



410666S-2022



河南鸿森食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2022

冻干粥料

2022-03-21 发布

2022-03-21 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。

本标准替代Q/HHS 0001S-2021。

H N

Q B

冻干粥料

1 范围

本标准规定了冻干粥料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、糯米、粳米、红米、黑米、薏仁、小米、小麦仁、燕麦、紫米、大麦米、玉米、高粱米、芡实、荞麦、红豆、绿豆、豇豆、黄豆、豌豆、黑豆、芸豆、腰豆、青豆、红小豆、花豆、蚕豆、白扁豆中的一种或几种为主要原料，加入西米、红枣、蜜枣、枸杞、葡萄干、蔓越莓干、花生、芝麻、核桃仁、榛子、松仁、开心果、巴旦木、腰果、夏威夷果、杏仁、葵瓜子仁、板栗仁、枳椇子、百合、莲子、桂圆、酸枣仁、薄荷、荷叶、金银花、玉竹、陈皮、茯苓、阿胶、黄精、甘草、佛手、麦芽、昆布、郁李仁、青果、鱼腥草、栀子、胖大海、香橼、香薷、桃仁、罗汉果、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、决明子、沙棘、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、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、鲜白茅根、鲜芦根、代代花、白扁豆花、无花果、柚子、水蜜桃、苹果、梨、菠萝、葡萄、哈密瓜、橙子、蓝莓、西莓、山楂、芒果、猕猴桃、椰肉、木瓜、柠檬、山竹、荔枝、草莓、乌梅、枇杷、山药、香蕉、杨桃、树莓、杨梅、青梅、黄桃、蔓越莓、柑橘、甜橙、香橙、百香果（西番莲）、荔枝、火龙果、菠萝蜜、樱桃、桑椹、南瓜、菠菜、香菇、紫薯、胡萝卜、洋葱、土豆、芹菜、芋头、蕃茄、红薯、银杏（白果）、莲藕、黄花菜、冬瓜、苦瓜、香菜、香葱、大葱、姜、蒜、白菜、白萝卜、莼菜、青瓜、油菜、苋菜、马蹄、冬枣、银耳、黑木耳、口蘑、灰树花、海带、裙带菜、紫菜、豆腐、豆干、海米、虾皮、牡蛎、虾仁、瑶柱、蟹足棒、鱿鱼、鲛鱼、雪蛤、石斑鱼、鲷鱼、草鱼、鲈鱼、黑鱼、鲢鱼、鲫鱼、鲤鱼、鳕鱼、螃蟹、鲍鱼、扇贝肉、海参、鲜虾、花甲、麻蛤、三文鱼、鳀鱼粉、蟹黄粉、虾粉、火腿肠、血豆腐、人参（人工种植5年及5年以下）、牛奶、椰浆、乳粉、桂花、山药粉、马蹄粉、藕粉、红心火龙果粉、紫薯粉、椰子粉、魔芋粉、葛根粉、鸡肉、猪肉、牛肉、猪肝、猪肚、猪大肠、猪骨、鸡架、牛骨、金华火腿、松花蛋、鸡蛋、鸭蛋黄、燕窝、小麦胚芽、奇亚籽、重瓣红玫瑰、圆苞车前子壳、杜仲雄花、茶树花、雨生红球藻、蛋白核小球藻、玉米低聚肽粉、酵母β-葡聚糖、DHA藻油、库拉索芦荟凝胶、绿茶粉、乌龙茶粉、红茶粉、菊粉、抹茶粉、松花粉、鱼胶原蛋白肽、异麦芽酮糖醇、低聚甘露糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、大豆低聚糖、水苏糖、结晶果糖、麦芽糊精、抗性糊精、冰糖、白砂糖、红糖、麦芽糖、葡萄糖、葡萄糖浆、固体果葡糖、海藻糖、L-阿拉伯糖、聚葡萄糖、食用盐、植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油中的一种或几种）、香油、猪油、鸡油、牛油、花椒、小茴香、胡椒粉、迷迭香粉、十三香、五香粉、料酒、味极鲜酱油、生抽、老抽、蚝油、味精、鸡精、鸡汁、蜂蜜、明胶、赤藓糖醇、木糖醇、罗汉果甜苷、天然胡萝卜素、抗坏血酸（抗氧化剂）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、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、雪梨香精、木瓜香精、百香果香精中的一种或几种），经原料和辅料预处理、熬制、装盘、速冻、干燥、精选、包装等工艺制成的冻干粥料。

根据添加原辅料的不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 2749 的规定。

2.1.2 大米、糯米、粳米、红米、黑米、薏仁、小米、小麦仁、燕麦、紫米、大麦米、玉米、高粱米、芡实、荞麦、红豆、绿豆、豇豆、黄豆、豌豆、黑豆、芸豆、腰豆、青豆、红小豆、花豆、蚕豆、白扁豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 西米应符合 GB 2713 的规定。

2.1.4 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.5 蜜枣应符合 GB 14884 的规定。

