

# 《即食家常粥》团体标准编制说明

## 1 任务来源

## 2 标准制定的背景和意义

随着时代的进步，消费者对食品美味追求不断提升之外，对吃的更营养、更健康提出新的要求；《健康中国 2030》规划也将中国食品产业的发展做出了重要部署，时代呼唤着新科技、新产品。在产品迭代的发展中，推出新产品、新工艺、新质量、新生产力以外，还必须制订新的产品和产业标准，以有利于市场管理和有序竞争。同时应对合理使用和保障健康作出相应实施细则和指导。

在中国，粥文化有着悠久的历史，家常粥是家庭常见的食物之一。即食家常粥的出现，使得传统粥文化得以在现代快节奏生活中延续。

即食家常粥在产品工艺、指标要求方面具体如下：

将谷物原料先经过超高压处理对谷物原料进行初步杀菌和改性，然后通过熟化杀菌步骤进一步杀菌和熟化，使最终制成的家常粥既进行了更彻底有效的杀菌，又在不添加任何防腐剂的情况下实现较长的保质期。

由于超高压处理基本上只破坏生物大分子的非共价键(疏水键、离子键和氢键等)，对形成蛋白质、淀粉等大分子物质的共价键及维生素、色素、风味物质等小分子化合物的共价键无影响，保留家常粥谷物原料的营养，有利于食品品质的保持。

由于超高压处理会实现淀粉糊化、蛋白质凝集等改性，能够防止返生改善淀粉老化问题、提高淀粉消化率及改善加工特性等，在不添加增稠剂、任何其他添加剂的情况下，也能达到家常粥的香糯爽滑口感，从而保持色泽、光泽、风味、透明度等良好特性。

目前，即食家常粥仍无对应的质量标准。为规范和促进方便预包装食品行业健康有序发展，并能够满足更多消费者对健康的需求，有必要制定《即食家常粥》团体标准。

## 3 标准起草过程

2024 年 9 月开始立项，2024 年 11 月 起草单位完成了标准初稿起草，2024

年 12 月完后公示。

## 4 样品采集情况说明

为确保样品的代表型，标准起草小组收集了近一年（2023 年）91 批次样品出厂检验，样品具有一定的代表性。产品出厂检验收集情况见表 1。

表1 产品出厂检验收集情况表

产品种类	批次数（个）
新米粥	35
黑米粥	44
燕麦粥	12

## 5 一般说明

### 5.1 产品适用范围

规定了家常粥的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输和贮存的要求。适用家常粥调味料的生产、检验和销售。

### 5.2 产品定义

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。

### 5.3 主要原料和辅料要求说明

根据产品定义增加粳米、糯米、玉米、花生、小米等的相关要求，具体如下：

即食家常粥应符合Q/MLCF 0003S-2024的规定。粳米应符合GB/T 1354的规定。玉米应符合GB 1353 的规定。花生应符合GB/T 1532的规定。小米应符合GB/T 11766的规定。其它辅料应符合相应的标准和有关规定。

## 6 标准各项指标确定的依据:

### 6.1 感官要求

在Q/MLCF 0003S-2024 方便粥现有标准要求的基础上，依据《Q/MLCF 0003S-2024 方便粥》的感官要求补充了气味、滋味的评判，主要信息如下：

表 2 感官要求

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 $\geq$	II
<u>组织形态</u>	呈糯软粥状，黏稠适中，无糊化，无硬粒和回生现象。 <u>允许少量结块和分层现象</u>
<u>杂质</u>	<u>无正常视力可见杂质</u>

### 6.2 理化指标

收集了近一年（2023年）91批次样品出厂检验数据，以及在原有企标基础上，调整了相关指标要求。增加了米粒完整度、分层稳定度的指标要求，主要信息如表4：

表 4 理化指标

项目	指标
固形物含量，% $\geq$	30
可溶性固形物含量，%	0~20
<u>颗粒完整度，%</u> $\geq$	60
<u>分层稳定度，%</u> $\geq$	60

