



412600S-2021



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0028S-2021

冻干银耳汤（羹）料

2021-10-23 发布

2021-10-23 实施

好想你健康食品股份有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：李洋、焦瑞婷、段小果、李娜、李红。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXN 0028S-2021(备案号：411941S-2021，2021-08-20 发布实施)。

H X N
Q B

冻干银耳汤（羹）料

1 范围

本标准规定了冻干银耳汤（羹）料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以银耳为主要原料，添加水果[枣、冬枣、葡萄干、蔓越莓干、苹果、菠萝、木瓜、芒果、山楂、梨、哈密瓜、枇杷、柠檬、香蕉、葡萄、猕猴桃、杨桃、草莓、蓝莓、树莓、杨梅、青梅、乌梅、水蜜桃、柚子、黄桃、蔓越莓、柑橘、青金桔、榴莲、甜橙、香橙、百香果（西番莲）、荔枝、山竹、火龙果、菠萝蜜、樱桃、桑葚、枸杞、西梅]及其干制品、燕窝、黑木耳、莲子、冰糖、蜂蜜、白砂糖、红糖、低聚异麦芽糖、海藻糖、木糖醇、低聚木糖、L-阿拉伯糖、异麦芽酮糖醇、低聚果糖、葡萄糖、葡萄糖浆、大豆低聚糖、水苏糖、结晶果糖、固体果葡糖、低聚甘露糖、麦芽糖、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、三氯蔗糖、纽甜、板栗、杏仁、核桃仁、芝麻、鸡蛋、牛奶、乳粉、淡奶（生牛乳、乳清粉、植物油、无水奶油、乳粉、水、大豆磷脂、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、卡拉胶）、炼乳（白砂糖、水、无水奶油、乳粉、棕榈油、乳清粉、乳糖、单，双甘油脂肪酸酯、卡拉胶、食用香精）、稀奶油[生牛乳、乳脂、食品添加剂（磷脂、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钠、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠）]、红茶、绿茶、茉莉花茶、绿茶粉、乌龙茶粉、红茶粉、红心火龙果粉、桂花、魔芋粉、菊粉、藕粉、抹茶粉、松花粉、迷迭香粉、葛根粉、甘薯、紫薯、马蹄、山药、紫薯粉、山药粉、马蹄粉、椰子粉、椰浆、罗汉果、聚葡萄糖、麦芽糊精、抗性糊精、鱼胶原蛋白肽、大西米、粮食及其制品（大米、红米、黑米、大麦、小麦仁、小麦胚芽、燕麦、荞麦、青稞、藜麦米、苦荞、红豆、赤小豆、绿豆、青豆、黑豆、薏米中的一种或几种）、鲜玉米、奇亚籽、食品用香精（香草香精、香芋香精、蜜桃香精、薄荷香精、玫瑰香精、苹果香精、菠萝香精、橙香精、草莓香精中的一种或几种）、海参、人参（人工种植，5年及5年以下）、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、决明子、酸枣仁、沙棘、芡实、百合、桂圆、玉竹、白果、陈皮、茯苓、阿胶、黄精、甘草、佛手、牡蛎、麦芽、昆布、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、栀子、胖大海、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、槐米、槐花、蒲公英、榧子、薤白、覆盆子、藿香、丁香、刀豆、小蓟、马齿苋、火麻仁、白芷、白扁豆、鲜白茅根、鲜芦根、枳椇子、代代花、白扁豆花、薄荷、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、灰树花、圆苞车前子壳、杜仲雄花、裸藻、茶树花、雨生红球藻、蛋白核小球藻粉、玉米低聚肽粉、酵母β-葡聚糖、DHA藻油、库拉索芦荟凝胶、天然胡萝卜素、弹性蛋白（鳕鱼弹性蛋白肽）、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或几种，经原料和辅料预处理、蒸煮或杀青，添加或不添加乳酸菌（鼠李糖乳杆菌、副干酪乳杆菌、嗜热链球菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌、发酵乳杆菌、乳双歧杆菌中的一种或几种）、凝结芽孢杆菌中的一种或几种，装盘、冷冻、真空干燥、精选、包装等工艺制成的冻干银耳汤（羹）料。

