



410560S-2021



汇川冻干健康食品产业园（河南）有限公司企业标准

Q/HC 0006S-2021

冻干汤（羹）块

2021-03-08 发布

2021-03-08 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

冻干汤（羹）块

1 范围

本标准规定了冻干汤（羹）块的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以粮食【大米、籼米、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、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、紫薯、甘薯（山芋、地瓜、红薯）中的一种或几种】、鲜/冻蔬菜【上海青、生菜、白菜、菠菜、芹菜、苋菜、茼蒿、芥菜、菊苣、莴笋、莴苣、油菜、菜薹、蒜薹、甘蓝、花椰菜、西兰花、豆角、白萝卜、胡萝卜、雪菜、黄瓜、冬瓜、南瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、韭菜、番茄、辣椒、茄子、土豆、山药、香芋、芋头、莲藕、茭白、马蹄（荸荠）、马齿苋、竹笋、红薯叶、蕨菜、黄秋葵、洋葱、葱、姜、蒜、香菜、荆芥、茴香苗、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、槐花、玉米粒、芽菜（绿豆芽、黄豆芽、萝卜苗、豌豆尖、香椿芽、芥菜芽）、苦菊中的一种或几种】、水果【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴（芭乐）、人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、山竹、红毛丹、覆盆子、金桔、桔子、青桔、青柠、红枣中的一种或几种】、干制蔬菜（豆角、萝卜、竹笋、黄花菜中的一种或几种）、食用菌【香菇、猴头菇、黑木耳、金耳（黄背木耳）、玉木耳（白背木耳）、紫木耳、银耳（白木耳）、松茸、姬松茸、竹荪、白灵菇、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌、平菇、杏鲍菇、鸡腿菇、鸡枞菌、花菇、白蘑菇、草菇、金针菇、滑菇、蛹虫草中的一种或几种】、藻类（紫菜、裙带菜、海带中的一种或几种）、鲜蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种）及其蛋制品（蛋液、蛋清粉、烤蛋、蛋黄粉、咸蛋黄、皮蛋、卤蛋中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉（牛肉、猪肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）、鲜（冻）可食用水产动物制品（虾、鱼、虾米、海参、鱿鱼、虾仁、鲍鱼、鱼翅中的一种或几种）、米酒、藕粉中的几种为原料，添加麦片、面筋、豆制品【豆制品（豆腐、腐竹、豆腐皮）、大豆蛋白制品中的一种或几种】、坚果及籽类（核桃仁、栗子仁、南瓜籽仁、桃仁、熟制亚麻籽仁、奇亚籽、紫苏籽、松子仁、榛子仁、腰果、葵花籽仁、杏仁、扁桃仁、芝麻、花生仁、葵花籽仁中的一种或几种）、小麦胚芽、鱼腥草、淀粉制品（粉条、粉丝、西米中的一种或几种）、食用花卉【重瓣红玫瑰、桂花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、金银花、丹凤牡丹花、茉莉花中的一种或几种】、乳制品（乳粉、奶油、稀奶油、炼乳中的一种或几种）、干酪、

牛奶、巧克力及制品、山药片（粉）、百合、芡实、莲子、桂圆、玉竹、葛根、陈皮、莱菔子、罗汉果、茯苓、阿胶、黄精、决明子、酸枣仁、人参（人工种植5年以下）、松花粉、燕窝、胶原蛋白肽、魔芋粉、菊粉、琼脂、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、白砂糖、红糖、冰糖、木糖醇、蜂蜜、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、抗性糊精、酱类【香菇酱（植物油、香菇、郫县豆瓣酱、豆豉、甜面酱、洋葱、腐乳、大豆、芝麻、鸡精、食用盐、白砂糖、香辛料、山梨酸钾）、豆瓣酱、豆豉、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱、果酱（百香果果酱、菠萝果酱、草莓果酱、橙果酱、黑加仑果酱、木瓜果酱、火龙果果酱、蓝莓果酱、蔓越莓果酱、芒果果酱、猕猴桃（奇异果）果酱、枇杷果酱、葡萄果酱、提子果酱、树莓果酱、黑莓果酱、无花果果酱、樱桃果酱、柚子果酱中的一种或几种）中的一种或几种】、腐乳、蚝油、水产调味品【鱼露、虾油、虾酱中的一种或几种】、调味酱（白砂糖、水、非转基因黄豆、小麦粉、食用盐、脱水大蒜、酿造食醋、花生油、腌渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、玉米油、橄榄油中的一种或几种）、食用动物油（猪油、鸡油、羊油、牛油中的一种或几种）、食用盐、味精、5'-呈味核苷酸二钠、鸡精、酵母抽提物、鸡粉调味料、鸡汁调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、酱油、食醋、椰浆、料酒、白酒、啤酒、咖喱粉、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、砂仁、豆蔻、孜然、辣椒、甘草、香茅、荜拔、月桂叶、欧芹、芫荽籽、迷迭香中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉或马铃薯淀粉）、赤藓糖醇中的一种或几种，经原料预处理、蒸或煮或杀青、混合、装盘、冷冻、真空干燥、包装加工制成的冻干汤（羹）块。

