

错误！文档中没有指定样式的文字。

# 即食家常粥

Instant home-style porridge

(征求意见稿)

## 目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 技术要求	2
4.1 原辅料要求	2
4.2 感官指标	2
4.3 理化指标	3
4.4 微生物指标	3
4.5 食品安全指标	3
4.6 食品添加剂	4
4.7 净含量	4
4.8 生产加工过程中的卫生要求	4
5 检验方法	4
5.1 感官指标	4
5.2 理化指标	4
5.3 微生物限量指标	4
5.4 食品安全指标	4
5.5 净含量	5
6 检验规则	5
6.1 组批	5
6.2 抽样	5
6.3 检验分类	5
6.4 判定规则	5
7 标志、标签、包装、运输和贮存	5
7.1 标志、标签	5
7.2 包装	5
7.3 运输	6
7.4 贮存	6
附 录 A （规范性） 即食家常粥气味、滋味检验方法	7
附 录 B （规范性） 即食家常粥颗粒完整度检验方法	8
附 录 C （规范性） 即食家常粥分层稳定度检验方法	9

错误！文档中没有指定样式的文字。

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国食品工业协会归口。

本文件起草单位：

本标准主要起草人：

# 即食家常粥

## 1 范围

本文件界定了即食家常粥的术语和定义，规定了即食家常粥的技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于即食家常粥的生产、检验和销售。

## 2 规范性引用文件

下列文件中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/T 1352 大豆
- GB 1353 玉米
- GB/T 1354 大米
- GB/T 1532 花生
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8231 高粱
- GB/T 10458 荞麦
- GB/T 10462 绿豆
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 11760 青稞
- GB/T 11761 芝麻
- GB/T 11766 小米
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18672 枸杞
- GB/T 18810 糙米
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB/T 22496 玉米糝

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB/T 31116 八宝粥罐头  
NY/T 599 红小豆  
NY/T 832 黑米  
NY/T 891 绿色食品 大麦及大麦粉  
NY/T 892 绿色食品 燕麦及燕麦粉  
NY/T 1506 绿色食品 食用花卉  
NY/T 2977 绿色食品 薏仁及薏仁粉  
QB/T 4567 黑糖  
DB13/T 5226 地理标志产品 涉县黑枣  
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（2023）第 70 号定量包装商品计量监督管理办法  
关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（卫计委 2014 年第 10 号）

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

即食家常粥 *instant home-style porridge*

以水和粳米、糯米、小米、籼米、青稞等谷物中一种或多种为主要原料，添加或不添加荞麦、大麦、燕麦米、薏仁、糙米、花生、芝麻、黑豆、赤小豆、黑枣、黑麦、枸杞、玉米（糝）、高粱、藜麦、红小豆、绿豆、白砂糖、红糖、黑糖、奇亚籽、红枣、百合、桂花、冰糖等辅料，不添加食用香精香料、增稠剂和防腐剂，经超高压处理、灌装、封口、高温蒸煮、成品装箱等工艺制作而成常温存放且保质期不低于六个月的可直接作为主食食用的食品（以下简称产品）。

#### 3.2

即食家常粥的命名 *naming of ready-to-eat home-style porridge*

根据使用的原料不同，以使用的一种或多种原料名（辅料名）+家常粥/粥命名。

注：添加当年新收获的粳米和糯米，命名为新米家常粥/新米粥；添加黑米，命名为黑米家常粥/黑米粥；添加青稞，命名为青稞家常粥/青稞粥；添加红豆、黑米，命名为红豆黑米家常粥/红豆黑米粥；添加五种黑色原料及以上，命名为五黑家常粥/五黑粥；添加粳米等四种及以上原料，命名为杂粮家常粥/杂粮粥。

#### 3.3

颗粒完整度 *particle integrity*

家常粥通过不同目数筛网过滤后的重量占比，用来表示家常粥的颗粒完整性。

#### 3.4

分层稳定度 *stratified stability*

家常粥通过存储24小时分层后的体积占比，用来表示家常粥的分层稳定性。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 粳米、糯米、小米、籼米、青稞、荞麦、大麦、燕麦米、薏仁、糙米、花生、黑豆、赤小豆、黑麦、玉米（糝）、高粱、藜麦、红小豆、绿豆。