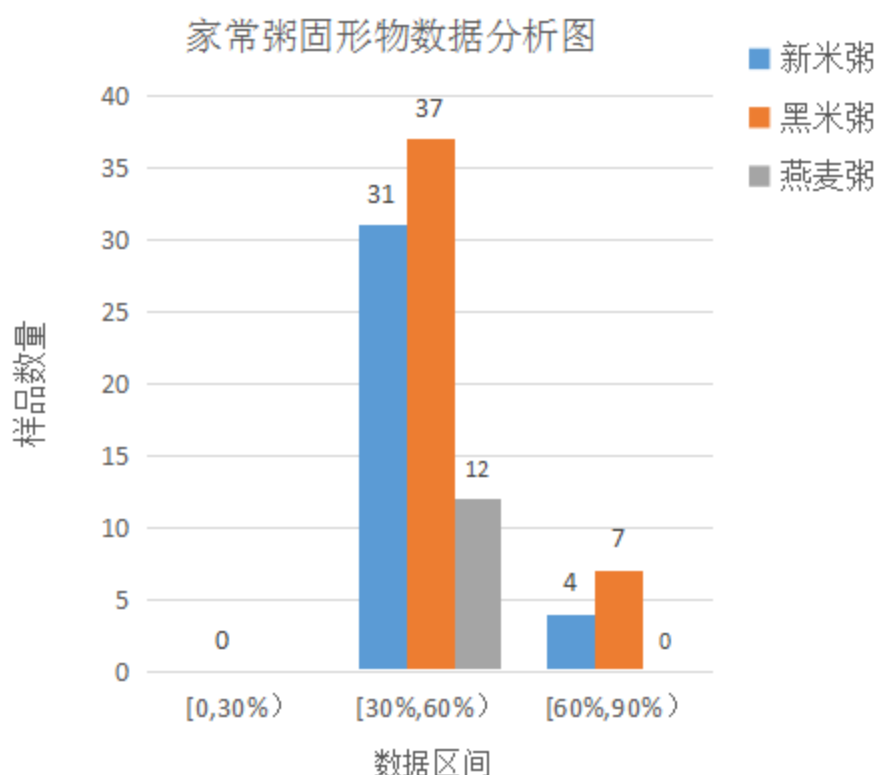
### 6.3 有关理化数据的检测情况分析如下：

收集了近一年（2023年）91批次（新米粥35个批次，黑米粥44个批次，燕麦粥12个批次）样品出厂检验，产品理化指标相对稳定，产品合格率100%。产品检测数据见附件2，具体项目分析如下：

#### 6.3.1 固形物含量

固形物含量是指在特定条件下，物料中固体物质所占的比例，是评估物料中

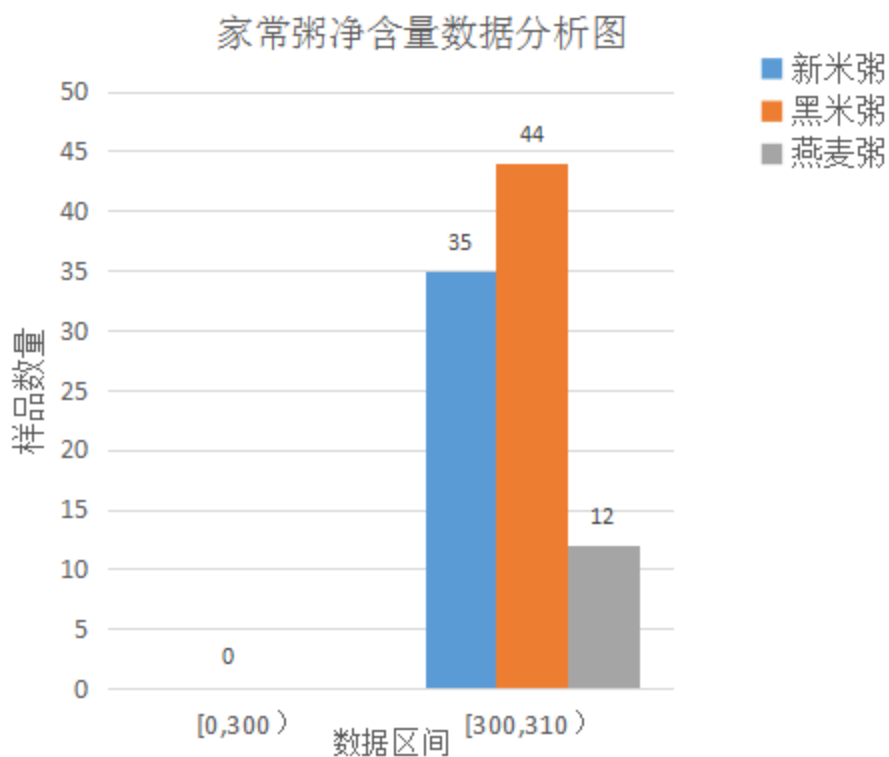
有效成分多少的重要指标。固形物含量是指在特定条件下，物料中固体物质所占的比例，是评估物料中有效成分多少的重要指标。