根据所用原料不同，产品分类为：冻干谷物类汤（羹）块、冻干蔬菜类汤（羹）块、冻干水果类汤（羹）块、冻干食用菌类汤（羹）块、冻干藻类汤（羹）块、冻干禽蛋类汤（羹）块、冻干畜禽肉类汤（羹）块、冻干水产动物类汤（羹）块、冻干银耳类汤（羹）块、冻干米酒类汤（羹）块。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 粮食【大米、籼米、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、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、紫薯、甘薯（山芋、地瓜、红薯）】应符合GB 2715的规定。

2.1.2 鲜/冻蔬菜【上海青、生菜、白菜、菠菜、芹菜、苋菜、茼蒿、芥菜、菊苣、莴笋、莴苣、油菜、菜薹、蒜薹、甘蓝、花椰菜、西兰花、豆角、白萝卜、胡萝卜、雪菜、黄瓜、冬瓜、南瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、韭菜、番茄、辣椒、茄子、土豆、山药、香芋、芋头、莲藕、茭白、马蹄（荸荠）、马齿苋、竹笋、红薯叶、蕨菜、黄秋葵、洋葱、葱、姜、蒜、香菜、荆芥、茴香苗、四季豆、青豆、荷兰豆、

青蚕豆、槐花、玉米粒、芽菜（绿豆芽、黄豆芽、萝卜苗、豌豆尖、香椿芽、芥菜芽）、苦菊】、水果【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴（芭乐）、人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、山竹、红毛丹、覆盆子、金桔、桔子、青桔、青柠、红枣】应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 干制蔬菜（豆角、萝卜、竹笋、黄花菜）应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.4 食用菌【香菇、猴头菇、黑木耳、金耳（黄背木耳）、玉木耳（白背木耳）、紫木耳、银耳（白木耳）、松茸、姬松茸、竹荪、白灵菇、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌、平菇、杏鲍菇、鸡腿菇、鸡枞菌、花菇、白蘑菇、草菇、金针菇、滑菇】应符合 GB 709 的规定。

2.1.5 藻类（紫菜、裙带菜、海带）应符合 GB 19643 的规定。

2.1.6 坚果及籽类（核桃仁、栗子仁、南瓜籽仁、桃仁、熟制亚麻籽仁、奇亚籽、紫苏籽、松子仁、榛子仁、腰果、葵花籽仁、杏仁、扁桃仁、芝麻、花生仁、葵花籽仁）应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 鲜蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋）、蛋制品（蛋液、蛋清粉、烤蛋、蛋黄粉、咸蛋黄、皮蛋、卤蛋）应符合 GB 2749 的规定。

2.1.8 鲜（冻）畜禽肉（牛肉、猪肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.9 鲜（冻）可食水产品（虾、鱼、虾米、海参、鱿鱼、虾仁、鲍鱼、鱼翅）应符合 GB 2733 的规定。

2.1.10 面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.11 豆制品（豆腐、腐竹、豆腐皮）应符合 GB 2712 的规定。

2.1.12 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。

2.1.13 米酒应符合 GB 2758 的规定。

2.1.14 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.15 淀粉制品（粉条、粉丝、西米）应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 的规定。

2.1.16 重瓣红玫瑰应符合原卫生部公告 2010 年第 3 号《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》的规定。

2.1.17 桂花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、金银花、茉莉花、槐花应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.18 丹凤牡丹花应符合原卫生部公告 2013 年第 10 号《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》的规定。

2.1.19 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.20 奶油、稀奶油应符合 GB 19646 的规定。

- 2.1.21 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.22 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.23 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.24 巧克力及制品应符合 GB/T 19343 的规定。
- 2.1.25 山药片（粉）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.26 百合、芡实、莲子、桂圆、玉竹、葛根、陈皮、莱菔子、罗汉果、茯苓、阿胶、黄精、决明子、酸枣仁、鱼腥草应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.27 人参（人工种植 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.28 松花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.29 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.30 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.31 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.32 菊粉应符合原卫生部公告 2009 年第 5 号《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.33 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.34 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.35 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.36 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.37 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.38 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.39 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.40 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.41 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.42 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.43 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.44 抗性糊精应符合原卫生部公告 2012 年第 16 号《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》的规定。
- 2.1.45 香菇酱、调味酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.46 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.47 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.48 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.49 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

