



410810S-2021



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0028S-2021

冻干银耳汤料

2021-04-23 发布

2021-04-23 实施

好想你健康食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由好想你健康股份有限公司提出。

本标准起草单位：好想你健康股份有限公司。

本标准起草人：李洋、焦瑞婷、段小果、李红。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXN 0028S-2020 (备案号：416132S-2020)。

H X N

Q B

冻干银耳汤料

1 范围

本标准规定了冻干银耳汤料的分类、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、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、多聚果糖、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、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)、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)、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)、凝结芽孢杆菌、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)、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、小茴、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（鲣鱼弹性蛋白肽）中的一种或几种，经原料和辅料预处理、蒸煮或杀青、装盘、速冻、干燥、精选、包装等工艺制成的冻干银耳汤料。

按原料不同，分为：红枣莲子银耳汤料、红枣银耳汤料、百合银耳汤料、冰糖雪梨银耳汤料、枸杞银耳汤料、红枣百合银耳汤料、红枣燕窝银耳汤料、水果银耳汤料、牛奶银耳汤料、椰奶银耳汤料、杏仁银耳汤料、阿胶银耳汤料、杂粮银耳汤料、花茶银耳汤料、胶原蛋白银耳汤料、无糖银耳汤料、低糖银耳汤料、决明子银耳汤料、黑木耳银耳汤料。

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 水果及其制品应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.4 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.5 冰糖应符合 QB/T 1174 或 QB/T 1173、GB 13104 的规定。
- 2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.10 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.11 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.12 低聚木糖、L-阿拉伯糖、库拉索芦荟凝胶应符合卫生部《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。
- 2.1.13 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 2.1.14 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.15 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.18 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.19 多聚果糖、菊粉应符合卫生部《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。
- 2.1.20 结晶果糖和固体果葡糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.21 低聚甘露糖、裸藻、丹凤牡丹花应符合卫生部《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的

公告》[2013]10号的规定。

- 2.1.22 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.24 赤藓糖醇应符合 GB 26404 规定。
- 2.1.25 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.26 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.27 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.28 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.29 板栗应符合 GH/T 1029 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 杏仁、核桃仁、芝麻应符合 GB19300 的规定。
- 2.1.31 牛奶应符合 GB 19645 或 GB 25190 的规定。
- 2.1.32 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.33 淡奶、炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.34 稀奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.35 红茶应符合 NY/T 780 的规定。
- 2.1.36 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.37 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。
- 2.1.38 绿茶粉、乌龙茶粉、红茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.39 红心火龙果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.40 桂花应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.41 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.42 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.43 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.44 松花粉应符合 GH/T 1030 和 GB 31636 的规定。
- 2.1.45 迷迭香粉应符合 GB/T 22301 的规定。
- 2.1.46 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.47 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。
- 2.1.48 紫薯粉、山药粉、马蹄粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.49 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.50 罗汉果应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.51 椰浆应符合 DB 46/T 107 的规定。

- 2.1.52 聚葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.53 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.54 抗性糊精应符合《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。
- 2.1.55 鱼胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.56 大西米应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.57 粮食及其制品应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.58 奇亚籽应符合 GB 19300 和《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。
- 2.1.59 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.60 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.61 凝结芽孢杆菌应符合《关于发酵乳杆菌 CECT5716 等3个菌种的公告》[2016]6号的规定。
- 2.1.62 海参应符合 NY/T 1514 和 GB 31602 的规定。
- 2.1.63 人参（人工种植,5年及5年以下）应符合卫生部《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。
- 2.1.64 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年版一部的规定。
- 2.1.65 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。
- 2.1.66 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。
- 2.1.67 薄荷应符合 GB/T 32736 或 GB/T 34260 或 GB/T 34259 的规定
- 2.1.68 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.69 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.70 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.71 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.72 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.73 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.74 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.75 灰树花应符合 NY/T 446 的规定。
- 2.1.76 圆苞车前子壳应符合卫生部《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》[2014]10 号的规定。
- 2.1.77 杜仲雄花应符合卫生部《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告》[2014]6 号的规定。
- 2.1.78 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。
- 2.1.79 雨生红球藻应符合 GB/T 30893 的规定。
- 2.1.80 蛋白核小球藻粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.81 玉米低聚肽粉应符合卫生部《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。
- 2.1.82 酵母 β -葡聚糖应符合卫生部《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。
- 2.1.83 弹性蛋白（鳕鱼弹性蛋白肽）应符合 GB/T 29602 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外观、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、山楂为原料制成的产品）/（μg/kg）	≤	20.0	GB 5009.185
米酵菌酸/（mg/kg）	≤	0.25	GB 5009.189
^a 三氯蔗糖/（g/kg）	≤	0.3	GB 22255
^a 纽甜/（g/kg）	≤	0.033	GB 5009.247

注1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注2：a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。

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） ≥	1×10 ⁶				GB 4789.35
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 第二法

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

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、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、多聚果糖、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、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)、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)、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)、凝结芽孢杆菌、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)、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(鲑鱼弹性蛋白肽)中的一种或几种,经原料和辅料预处理、蒸煮或杀青、装盘、速冻、干燥、精选、包装等工艺制成的冻干银耳汤料。

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。

好想你健康食品股份有限公司

H N

Q B