样品结果分析：检测数据均满足 $\geq 30\%$ 的限值要求，其中 30%-60%区间的新米粥占比 88.5%，60%-90%区间的新米粥占比 11.5%。30%-60%区间的黑米粥占比 84%，60%-90%区间的黑米粥占比 16%。30%-60%区间的燕麦粥占比 100%。考虑标准的适用性，对该指标进行了调整，设定为 $\geq 30\%$ 。

### 6.3.2 净含量

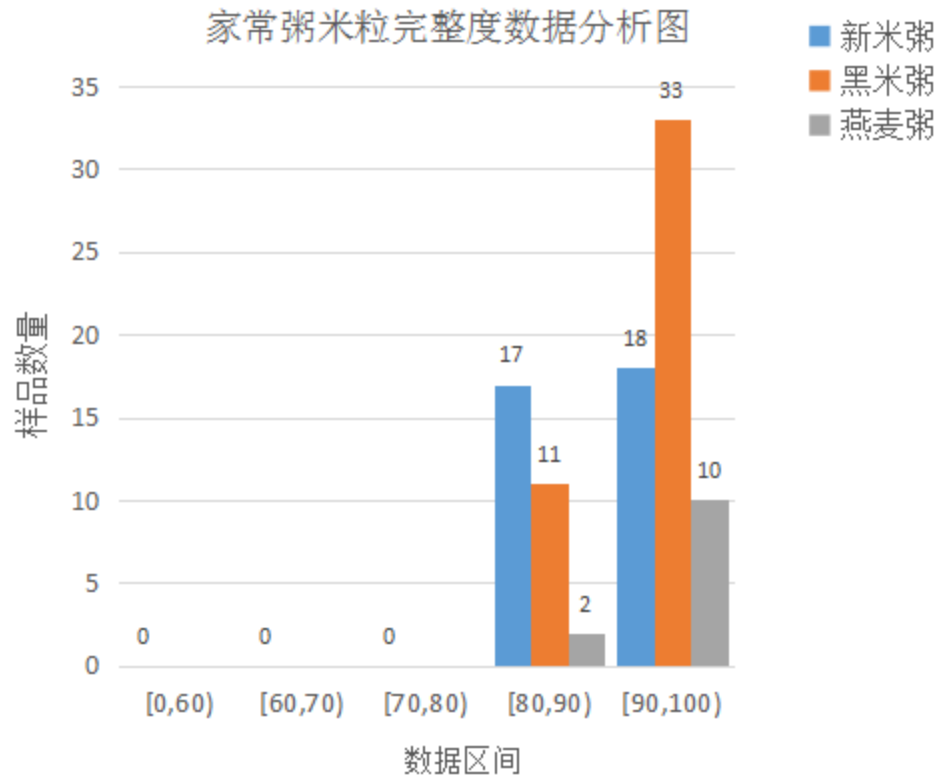
净含量是指产品除去包装容器和其他包装材料后内装商品的量。净含量的标注有助于消费者比较不同产品的价值，同时也符合贸易和消费者保护的法规要求。



样品结果分析：检测数据均满足 $\geq 300\text{g}$ /袋的限值要求，其中 300-310g 之间占比 100%，均符合《Q/MLCF 0001S-2024 方便食品》标准和规定的要求。考虑标准的适用性，对该指标进行了调整，设定为 $\geq 300\text{g}$ /袋。

### 6.3.3 米粒完整度

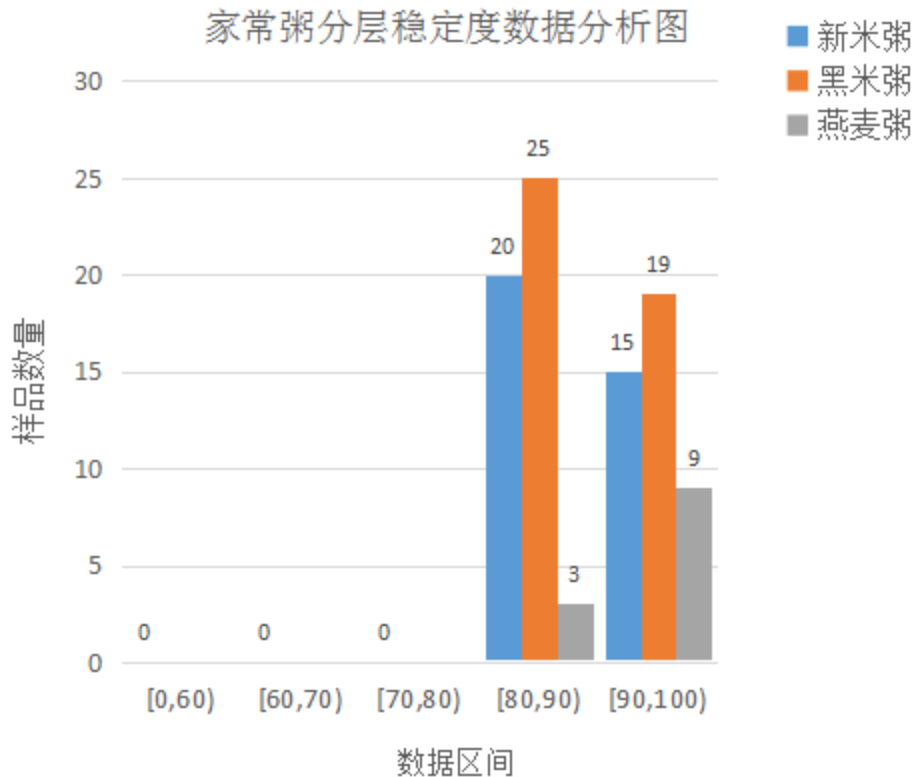
即食家常粥米粒完整度是指在家常粥产品中，米粒保持其原始形态和结构的程度。具体来说，它涉及到米粒是否在加工过程中被破坏或者碎裂，以及它们在最终产品中的外观和质地。米粒完整度是影响家常粥感官品质的重要因素之一，因为它直接关系到粥的口感和外观。