- 2.1.50 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.51 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.52 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 2.1.53 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.54 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.55 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.56 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.57 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.58 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.59 水产调味品（鱼露、虾油、虾酱）应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.60 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.61 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.62 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.63 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.64 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.65 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.66 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.67 食用动物油（猪油、鸡油、羊油、牛油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.68 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.69 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.70 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.71 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.72 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.73 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.74 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.75 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.76 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.77 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.78 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.79 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.80 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.81 椰浆应符合 DB 46/T 107 的规定。
- 2.1.82 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.83 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.84 啤酒应符合 GB/T 4927 的规定。

2.1.85 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

2.1.86 香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、砂仁、豆蔻、孜然、辣椒、甘草、香茅、荜拨、月桂叶、欧芹、芫荽籽、迷迭香）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.87 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.88 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.89 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.90 食用菌（蛹虫草）应符合原卫生部公告 2014 年第 10 号《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》的规定。

2.1.91 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 和 GB 2715 的规定。

2.1.92 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。

2.1.93 麦片应符合 LS/T 3260 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	块 状	称取混合后样品 10g 于白瓷盘内，在室内自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味。置于玻璃杯中，倒入开水冲泡 5 分钟后，观察复水性并嗅其气味，以温开水漱口，尝其滋味
色 泽	具有本品固有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
复水性	沸水浸泡 3~5min，基本恢复脱水前状态	

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
	冻干谷 物类汤 (羹) 块	冻干蔬 菜类汤 (羹) 块	冻干水 果类汤 (羹) 块	冻干食 用菌类 汤 (羹) 块	冻干藻 类汤 (羹) 块	冻干禽 蛋类汤 (羹) 块	冻干畜 禽肉类 汤 (羹) 块	冻干水 产动物 类汤 (羹) 块	冻干银 耳类汤 (羹) 块	冻干米 酒类汤 (羹) 块

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	0.9	0.9	0.9	0.9 （干重计）	0.18	0.4	0.9	0.9	0.18	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	/	/	/	0.5	/	0.05	0.1	0.1	0.5	/	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	/	/	/	0.1	/	/	/	/	0.1	/	GB 5009.17
^a 甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	/	/	/	/	/	/	/	0.5	/	/	GB 5009.17
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	/	/	/	0.5	/	/	0.5	/	0.5	/	GB 5009.11
^b 无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	/	/	/	/	/	/	/	0.1	/	/	GB 5009.11
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	/	/	/	/	/	/	1.0	2.0	/	/	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	/	/	/	/	/	/	3.0	4.0	/	/	GB 5009.26
^c 多氯联苯，mg/kg	≤	/	/	/	/	/	/	/	0.5	/	/	GB 5009.190
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	/	/	/	/	/	/	/	/	/	GB 5009.22
展青霉素，μg/kg	≤	/	/	^d 20.0	/	/	/	/	/	/	/	GB 5009.185
米酵菌酸，mg/kg	≤	/	/	/	/	/	/	/	/	0.25	/	GB 5009.189
水分，%	≤	10	13	13	10	10	10	10	10	10	10	GB 5009.3
注1：a可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞；b可先测定其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷；c多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。d仅适用于以苹果、山楂及其制品为主料的冻干水果类汤羹料。 注2：*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	冻干藻类汤（羹）块	5	1	20	30	GB 4789.3 中的平板计数法
	其他	5	2	10	10 ²	
霉菌，CFU/g		5	2	50	10 ²	GB 4789.15
沙门氏菌，/25g		5	0	0	—	GB 4789.4
^f 金黄色葡萄球菌，CFU/g		5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
^g 金黄色葡萄球菌，/25g		5	0	0	—	GB 4789.10

^b 单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
^d 大肠埃希氏菌 0157:H7，/25g	5	0	0	—	GB 4789.36
^e 副溶血性弧菌，MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7

注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

注 2：b 仅适用于冻干畜禽肉类汤（羹）块；d 仅适用于以鲜（冻）牛肉为主料的冻干汤（羹）块；e 仅适用于冻干水产动物类汤（羹）块；f 除冻干米酒类汤（羹）块之外；g 仅适用于冻干米酒类汤（羹）块。

