



413328S-2022



河南泰农食品有限公司企业标准

Q/HTN 0002S-2022

---

# 冻干银耳羹（汤）料

2022-12-08 发布

2022-12-08 实施

---

河南泰农食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南泰农食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南泰农食品有限公司。

本标准主要起草人：龚芳、代培颖、黄冲。

HN  
QB

# 冻干银耳羹（汤）料

## 1. 范围

本标准规定了冻干银耳羹（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，添加谷物或其制品（大米、糯米、糯米粉、藜麦米、黑米、糙米、薏米、小米、红米、荞麦、莜麦、玉米、高粱、小麦、小麦粉、大麦、燕麦、燕麦片、黑麦、青稞中的一种或几种）、紫薯、红薯、红豆、黑豆、黄豆、赤小豆、豌豆、鹰嘴豆、白芸豆、莲子、百合、燕窝、桂圆、阿胶、牛奶、乳粉、藕粉、水果[榴莲、桂圆、火龙果、香蕉、草莓、桑葚、哈密瓜、苹果、芒果、菠萝、鳄梨（又称牛油果）、无花果、山竹、枸杞、树莓、蓝莓、人参果、黄桃、雪梨、葡萄、枇杷、荔枝、杨桃、红枣、柠檬、杏、猕猴桃、椰子、木瓜、百香果、橙子、蜜桔、柚子中的一种或几种]或其干制品、坚果及籽类（核桃仁、腰果、开心果、葵花籽仁、芝麻、花生、杏仁、巴旦木、榛子仁、夏威夷果中的一种或几种）、奇亚籽、麦芽糊精、白砂糖、冰糖、蜂蜜、海藻糖、麦芽糖浆、木糖醇、低聚异麦芽糖、低聚木糖、异麦芽酮糖醇、葡萄糖、大豆低聚糖、水苏糖、低聚果糖、结晶果糖、低聚甘露糖、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、红糖、食用玉米淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、葛根粉、魔芋粉、西米、海参、豌豆蛋白、南瓜蛋白、乳清蛋白粉、牛奶蛋白、大豆蛋白粉、燕麦纤维、小麦纤维、圆苞车前子壳、柑橘纤维、苹果纤维、抗性糊精、椰浆、椰浆粉、椰子油、干酪、肉桂粉、姜黄粉（香辛料）、食用盐、磷脂、维生素 C（抗氧化剂）、抗坏血酸钠、柠檬酸、鱼胶原蛋白肽、生活饮用水中的一种或几种，经原料辅料预处理、配料、蒸煮、冷却、装盘、速冻干燥、冷却、包装工艺制成的冻干银耳羹（汤）料。

根据添加原、辅料不同可分为：冻干银耳红枣莲子羹（汤）料、冻干银耳百合莲子羹（汤）料、冻干桂圆银耳羹（汤）料、冻干阿胶银耳羹（汤）料、冻干燕窝银耳羹（汤）料、冻干水果银耳羹（汤）料、冻干杂粮银耳羹（汤）料、冻干牛奶椰浆银耳羹（汤）料、冻干坚果银耳羹（汤）料、冻干藕粉银耳羹（汤）料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 谷物及其制品、紫薯、红薯应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 大米、糯米应符合 GB/T 1354 的规定。

2.1.3 银耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.4 红豆、黄豆、黑豆、白芸豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 赤小豆应符合 GB/T 10461 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 鹰嘴豆应符合 NY/T 285 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.9 百合、桂圆、阿胶应符合《中华人民共和国药典》2020 版第一部的规定。

2.1.10 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。

- 2.1.11 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.2.12 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.13 水果应无腐烂、变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.14 水果干制品应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.15 坚果及籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 奇亚籽应符合原国家卫计委《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。
- 2.1.17 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.22 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.23 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.25 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.26 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.27 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 2.1.28 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.30 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.31 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.32 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.33 低聚甘露糖应符合《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》（原国家卫计委 2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.34 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.35 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.36 豌豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.37 南瓜蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.38 乳清蛋白粉、牛奶蛋白应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.39 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 和 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.40 燕麦纤维、小麦纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.41 圆苞车前子壳应符合原卫生部《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》[2014]10 号的规定。
- 2.1.42 柑橘纤维应符合《关于柑橘纤维作为普通食品原料的复函》卫办监督（2012）262 号的规定。