样品结果分析：检测数据均满足 $\geq 70\%$ 的限制要求，均为 I 级产品。其中 80%-90% 区间的新米粥占比 48.6%，90%-100% 区间的新米粥占比 51.4%。80%-90% 区间的黑米粥占比 25%，90%-100% 区间的黑米粥占比 75%。80%-90% 区间的燕麦粥 16.7%，90%-100% 区间的燕麦粥占比 83.3%。考虑标准的适用性，对该指标进行了调整，设定为 $\geq 70\%$ 的米粒完整度为 I 级产品。

#### 6.3.4 分层稳定度

即食家常粥的分层稳定度是指家常粥在储存和销售过程中，不同成分（如固体颗粒和液体）保持均匀分布而不发生分离的能力。具体来说，它涉及到粥中固体和液体成分在一定时间内是否会因为密度差异或其他物理化学因素而产生分层现象，从而影响产品的外观和口感。一个高分层稳定度的家常粥产品应该能够在较长时间内保持其成分均匀分布，不出现明显的分层现象，确保消费者在食用时能够获得一致的感官体验和营养摄入。



样品结果分析：检测数据均满足 $\geq 70\%$ 的限制要求，均为 I 级产品。其中 80%-90%区间的新米粥占比 57.1%，90%-100%区间的新米粥占比 42.9%。80%-90%区间的黑米粥占比 56.8%，90%-100%区间的黑米粥占比 43.2%。80%-90%区间的燕麦粥占比 25%，90%-100%区间的燕麦粥占比 25%。考虑标准的适用性，对该指标进行了调整，设定为 $\geq 70\%$ 的分层稳定度为 I 级产品。

#### 6.4 微生物限量

即食家常粥配料简单，只有米和水，在生产过程不加任何防腐剂，用物理方法让产品保持风味、口感，可作为家庭主食储备。因此，在微生物方面，需要设置限定条件来制约该产品的原料和工艺的稳定性，从标准执行角度也需要设定除致病菌之外的指示菌作为监测项目。

参照现行国标 GB 4789.26-2013《食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验》，罐头食品必须达到商业无菌的要求。商业无菌是指罐头食品经过适度的热杀菌后，不含有致病性微生物，也不含有在通常温度下能在其中繁殖的非致病性微生物的状态。具体如下表5。

表 7 商业无菌检测

产品名称	批次	商业无菌结果
新米粥	35	未检出
黑米粥	44	未检出
燕麦粥	12	未检出

### 6.5 食品安全指标

考虑本标准为团体标准，而关于污染物限量等均已经有食品安全国家标准在要求，所以，本次标准编辑时，未对这些相关项目做限定，该产品应按即罐头食品类别进行相应限定，并满足GB 31116的有关要求。

### 6.6 引用的检验方法

本标准中的检验方法大部分依据行标进行编辑，同时考虑尽可能使用国家标准GB检测方法更为通用、合理，所以在固形物含量、净含量指标测试的基础上，又添加了米粒完整度、分层稳定度的指标测试。

- 感官要求 将国标中指引的GB/T 31116-2014中的5.2方法完整移入本标准中，延续使用。
- 固形物含量 将国标中指引的GB/T 31116-2014中的5.3方法完整移入本标准中，延续使用。
- 净含量 将国标中指引的GB/T 31116-2014中的5.3方法完整移入本标准中，延续使用。