注 3：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

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，兽药残留限量应符合GB 31650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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以粮食【大米、籼米、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、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、紫薯、甘薯（山芋、地瓜、红薯）中的一种或几种】、鲜/冻蔬菜【上海青、生菜、白菜、菠菜、芹菜、苋菜、茼蒿、芥菜、菊苣、莴笋、莴苣、油菜、菜薹、蒜薹、甘蓝、花椰菜、西兰花、豆角、白萝卜、胡萝卜、雪菜、黄瓜、冬瓜、南瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、韭菜、番茄、辣椒、茄子、土豆、山药、香芋、芋头、莲藕、茭白、马蹄（荸荠）、马齿苋、竹笋、红薯叶、蕨菜、黄秋葵、洋葱、葱、姜、蒜、香菜、荆芥、茴香苗、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、槐花、玉米粒、芽菜（绿豆芽、黄豆芽、萝卜苗、豌豆尖、香椿芽、芥菜芽）、苦菊中的一种或几种】、水果【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴（芭乐）、人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、山竹、红毛丹、覆盆子、金桔、桔子、青桔、青柠、红枣中的一种或几种】、干制蔬菜（豆角、萝卜、竹笋、黄花菜中的一种或几种）、食用菌【香菇、猴头菇、黑木耳、金耳（黄背木耳）、玉木耳（白背木耳）、紫木耳、银耳（白木耳）、松茸、姬松茸、竹荪、白灵菇、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌、平菇、杏鲍菇、鸡腿菇、鸡枞菌、花菇、白蘑菇、草菇、金针菇、滑菇、蛹虫草中的一种或几种】、藻类（紫菜、裙带菜、海带中的一种或几种）、鲜蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种）及其蛋制品（蛋液、蛋清粉、烤蛋、蛋黄粉、咸蛋黄、皮蛋、卤蛋中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉（牛肉、猪肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）、鲜（冻）可食用水产动物制品（虾、鱼、虾米、海参、鱿鱼、虾仁、鲍鱼、鱼翅中的一种或几种）、米酒、藕粉中的几种为原料，添加麦片、面筋、豆制品【豆制品（豆腐、腐竹、豆腐皮）、大豆蛋白制品中的一种或几种】、坚果及籽类（核桃仁、栗子仁、南瓜籽仁、桃仁、熟制亚麻籽仁、奇亚籽、紫苏籽、松子仁、榛子仁、腰果、葵花籽仁、杏仁、扁桃仁、芝麻、花生仁、葵花籽仁中的一种或几种）、小麦胚芽、鱼腥草、淀粉制品（粉条、粉丝、西米中的一种或几种）、食用花卉【重瓣红玫瑰、桂花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、金银花、丹凤牡丹花、茉莉花中的一种或几种】、乳制品（乳粉、奶油、稀奶油、炼乳中的一种或几种）、干酪、牛奶、巧克力及制品、山药片（粉）、百合、芡实、莲子、桂圆、玉竹、葛根、陈皮、莱菔子、罗汉果、茯苓、阿胶、黄精、决明子、酸枣仁、人参（人工种植5年以下）、松花粉、燕窝、胶原蛋白肽、魔芋粉、菊粉、琼脂、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、白砂糖、红糖、冰糖、木糖醇、蜂蜜、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、抗性糊精、酱类【香菇酱（植物油、香菇、郫县豆瓣酱、豆豉、甜面酱、洋葱、腐乳、大豆、芝麻、鸡精、食用盐、白砂糖、香辛料、山梨酸钾）、豆瓣酱、豆豉、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末

酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱、果酱（百香果果酱、菠萝果酱、草莓果酱、橙果酱、黑加仑果酱、木瓜果酱、火龙果果酱、蓝莓果酱、蔓越莓果酱、芒果果酱、猕猴桃（奇异果）果酱、枇杷果酱、葡萄果酱、提子果酱、树莓果酱、黑莓果酱、无花果果酱、樱桃果酱、柚子果酱中的一种或几种）中的一种或几种】、腐乳、蚝油、水产调味品【鱼露、虾油、虾酱中的一种或几种】、调味酱（白砂糖、水、非转基因黄豆、小麦粉、食用盐、脱水大蒜、酿造食醋、花生油、腌渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、玉米油、橄榄油中的一种或几种）、食用动物油（猪油、鸡油、羊油、牛油中的一种或几种）、食用盐、味精、5'-呈味核苷酸二钠、鸡精、酵母抽提物、鸡粉调味料、鸡汁调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、酱油、食醋、椰浆、料酒、白酒、啤酒、咖喱粉、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、砂仁、豆蔻、孜然、辣椒、甘草、香茅、荜拨、月桂叶、欧芹、芫荽籽、迷迭香中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉或马铃薯淀粉）、赤藓糖醇中的一种或几种，经原料预处理、蒸或煮或杀青、混合、装盘、冷冻、真空干燥、包装加工制成的冻干汤（羹）块。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》的有关规定制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中使用食品添加剂的产品不涉及GB 2760中表A.3中规定的食品类别。

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