



411647S-2021



河南鸿森食品有限公司企业标准

Q/HHS 0005S-2021

冻干小米辽参汤料

2021-07-19 发布

2021-07-19 实施

河南鸿森食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南鸿淼食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋江秀、呼军凯、宋现增。

H N
Q B

冻干小米辽参汤料

1 范围

本标准规定了冻干小米辽参汤料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小米为原料，加入或不加入南瓜，经熬制，加入辽参（经预处理、泡发）、高汤（鸡肉、鸡爪、猪排骨、猪肘、猪蹄、猪骨、猪肉、火腿、猪皮、鲍鱼、鱼翅、干贝、瑶柱、海米中的多种，加入大葱、生姜，经加水熬煮）、炸制料[胡萝卜丝、香菜、芹菜、大葱、洋葱、生姜、沙姜、香辛料（花椒、八角、月桂、桂皮、草果、罗汉果、荜拔、丁香、香茅、高良姜、肉豆蔻、砂仁、肉桂、藿香、山柰、百里香中的多种）、栀子中的多种，经炸制（鸡油、花生油、大豆油、菜籽油、葵花籽油中的一种或几种）]，加入食用盐、白砂糖、酱油、蚝油、胡椒粉、芝麻油、味精、鸡精调味料、鸡汁调味料中的多种，经混合、熬制、冷却、冷冻干燥、包装等工艺制成的冻干小米辽参汤料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 辽参、鲍鱼、鱼翅、干贝、瑶柱、海米应符合 GB 10136 的规定。

2.1.4 南瓜、大葱、生姜、胡萝卜丝、香菜、芹菜、洋葱、沙姜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 鸡肉、鸡爪、猪排骨、猪肘、猪蹄、猪骨、猪肉、火腿、猪皮应符合 GB 2707 的规定。

2.1.6 香辛料（花椒、八角、月桂、桂皮、草果、罗汉果、荜拔、丁香、香茅、高良姜、肉豆蔻、砂仁、肉桂、藿香、山柰、百里香）、胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 栀子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.8 鸡油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.9 花生油、大豆油、菜籽油、葵花籽油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.12 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.13 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.14 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.15 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.16 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.17 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 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	块状或具产品应有性状	取适量样品置于白色瓷盘中，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
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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, g/100g	≤ 10	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
甲基汞 ^b (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
^b 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。		

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	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	100	1000	GB 4789.10 第二法
^a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。					

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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650 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

本标准适用于以小米为原料，加入或不加入南瓜，经熬制，加入辽参（经预处理、泡发）、高汤（鸡肉、鸡爪、猪排骨、猪肘、猪蹄、猪骨、猪肉、火腿、猪皮、鲍鱼、鱼翅、干贝、瑶柱、海米中的多种，加入大葱、生姜，经加水熬煮）、炸制料[胡萝卜丝、香菜、芹菜、大葱、洋葱、生姜、沙姜、香辛料（花椒、八角、月桂、桂皮、草果、罗汉果、荜拔、丁香、香茅、高良姜、肉豆蔻、砂仁、肉桂、藿香、山柰、百里香中的多种）、栀子中的多种，经炸制（鸡油、花生油、大豆油、菜籽油、葵花籽油中的一种或几种）]，加入食用盐、白砂糖、酱油、蚝油、胡椒粉、芝麻油、味精、鸡精调味料、鸡汁调味料中的多种，经混合、熬制、冷却、冷冻干燥、包装等工艺制成的冻干小米辽参汤料。

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》的有关规定，参照相关标准制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南鸿淼食品有限公司