### 6.7 其他要求

针对该产品的关于组批、抽样、检验、判定、标签标志、包装、运输、贮存做相应的要求，要求内容参考家常粥行标征求意见稿中的有关信息，录入本标准中，延续使用。

## 7 与现行法律、法规和强制性国家标准的关系及与相关标准的比较

本标准与其他相关标准比较，完全符合食品安全国家标准要求，具体对比分析如下。



表 8 《与相关标准对比分析表》

项目	《八宝粥罐头》 (GB 31116-2014)	《粥类罐头》 (QB/T 2221-2019)	本团体标准	比较结果
产品定义	以八种或八种以上谷类、豆类、干果等植物性原料为主要原料，经预处理、装罐、密封、杀菌而制成的罐头食品。	以水、粮食及其制品为主要原料，添加或不添加其他食用原料及辅料，经预处理、装罐、密封、杀菌、冷却而制成的罐藏食品。	于以水和粳米、粳糯米、小米、黑粳粘米、黑粳粘米、黑粳糯米、黑粳糯米、紫粳米、紫粳米、紫糯米、粳糯米、粳糯米、红米、燕麦、青稞、薏仁米等中一种或多种为主要原料，添加或不添加荞麦、大麦、花生、黑芝麻、黑豆、赤小豆、黑枣、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、木糖醇、椰蓉、椰浆、桂花、西米、玉米粉、枳椇子（提取液）、茯苓（提取液）、党参（提取液）、荷叶（提取液）、山楂（提取液）、陈皮（提取液）、甘草（提取液）等，经原料预处理、灌装、封口、高温蒸煮、成品装箱等工艺制作而成的可	未违背

			以直接作为主食食用的方便食品（以下简称产品）。	
感官要求	<p>色泽:呈各种配料煮熟后的色泽。</p> <p>组织形态:呈糯软粥状,粘稠适度,无硬粒和回生现象。允许有少量结块和分层现象。</p> <p>杂质:无外来杂质。</p>	<p>色泽:具有该产品应有的色泽。</p> <p>组织形态:呈糯软粥状,粘稠适度,无硬粒和回生现象。允许有少量结块和分层现象。</p> <p>杂质:无外来杂质。</p>	<p>色泽:具有该产品应有的色泽,基本均匀一致。</p> <p>组织形态:米粒完整度好,粘稠适中,不糊化,无清液分层析出。</p> <p>杂质:无正常视力可见杂质</p>	未违背
	<p>滋味、气味:具有产品应有的滋味、气味,无异味。</p>	<p>滋味、气味:具有产品应有的滋味及气味,无异味。</p>	感官品鉴法判定产品等级	严于指标
	/	/	包装:封口严密、无破损、无涨袋、无泄漏。	新增指标
固形物含量	<p>≥55%,单罐测定允许负偏差为5%,每批产品平均固形物含量不低于标示值。</p>	<p>原味粥罐头:≥50%;甜粥罐头:浓稠型≥55%,爽口型≥35%;咸粥罐头:≥45%。</p>	标示值为≥30%,均≥标示值	未违背
净含量	应符合JJF 1070的相关要求	应符合相关标准和规定的要求。	符合≥300g/袋的要求	未违背
米粒完整度	/	/	≥70%	新增指标
分层稳定度	/	/	≥70%	新增指标
商业无菌	符合要求	符合要求	符合要求	未违背
污染物限量	符合GB 2762	符合GB 2762	符合GB 2762	未违背

## 9 标准编写过程中意见分歧情况

## 10 贯彻实施的建议措施

建议标准发布和实施的时间相同。

## 11 经济效益及社会效益

家庭刚需餐食经历了内食、外食，再到中食（家庭取代餐）的演变过程。美国市场中食规模达 1200 亿美元，日本约 600 亿美元。随着中国经济社会快速发展，我国已经加速进入中食时代。

目前中国消费快速升级，进入“懒人经济”时代。80、90、00 成为主力消费者，他们都是“很宅”、“很忙”、“很懒”的移动互联网重度消费用户，连吃饭的时间都没有，更别说吃得好。因此即食家常粥为 7 亿网民量身打造，将中国有万年历史的食粥文化与高科技完美结合，成功首创以“新米粥”等系列袋装的刚需餐食，产品兼具餐食的不二之选。

针对 14 亿人的传统主食研发产品，选择最符合中国胃的粥，就是让“家常粥”可以走进千家万户。让 14 亿人都能尝到“家常粥”，千亿规模就看实现！只要成为 14 亿人生活的刚需必备，那需求量还要乘二十倍、三十倍！

《即食家常粥》团体标准起草小组