



410193S-2021



汇川冻干健康食品产业园（河南）有限公司企业标准

Q/HC 0003S-2020

冻干粮食制品

2021-01-25 发布

2021-01-25 实施

汇川冻干健康食品产业园（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由汇川冻干健康食品产业园（河南）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王水永。

本标准适用于汇川冻干健康食品产业园（河南）有限公司、汇川实业发展（河南）有限公司。

H N

Q B

冻干粮食制品

1 范围

本标准规定了冻干粮食制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷物【大米、粳米、糙米、糯米、香稻米、黑米、紫米、红米、小米、黍米（大黄米）、稷米、大麦米（仁）、小麦米（仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、玉米、高粱米、小麦胚芽中的一种或几种】、豆类【黄豆、青豆、黑豆、绿豆、红豆、红小豆（赤小豆）、白扁豆、蚕豆、豌豆、芸豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆中的一种或几种】、薯类【紫薯、甘薯（山芋、地瓜、红薯）中的一种或几种】中的一种或几种为原料，添加或不添加生活饮用水、蜂蜜、牛奶、乳粉、食用盐、白砂糖、红糖、冰糖、果葡糖浆、低聚异麦芽糖、低聚果糖、香辛料（八角、小茴香、姜、辣椒、花椒、胡椒、香叶、桂皮、肉豆蔻、孜然、甘草、砂仁中的一种或几种）、白芷、橘皮、鸡精、味精中的一种或几种，经预处理、浸泡或不浸泡、蒸或煮、调味或不调味、冷冻、干燥（或先冷冻、干燥、后调味）、混合或不混合、包装加工而成的即食冻干粮食制品。

根据所用原料不同，产品分类为冻干谷物制品、冻干豆类制品、冻干薯类制品、冻干混合杂粮类制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米、粳米、糯米、紫米、红米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 香稻米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 黍米（大黄米）应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 稷米应符合 GB/T 13358 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 大麦米（仁）应符合 NY/T 891 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 小麦米（仁）、黑麦米（仁）应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 藜麦米（仁）应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 莜麦米（仁）应符合 GB/T 13359 的规定。

2.1.12 荞麦米（仁）应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 青稞米（仁）应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 燕麦米（仁）应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

2.1.15 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.16 高粱米应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。

2.1.17 小麦胚芽应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.18 黄豆、青豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 红豆、红小豆（赤小豆）、白扁豆、蚕豆、豌豆、芸豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 2.1.21 紫薯、甘薯（山芋、地瓜、红薯）应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.23 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.24 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.25 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.26 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.27 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.28 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.30 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.32 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.33 香辛料（八角、小茴香、姜、辣椒、花椒、胡椒、香叶、桂皮、肉豆蔻、孜然、甘草、砂仁）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.34 橘皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.35 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.36 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 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	具有本品应有的形状	从样品中随机取出一袋，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，沸水浸泡 3~5min 品尝其复水性
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
复水性	沸水浸泡 3~5min，口感不夹生	

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, %	≤	10	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	谷物类	≤	0.15
	豆类	≤	0.4
	薯类	≤	0.15
	混合类	≤	0.15
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	8.0 (仅适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	20 (仅适用于以玉米为主料的产品)	GB 5009.22
		10 (仅适用于以大米、籼米、糙米、糯米、香稻米、黑米、紫米、红米为主料的产品)	
		5 (其他产品)	

注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ²	GB 4789.15

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。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、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

编制说明

本标准适用于以谷物【大米、粳米、糙米、糯米、香稻米、黑米、紫米、红米、小米、黍米（大黄米）、稷米、大麦米（仁）、小麦米（仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、玉米、高粱米、小麦胚芽中的一种或几种】、豆类【黄豆、青豆、黑豆、绿豆、红豆、红小豆（赤小豆）、白扁豆、蚕豆、豌豆、芸豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆中的一种或几种】、薯类【紫薯、甘薯（山芋、地瓜、红薯）中的一种或几种】中的一种或几种为原料，添加或不添加生活饮用水、蜂蜜、牛奶、乳粉、食用盐、白砂糖、红糖、冰糖、果葡糖浆、低聚异麦芽糖、低聚果糖、香辛料（八角、小茴香、姜、辣椒、花椒、胡椒、香叶、桂皮、肉豆蔻、孜然、甘草、砂仁中的一种或几种）、白芷、橘皮、鸡精、味精中的一种或几种，经预处理、浸泡或不浸泡、蒸或煮、调味或不调味、冷冻、干燥（或先冷冻、干燥、后调味）、混合或不混合、包装加工而成的即食冻干粮食制品。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》的有关规定，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

汇川冻干健康食品产业园（河南）有限公司

QB