2.1.43 苹果纤维应符合 QB/T 5027 的规定。

2.1.44 抗性糊精应符合原卫生部《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。

2.1.45 椰浆应符合 DB46/T 107 的规定。

2.1.46 椰浆粉应符合 DB46/T 69 的规定。

2.1.47 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。

2.1.48 干酪应符合 GB 5420 的规定。

2.1.49 肉桂粉、姜黄粉应符合 GB/T 15691 的规定。

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

2.1.51 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。

2.1.52 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.53 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。

2.1.54 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.55 鱼胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。

2.1.56 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.57 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

2.1.58 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.59 红薯淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

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

2.1.61 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.62 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.63 西米应符合 GB 2713 的规定。

2.1.64 海参应符合 GB 31602 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    | 呈片状或块状，允许有少量碎粒或粉末      | 从样品中取出适量，倒入洁净白色瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，将样品按照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，观察复水性并嗅其气味、尝其滋味 |
| 色泽    | 具有相应原料加工后应有的色泽         |                                                                                                |
| 滋味与气味 | 呈相应原料加工后应有的气味、滋味，不得有异味 |                                                                                                |
| 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, %                                 | ≤ 12        | GB 5009.3   |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg                     | ≤ 0.9 (干重计) | GB 5009.12  |
| 镉(以 Cd 计), mg/kg                      | ≤ 0.5 (干重计) | GB 5009.15  |
| 甲基汞(以 Hg 计), mg/kg                    | ≤ 0.1 (干重计) | GB 5009.17  |
| 无机砷(以 As 计), mg/kg                    | ≤ 0.5 (干重计) | GB 5009.11  |
| 米酵菌酸, mg/kg                           | ≤ 0.25      | GB 5009.189 |
| 展青霉素(仅限于苹果为原料制成的产品), $\mu\text{g/kg}$ | ≤ 20        | GB 5009.185 |
| 注: *该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 <sup>a</sup> 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 |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g                                                                | 5                     | 1 | $10^2$ | $10^3$ | GB 4789.10        |
| 沙门氏菌, /25g                                                                    | 5                     | 0 | 0      | —      | GB 4789.4         |
| 霉菌, CFU/g                                                                     | 5                     | 2 | 50     | $10^2$ | GB 4789.15        |
| 注 1: <sup>a</sup> 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。                                     |                       |   |        |        |                   |
| 注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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

出厂检验项目包括：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，添加谷物或其制品（大米、糯米、糯米粉、藜麦米、黑米、糙米、薏米、小米、红米、荞麦、莜麦、玉米、高粱、小麦、小麦粉、大麦、燕麦、燕麦片、黑麦、青稞中的一种或几种）、紫薯、红薯、红豆、黑豆、黄豆、赤小豆、豌豆、鹰嘴豆、白芸豆、莲子、百合、燕窝、桂圆、阿胶、牛奶、乳粉、藕粉、水果[榴莲、桂圆、火龙果、香蕉、草莓、桑葚、哈密瓜、苹果、芒果、菠萝、鳄梨（又称牛油果）、无花果、山竹、枸杞、树莓、蓝莓、人参果、黄桃、雪梨、葡萄、枇杷、荔枝、杨桃、红枣、柠檬、杏、猕猴桃、椰子、木瓜、百香果、橙子、蜜桔、柚子中的一种或几种]或其干制品、坚果及籽类（核桃仁、腰果、开心果、葵花籽仁、芝麻、花生、杏仁、巴旦木、榛子仁、夏威夷果中的一种或几种）、奇亚籽、麦芽糊精、白砂糖、冰糖、蜂蜜、海藻糖、麦芽糖浆、木糖醇、低聚异麦芽糖、低聚木糖、异麦芽酮糖醇、葡萄糖、大豆低聚糖、水苏糖、低聚果糖、结晶果糖、低聚甘露糖、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、红糖、食用玉米淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、葛根粉、魔芋粉、西米、海参、豌豆蛋白、南瓜蛋白、乳清蛋白粉、牛奶蛋白、大豆蛋白粉、燕麦纤维、小麦纤维、圆苞车前子壳、柑橘纤维、苹果纤维、抗性糊精、椰浆、椰浆粉、椰子油、干酪、肉桂粉、姜黄粉（香辛料）、食用盐、磷脂、维生素 C（抗氧化剂）、抗坏血酸钠、柠檬酸、鱼胶原蛋白肽、生活饮用水中的一种或几种，经原料辅料预处理、配料、蒸煮、冷却、装盘、速冻干燥、冷却、包装工艺制成的冻干银耳羹（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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南泰农食品有限公司