按原料不同，分为：红枣莲子银耳汤（羹）料、红枣银耳汤（羹）料、百合银耳汤（羹）料、冰糖雪梨银耳汤（羹）料、枸杞银耳汤（羹）料、红枣百合银耳汤（羹）料、红枣燕窝银耳汤（羹）料、水果银

耳汤（羹）料、牛奶银耳汤（羹）料、椰奶银耳汤（羹）料、杏仁银耳汤（羹）料、阿胶银耳汤（羹）料、杂粮银耳汤（羹）料、花茶银耳汤（羹）料、胶原蛋白银耳汤（羹）料、无糖银耳汤（羹）料、低糖银耳汤（羹）料、决明子银耳汤（羹）料、黑木耳银耳汤（羹）料、榴莲银耳汤（羹）料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 银耳、黑木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 水果应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3 水果干制品应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.4 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.5 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.6 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.12 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.13 L-阿拉伯糖、库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部《关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告》[2008]12 的规定。
- 2.1.14 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 2.1.15 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.16 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.19 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.20 菊粉应符合原卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》[2009]5 号的规定。
- 2.1.21 结晶果糖和固体果葡糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.22 低聚甘露糖、裸藻、丹凤牡丹花应符合原国家卫计委《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》[2013]10 号的规定。
- 2.1.23 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.25 赤藓糖醇应符合 GB 26404 规定。

- 2.1.26 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.27 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.28 天然胡萝卜素 GB 31624 的规定。
- 2.1.29 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.30 板栗应符合 GH/T 1029 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 杏仁、核桃仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 鸡蛋应符合 SB/T 10638 和 GB 2749 的规定。
- 2.1.33 牛奶应符合 GB 19645 或 GB 25190 的规定。
- 2.1.34 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.35 淡奶、炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.36 稀奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.37 红茶应符合 NY/T 780 的规定。
- 2.1.38 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.39 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。
- 2.1.40 绿茶粉、乌龙茶粉、红茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.41 红心火龙果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.42 桂花应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.43 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.44 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.45 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.46 松花粉应符合 GH/T 1030 和 GB 31636 的规定。
- 2.1.47 迷迭香粉应符合 GB/T 22301 的规定。
- 2.1.48 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.49 紫薯、甘薯、马蹄、山药、鲜玉米应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.50 紫薯粉、山药粉、马蹄粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.51 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.52 罗汉果应符合 NY/T 694 的规定。
- 2.1.53 椰浆应符合 DB46/T 107 的规定。
- 2.1.54 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.55 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.56 抗性糊精应符合原卫生部《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告》（2012 年 第 16 号）的规定。
- 2.1.57 鱼胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.58 大西米应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.59 粮食及其制品应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.60 奇亚籽应符合 GB 19300 和原国家卫计委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.61 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.62 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.63 凝结芽孢杆菌应符合原国家卫计委《关于发酵乳杆菌 CECT5716 等 3 个菌种的公告》[2016]6 号的规定。
- 2.1.64 海参应符合 NY/T 1514 和 GB 31602 的规定。
- 2.1.65 人参（人工种植, 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年 第 17 号）》的规定。
- 2.1.66 菊花、决明子、酸枣仁、沙棘、芡实、百合、桂圆、玉竹、白果、陈皮、茯苓、阿胶、黄精、甘草、佛手、牡蛎、麦芽、昆布、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、栀子、胖大海、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、槐米、槐花、蒲公英、榧子、薤白、覆盆子、藿香、丁香、刀豆、马齿苋、火麻仁、白芷、白扁豆、小蓟应符合《中华人民共和国药典》2020 版第一部的规定。
- 2.1.67 鲜白茅根、鲜芦根、枳椇子、代代花、白扁豆花应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.68 重瓣红玫瑰、DHA 藻油应符合《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年 第 3 号）》的规定。
- 2.1.69 薄荷应符合 GB/T 32736 或 GB/T 34260 或 GB/T 34259 的规定。
- 2.1.70 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.71 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.72 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.73 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.74 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.75 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.76 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.77 灰树花应符合 NY/T 446 的规定。

