 12 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 1kg（不低于 24 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第 123 号《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。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，牢固、防潮、整洁、美观、无

异气味, 便于装卸、仓储和运输。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染; 运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中, 食品贮存时应留有一定间隙, 隔墙离地, 严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下, 自生产之日起, 保质期为 12 个月。