应符合GB 2715的规定。

#### 4.1.2 白砂糖

错误！文档中没有指定样式的文字。

应符合 GB/T 317 的规定。

#### 4.1.3 桂花

应符合 NY/T 1506 的规定。

#### 4.1.4 黑糖

应符合 QB/T 4567 的规定。

#### 4.1.5 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.1.6 百合

应符合 DB62/T 412 的规定。

#### 4.1.7 红枣

应符合 GB/T 5835 的规定。

#### 4.1.8 奇亚籽

应符合 GB 19300 和新资源食品原料相关规定。

#### 4.1.9 芝麻

应符合 GB/T 11761 的规定。

#### 4.1.10 花生

应符合 GB/T 1532 的规定。

#### 4.1.11 黑枣

应符合 DB13/T 5226 规定。

#### 4.1.12 枸杞

应符合 GB/T 18672 的规定。

#### 4.1.13 红糖、冰糖

应符合 GB 13104 的规定。

#### 4.1.14 其他原辅料

应符合国家规定及相应标准。

### 4.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	要求
色泽	具有该产品应有的色泽，基本均匀一致
气味、滋味	II
组织形态	呈糯软粥状，黏稠适中，无糊化，无硬粒和回生现象。允许少量结块和分层现象
杂质	无正常视力可见杂质

### 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
固形物含量，%	30
可溶性固形物含量，%	0~20
颗粒完整度，%	60
分层稳定度，%	60

### 4.4 微生物指标

应符合 GB7098 罐头食品商业无菌的规定。

#### 4.5 食品安全指标

应符合GB 2762的规定。

#### 4.6 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

#### 4.7 净含量

应符合国家市场监督管理总局令[2023]第70号的规定。

#### 4.8 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 5 检验方法

#### 5.1 感官指标

##### 5.1.1 色泽、组织状态、杂质

按B/T 10786规定的方法进行检验。

##### 5.1.2 气味、滋味

按附录A规定的方法进行检验。

#### 5.2 理化指标

##### 5.2.1 固形物含量

按GB/T 31116规定的方法进行检验。

##### 5.2.2 可溶性固形物含量

按GB/T 10786规定的方法进行检验。

##### 5.2.3 颗粒完整度

按附录B规定的方法进行检验。

##### 5.2.4 分层稳定度

按附录C规定的方法进行检验。

#### 5.3 微生物指标

##### 5.3.1 商业无菌

按GB 4789.26规定的方法进行检验。

#### 5.4 食品安全指标

#### 5.4.1 总砷

按GB 5009.11中规定的方法进行检验。

#### 5.4.2 铅

按GB 5009.12中规定的方法进行检验。

#### 5.5 净含量

按JJF 1070中规定的方法进行检验。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批

同一天生产的同一品种产品为一批。

#### 6.2 抽样

产品按批抽样，随机抽取，抽样量独立包装不应少于12袋，并且样品总量不少于2 Kg。

#### 6.3 检验分类

##### 6.3.1 出厂检验

出厂检验项目包括：感官指标、固形物含量、可溶性固形物含量、颗粒完整度、分层稳定度、商业无菌、净含量。

##### 6.3.2 型式检验

6.3.2.1 型式检验项目包括本文件中规定的全部项目及有关规定要求的项目。

6.3.2.2 正常生产的产品，应每年进行一次型式检验，有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 新产品投产前；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 更改主要原料，可能影响产品质量时；
- d) 更改关键工艺或设备，可能影响产品质量时；
- e) 出厂检验结果与上一次型式检验有较大差异时；
- f) 国家有关部门提出进行型式检验要求时。

#### 6.4 判定规则

6.4.1 检验项目全部符合本文件规定时，则判该批产品为符合本文件。

6.4.2 检验结果中有一项或一项以上不符合本文件时，可从原批次产品中加倍抽样复检。复检结果合格时，则判定该批产品为符合本文件；复检结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不符合本文件。检测方法中另有规定的，从其规定。

6.4.3 微生物指标不合格的，直接判定该批产品或该次检验不合格，不应复检。

### 7 标志、标签、包装、运输和贮存



错误！文档中没有指定样式的文字。

## 7.1 标志、标签

7.1.1 标签的标注内容应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 标签上应标注产品执行标准编号。

7.1.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 7.2 包装

包装材料和容器应符合相应国家卫生标准，封口应严密，包装应牢固。

## 7.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生，不应与有毒、有害、有污染的物品混运。

## 7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内，避免暴晒。

---

附 录 A  
(规范性)  
即食家常粥气味、滋味检验方法

### A.1 原理

即食家常粥的气味与滋味主要来源于稻米、小米、豆类等粮食在水中加热至糊状的过程中，谷物的淀粉遇水遇热，达到一定温度后发生淀粉粒的溶胀，形成粘稠、均质的糊状溶液，同时释放出其特有的气味与滋味。利用专业感官品评人员的嗅觉和味觉对样品的气味、滋味进行品鉴。