- 2.1.78 圆苞车前子壳应符合原国家卫计委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》[2014]10 号的规定。
- 2.1.79 杜仲雄花应符合原国家卫计委《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告》[2014]6 号的规定。
- 2.1.80 茶树花应符合卫生部《关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告》[2013]1 号的规定。
- 2.1.81 雨生红球藻应符合 GB/T 30893 的规定。
- 2.1.82 蛋白核小球藻粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.83 玉米低聚肽粉应符合原卫生部《关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸等 3 种物品为新资源食品的公告》[2010]15 号的规定。
- 2.1.84 酵母 β -葡聚糖应符合原卫生部《关于批准金花茶、显脉旋覆花（小黑药）等 5 种物品为新资源食品的公告》[2010]9 号的规定。
- 2.1.85 弹性蛋白（鲑鱼弹性蛋白肽）应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.86 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.87 低聚木糖应符合原国家卫计委《关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告》（2014 年第 20 号）的规定。

2.2 感官要求

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
性状	呈块状或颗粒状，允许有少量碎粒或粉末	从样品中取出 1 盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，将样品按标签明示的加水量加入相应温度的水，盖紧、静置 3-5min 后搅拌均匀，观察并嗅其气味、尝其滋味、观察其复水性。
色泽	具有相应原料应有的色泽	
气、滋味	呈相应原料固有的气味、滋味，不得有异味	
复水性	浸泡 3 ~ 5min，呈悬浮状，口感不夹生	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

2.3 理化指标

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/（%）	≤12	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.8	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤0.5	GB 5009.15
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤0.5	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤0.1	GB 5009.17

展青霉素（仅限于苹果、山楂及其干制品为原料制成的产品） /（ $\mu\text{g/kg}$ ）	$\leq$	20.0	GB 5009.185
米酵菌酸/（ mg/kg ）	$\leq$	0.25	GB 5009.189
^a 三氯蔗糖/（ g/kg ）	$\leq$	0.3	GB 22255
^a 纽甜/（ g/kg ）	$\leq$	0.033	GB 5009.247
^b 甲基汞（以 Hg 计）/（ mg/kg ）	$\leq$	0.5	GB 5009.17
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
^a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。			
^b 仅适用于添加水产动物制品的产品。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
^b 菌落总数/（CFU/g）	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
乳酸菌数（仅限于添加乳酸菌制成的产品）/（CFU/g） $\geq$	1×10^6				GB 4789.35
凝结芽孢杆菌菌数（仅限于添加凝结芽孢杆菌制成的产品）/（CFU/g） $\geq$	1×10^6				详见附录 A
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10^2	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌/（CFU/g）	5	2	50	10^2	GB 4789.15
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2：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。					
注 3：b 不适用于添加乳酸菌、凝结芽孢杆菌制成的产品。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

附录 A

凝结芽孢杆菌测定

1 适用范围

该检测方法引自美国 FCC 专著

适用于含凝结芽孢杆菌的样品。

2 材料

- 2.1 层流洁净工作台或生物学安全工作橱；
- 2.2 高压灭菌器；
- 2.3 无菌培养皿；
- 2.4 无菌移液管；
- 2.5 无菌稀释瓶或稀释管；
- 2.6 水浴，用于琼脂回火，恒温控制范围为 $50^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ ；
- 2.7 细菌平板培养箱， $40^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ；
- 2.8 菌落计数器：电子的，或暗视场的，或 Quebec，或性能相当者，配备适宜光源和栅板；
- 2.9 无菌离心管或试管：15-ml/50-ml
- 2.10 电热板/磁力搅拌器；
- 2.11 均质器和均质袋；
- 2.12 涡旋器；
- 2.13 水浴，用于热活化，恒温控制范围为 $75^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ ；

3 步骤

3.1 制备

3.1.1 稀释液 (0.1% 蛋白胨水)

将 1g 蛋白胨(例如细菌蛋白胨)溶于 1000ml 去离子水中,用盐酸调节 pH 至 7.0, 121°C 蒸汽灭菌 15min, 冷却, 即得。

3.1.2 微量矿物质溶液制备*

氯化钠.....	500 mg.
七水合硫酸亚铁.....	900 mg.
一水硫酸锰	800 mg.
七水合硫酸锌.....	80 mg.
五水合硫酸铜.....	80 mg.
七水合硫酸钴.....	80 mg

去离子水.....50 ml.

