



411534S-2021



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0019S-2021

冻干豆类制品

2021-07-11 发布

2021-07-11 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食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：张卫卫、李红、李永幸、李洋、赵树新、李娜。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXN 0019S-2019（备案号：411703S-2019，2019-07-05 发布实施）。

H N

Q B

冻干豆类制品

1 范围

本标准规定了冻干豆类制品的分类、要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以黄豆、红豆、大红豆、红小豆、花豆、黑豆、绿豆、黑绿豆、白芸豆、小扁豆、扁豆、白扁豆、青豆、豇豆、刀豆、木豆、鹰嘴豆、芸豆、豌豆、蚕豆中的一种或几种为原料，添加或不添加食用盐、葛根粉、生姜、蜂蜜、牛奶、乳粉、白砂糖、冰糖、红糖、鸡精、枸杞、香辛料（八角、生姜、辣椒、花椒、麻椒、月桂叶）、芡实、桂花、重瓣红玫瑰、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、陈皮、玉竹、甘草中的一种或几种，经过原料预处理、配料、蒸煮、装盘、冷冻干燥、精选、包装等工艺制成的冻干豆类制品。

按原料不同，分为：冻干原味豆类制品、冻干调味豆类制品。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 黄豆、红豆、大红豆、花豆、青豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 红小豆应符合 GB/T 10461 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 刀豆、木豆、鹰嘴豆、芸豆、白芸豆、小扁豆、扁豆、白扁豆、豇豆应符合 NY/T 285 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 绿豆、黑绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 重瓣红玫瑰应符合《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。
- 2.1.8 芡实、桂花、菊花、陈皮、玉竹、甘草应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.9 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.12 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.13 牛奶应符合 GB 19645 的规定。
- 2.1.14 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.19 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.20 香辛料（八角、生姜、辣椒、花椒、麻椒、月桂叶）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.21 生产用水应符合 GB 5749 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，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有相应原料加工后应有的色泽	
气、滋味	呈相应原料加工后应有的气味和滋味，不得有异味	
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/(%)	≤ 5.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.15
铬（以 Cr 计）/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
注：*该项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 平板计数法
霉菌/(CFU/g)	5	2	50	100	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	100	1000	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。

2.5 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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黄豆、红豆、大红豆、红小豆、花豆、黑豆、绿豆、黑绿豆、白芸豆、小扁豆、扁豆、白扁豆、青豆、豇豆、刀豆、木豆、鹰嘴豆、芸豆、豌豆、蚕豆中的一种或几种为原料，添加或不添加食用盐、葛根粉、生姜、蜂蜜、牛奶、乳粉、白砂糖、冰糖、红糖、鸡精、枸杞、香辛料（八角、生姜、辣椒、花椒、麻椒、月桂叶）、芡实、桂花、重瓣红玫瑰、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、陈皮、玉竹、甘草中的一种或几种，经过原料预处理、配料、蒸煮、装盘、冷冻干燥、精选、包装等工艺制成的冻干豆类制品。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。

好想你健康食品股份有限公司