### A.2 仪器

A.2.1 白瓷碗：用于盛放家常粥样品，内容量 $\geq 300\text{g}$ 。

A.2.2 品尝杯：为一次性航空杯，用于品评人员品评家常粥样品， $30\text{g}\leq\text{内容量}\leq 50\text{g}$ 。

A.2.3 恒温水浴锅。

### A.3 检验步骤

将需要进行检验的样品（每批次不低于3袋）放入 $(50\pm 5)\text{℃}$ 水浴锅中加热10-20分钟，加热好样品全部倒入洁净干燥的白瓷碗中，品评人员用品评杯盛装大约30g样品，闻其气味后再品尝其滋味，并按照表A.1要求进行评判。切换不同样品时，用提前准备好的纯净水漱口。

### A.4 检验结果

检验结果如表A.1所示。

表 A.1

评价项目	具体特征性描述	评判等级
气味、滋味	具有家常粥原有气味和滋味，口感软糯，气味清香，滋味浓郁，无陈化、无酸化、无腐化，无异味	I
	家常粥原有的气味与滋味不明显，滋味正常，无陈化、无酸化、无腐化，无异味	II
	有异味	III

**附录 B**  
**(规范性)**  
**即食家常粥颗粒完整度检验方法**

**B.1 原理**

保持家常粥颗粒完整性的关键在于选择合适的粮食品种，控制好生产过程中的配比和工艺，并避免过度加工和添加可能影响粮食颗粒完整性的物质。通过不同目数筛网的重量比判定粮食颗粒完整性。

**B.2 仪器**

B.2.1 不锈钢圆筛：7目一个，20目一个，筛底两个。

B.2.2 恒温水浴锅。

B.2.3 不锈钢勺。

B.2.4 电子天平。

**B.3 颗粒完整度的检验**

取一袋完整的即食家常粥样品，置于 $(50 \pm 5)^\circ\text{C}$ 水浴中加热10-20分钟，倾倒入预先称重的不锈钢圆筛中（圆筛按自上而下7目-20目-筛底的方式组合），圆筛可适当倾斜，沥干5分钟后分别称取7目圆筛和20目圆筛的重量，家常粥的颗粒完整度按式（X）计算。

$$\text{颗粒完整度 (X)} = \frac{M3 - M1}{(M3 - M1) + (M4 - M2)} \times 100\%$$

式中：

X —— 颗粒完整度，%

M1 —— 7目圆筛重量（g）；

M2 —— 20目圆筛重量（g）；

M3 —— 7目圆筛与筛上物的重量（g）；

M4 —— 20目圆筛与筛上物的重量（g）；

**B.4 检验结果**

颗粒完整度检验结果如表 B.1 所示。

表 B.1

指标分值	具体特征性描述	百分比	评判等级
颗粒完整度 (%)	完整度高	$\geq 70\%$	I
	完整度中	60%-69%	II
	完整度低	$< 60\%$	III

**附录 C**  
**(规范性)**  
**即食家常粥分层稳定度检验方法**

**C.1 原理**

家常粥分层现象通常是由于淀粉的糊化和沉降导致的。在烹饪家常粥时，大米中的淀粉颗粒在加热和水分的作用下会糊化，即从有序的结构转变为无序的胶体状态，这个过程会使得粥变得浓稠。然而，随着时间的推移和温度的降低，这些淀粉颗粒可能会重新排列并沉降，导致粥上层的水分和下层的米粒分离，形成分层现象。通过检验产品分层后的上层液的体积占比来检验产品的分层稳定度。

**C.2 仪器**

**C.2.1 量筒：**用于静置家常粥，量程为 500ml。

**C.2.2 冰箱：**冷藏温度 0-7℃。

**C.3 分层稳定度的检验**

将一袋完整的即食常温家常粥样品全部倒入 500ml 量筒内，置于 0-7℃冰箱中静置 24 小时后，测量量筒中的总体积和上层液体体积，家常粥的分层稳定性按照式 (X) 计算。

$$\text{分层稳定度 (X)} = \frac{V_1 - V_2}{V_1} \times 100\%$$

式中：

X —— 分层稳定度，%

V1 —— 家常粥样品的总体积 (mL)；

V2 —— 上层液体体积 (mL)；

**C.4 检验结果**

分层稳定度评判检验结果如表 C.1 所示。

表 C.1

指标分值	具体特征性描述	百分比	评判等级
分层稳定度 (%)	稳定性好	≥70%	I
	稳定性一般	60%-69%	II
	稳定性差	<60%	III