准确称取所需量的上述盐类，置于50ml容量瓶中，加少量去离子水溶解并稀释至刻度。该溶液呈粉红色，贮存于冰箱，可保存2个月。

*可以采用数量相当、含不同结合水的矿物盐类

根据规定，钴可省去：可能导致细胞数下降5%；

3.1.3 葡萄糖酵母提取物琼脂培养基

酵母提取粉.....5.0gm.

蛋白胨5.0gm.

葡萄糖.....5.0gm.

磷酸氢二钾.....0.5gm.

磷酸二氢钾0.5gm.

硫酸镁0.3gm.

微量矿物质溶液.....1.0ml.

去离子水1000.0ml.

琼脂（pH调节后加琼脂）.....15gm.

将上述成分全部加入，混匀。用盐酸调节培养基pH至6.3，然后加琼脂，将培养基煮沸。待琼脂完全溶解后，置于高压灭菌器，121℃（250°F）灭菌15min以上；

3.2 混合料及原材料稀释及热处理

3.2.1 称取25g混合料，置于无菌均质袋中，加225ml灭菌蛋白胨水，约150-200 rpm均质5min或拍击式均质器均质1~2 min，混匀。

注：若样品不能完全溶于蛋白胨水，需要将蛋白胨水预热至50℃再加入样品，或加入样品后将混合悬浮液置于50℃预热5min，直至样品完全溶解。

3.2.2 检查混合悬浮液pH值。若pH小于7.0，用氢氧化钠（5N）溶液调节pH至 8.5 ± 0.2 ；若pH大于8.7，用乳酸溶液（5N）调节pH至 8.5 ± 0.2 ；

3.2.3 移取20-30 ml均质悬浮液于50ml Corning管或试管，将该管置于75℃水浴30min，立即冷却至45℃以下，然后移液。

3.2.4 移取1.0 ml该液于试管中9.0 ml灭菌蛋白胨水中，涡旋彻底混匀（ 10^{-2} 稀释管即得）

3.2.5 根据要求重复操作。所做稀释度及平板培养所用稀释度应随预期孢子数变化而变化。

注 1：将每个稀释度溶液混匀，然后移液；

注 2：由于涉及多个稀释度，试验精确度将降低。因此，自 3.2.1 开始，须做两个平行试验。

注 3：步骤 3.2.3：将试管置于水浴后立即开启计时器。

3.3 平板培养

液化GYE琼脂培养基，然后置于水浴中冷却至50℃以下；每个稀释度准备三个无菌培养皿。分别从最后三个稀释管溶液中加入1.0 ml于相应编号的培养皿中，然后将15至20 ml的熔融培养基倒至各个培养皿，彻底混匀。待固化时，将平板翻转，40℃±2℃培养48小时，包括仅含有无菌GYE琼脂的平板，作为阴性对照，及含有1.0 ml蛋白胨水的平板（添加GYE之前）。

3.4 平板计数

菌落数在 30 至 300 之间的平板计数最为理想。平板计数只记录满足以下条件的菌落：琼脂表面的菌落需要直径为 1mm 到 5mm；白色到奶色，凸面，具有完整的边缘和光滑的表面。嵌在琼脂培养基中的菌落需要直径为 0.5mm-1mm 在琼脂中具有奶色的点状体。

从可计数平板上挑取5-10个菌落进行凝结芽孢杆菌菌种鉴定，鉴定方法参照USP FCC 101S方法 *Bacillus coagulans* GBI-30, 6086 进行，在保证扩增特异性前提下，可对扩增条件（时间、温度）进行优化。

菌落计算公式

$$T = \frac{\sum AB}{6Cd} \times 2$$

公式中：

T：凝结芽孢杆菌计数结果，单位 CFU/g 或 CFU/mL。；

ΣA：某一稀释度 6 块平板菌落总数；

B：鉴定为凝结芽孢杆菌的菌落数；

C：用于鉴定的菌落数；

d：稀释因子

编制说明

本标准适用于以银耳为主要原料,添加水果[枣、冬枣、葡萄干、蔓越莓干、苹果、菠萝、木瓜、芒果、山楂、梨、哈密瓜、枇杷、柠檬、香蕉、葡萄、猕猴桃、杨桃、草莓、蓝莓、树莓、杨梅、青梅、乌梅、水蜜桃、柚子、黄桃、蔓越莓、柑橘、青金桔、榴莲、甜橙、香橙、百香果(西番莲)、荔枝、山竹、火龙果、菠萝蜜、樱桃、桑葚、枸杞、西梅]及其干制品、燕窝、黑木耳、莲子、冰糖、蜂蜜、白砂糖、红糖、低聚异麦芽糖、海藻糖、木糖醇、低聚木糖、L-阿拉伯糖、异麦芽酮糖醇、低聚果糖、葡萄糖、葡萄糖浆、大豆低聚糖、水苏糖、结晶果糖、固体果葡糖、低聚甘露糖、麦芽糖、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、三氯蔗糖、纽甜、板栗、杏仁、核桃仁、芝麻、鸡蛋、牛奶、乳粉、淡奶(生牛乳、乳清粉、植物油、无水奶油、乳粉、水、大豆磷脂、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、卡拉胶)、炼乳(白砂糖、水、无水奶油、乳粉、棕榈油、乳清粉、乳糖、单,双甘油脂肪酸酯、卡拉胶、食用香精)、稀奶油[生牛乳、乳脂、食品添加剂(磷脂、聚甘油脂肪酸酯、单,双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钠、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠)]、红茶、绿茶、茉莉花茶、绿茶粉、乌龙茶粉、红茶粉、红心火龙果粉、桂花、魔芋粉、菊粉、藕粉、抹茶粉、松花粉、迷迭香粉、葛根粉、甘薯、紫薯、马蹄、山药、紫薯粉、山药粉、马蹄粉、椰子粉、椰浆、罗汉果、聚葡萄糖、麦芽糊精、抗性糊精、鱼胶原蛋白肽、大西米、粮食及其制品(大米、红米、黑米、大麦、小麦仁、小麦胚芽、燕麦、荞麦、青稞、藜麦米、苦荞、红豆、赤小豆、绿豆、青豆、黑豆、薏米中的一种或几种)、鲜玉米、奇亚籽、食品用香精(香草香精、香茅香精、蜜桃香精、薄荷香精、玫瑰香精、苹果香精、菠萝香精、橙香精、草莓香精中的一种或几种)、海参、人参(人工种植,5年及5年以下)、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、决明子、酸枣仁、沙棘、芡实、百合、桂圆、玉竹、白果、陈皮、茯苓、阿胶、黄精、甘草、佛手、牡蛎、麦芽、昆布、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、栀子、胖大海、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、槐米、槐花、蒲公英、榧子、薤白、覆盆子、藿香、丁香、刀豆、小蓟、马齿苋、火麻仁、白芷、白扁豆、鲜白茅根、鲜芦根、枳椇子、代代花、白扁豆花、薄荷、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、灰树花、圆苞车前子壳、杜仲雄花、裸藻、茶树花、雨生红球藻、蛋白核小球藻粉、玉米低聚肽粉、酵母 β -葡聚糖、DHA藻油、库拉索芦荟凝胶、天然胡萝卜素、弹性蛋白(鳕鱼弹性蛋白肽)、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或几种,经原料和辅料预处理、蒸煮或杀青,添加或不添加乳酸菌(鼠李糖乳杆菌、副干酪乳杆菌、嗜热链球菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌、发酵乳杆菌、乳双歧杆菌中的一种或几种)、凝结芽孢杆菌中的一种或几种,装盘、冷冻、真空干燥、精选、包装等工艺制成的冻干银耳汤(羹)料。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定制订本企业标准,为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中三氯蔗糖、纽甜仅限在 GB 2760 分类系统中 04.03.02.06 其他加工食用菌和藻类中使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

Q/HXN 0028S-2021

好想你健康食品股份有限公司

H N

Q B