2.1.6 枸杞、葡萄干、蔓越莓干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.7 花生、芝麻、核桃仁、榛子、松仁、开心果、巴旦木、腰果、夏威夷果、杏仁、葵瓜子仁、板栗仁、枳椇子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 百合、莲子、桂圆、酸枣仁、薄荷、荷叶、金银花、玉竹、陈皮、茯苓、阿胶、黄精、甘草、佛手、麦芽、昆布、郁李仁、青果、鱼腥草、栀子、胖大海、香橼、香薷、桃仁、罗汉果、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、决明子、沙棘、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、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、鲜白茅根、鲜芦根、代代花、白扁豆花应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.9 无花果、柚子、水蜜桃、苹果、梨、菠萝、葡萄、哈密瓜、橙子、蓝莓、西莓、山楂、芒果、猕猴桃、椰肉、木瓜、柠檬、山竹、荔枝、草莓、乌梅、枇杷、山药、香蕉、杨桃、树莓、杨梅、青梅、黄桃、蔓越莓、柑橘、甜橙、香橙、百香果（西番莲）、荔枝、火龙果、菠萝蜜、樱桃、桑椹、南瓜、菠菜、香菇、紫薯、胡萝卜、洋葱、土豆、芹菜、芋头、蕃茄、红薯、银杏（白果）、莲藕、黄花菜、冬瓜、苦瓜、香菜、香葱、大葱、姜、蒜、白菜、白萝卜、莼菜、青瓜、油菜、苋菜、马蹄、冬枣应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.10 银耳、黑木耳、口蘑、灰树花应符合 GB 7096 的规定。

2.1.11 海带、裙带菜、紫菜应符合 GB 19643 的规定。

2.1.12 豆腐、豆干应符合 GB 2712 的规定。

2.1.13 海米、虾皮、牡蛎、虾仁、瑶柱、蟹足棒、鱿鱼、鲛鱼、雪蛤、石斑鱼、鲷鱼、草鱼、鲈鱼、黑鱼、鲢鱼、鲫鱼、鲤鱼、鳕鱼、螃蟹、鲍鱼、扇贝肉、海参、鲜虾、花甲、麻蛤、三文鱼、鳀鱼粉、蟹

- 黄粉、虾粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.14火腿肠应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.15血豆腐应符合 DBS41/ 011 的规定。
- 2.1.16人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.17牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.18椰浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.19乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.20桂花应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.21山药粉、马蹄粉、藕粉、红心火龙果粉、紫薯粉、椰子粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.22魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.23葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.24鸡肉、猪肉、牛肉、猪肝、猪肚、猪大肠、猪骨、鸡架、牛骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.25金华火腿应符合 GB/T 19088 的规定。
- 2.1.26松花蛋、鸡蛋、鸭蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.27燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.28小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.29奇亚籽应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.30重瓣红玫瑰应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.31圆苞车前子壳应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.32杜仲雄花应符合原卫计委公告（2014 年第 6 号）的规定。
- 2.1.33茶树花应符合原卫计委公告（2013 年第 1 号）的规定。
- 2.1.34雨生红球藻应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。
- 2.1.35蛋白核小球藻应符合原卫生部公告（2012 年第 19 号）的规定。
- 2.1.36玉米低聚肽粉应符合原卫生部公告（2010 年第 15 号）的规定。
- 2.1.37酵母 β -葡聚糖应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.38DHA 藻油应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.39库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.40绿茶粉、乌龙茶粉、红茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.41菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.42抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.43松花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.44鱼胶原蛋白肽应符合 SB/T 10634 和 GB 31645 的规定。
- 2.1.45异麦芽酮糖醇应符合原卫生部公告（2008 年第 20 号）的规定。

- 2.1.46低聚甘露糖应符合原卫计委公告（2013年第10号）的规定。
- 2.1.47低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.48低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.49大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.50水苏糖应符合原卫生部公告（2010年第17号）的规定。
- 2.1.51结晶果糖、固体果葡糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.52麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.53抗性糊精应符合原卫生部公告（2012年第16号）的规定。
- 2.1.54冰糖、白砂糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.55麦芽糖、葡萄糖、葡萄糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.56海藻糖应符合 GB/T 23529 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.57L-阿拉伯糖应符合原卫生部公告（2008年第12号）的规定。
- 2.1.58聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.59食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.60植物油、香油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.61猪油、鸡油、牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.62花椒、小茴香、胡椒粉、迷迭香粉、十三香、五香粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.63料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.64味极鲜酱油、生抽、老抽应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.65蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.66味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.67鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.68鸡汁应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.69蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.70明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.71赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.72木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.73罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.74天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.75抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.76抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.77D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.78D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

- 2.1.79柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.80柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.81柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.82食品用香精应符合 GB 30616 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	具有产品应有的性状	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，无酸败，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	≤ 10.0	GB 5009.3
食用盐 ^a (以NaCl计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
甲基汞 ^c (以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
注：铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
^a 适用于使用食用盐的产品；		
^b 适用于使用苹果、山楂及其制品的产品；		
^c 适用于使用水产动物及其制品的产品；		

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	
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
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
* 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，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。

编制说明

本标准适用于以大米、糯米、粳米、红米、黑米、薏仁、小米、小麦仁、燕麦、紫米、大麦米、玉米、高粱米、芡实、荞麦、红豆、绿豆、豇豆、黄豆、豌豆、黑豆、芸豆、腰豆、青豆、红小豆、花豆、蚕豆、白扁豆中的一种或几种为主要原料，加入西米、红枣、蜜枣、枸杞、葡萄干、蔓越莓干、花生、芝麻、核桃仁、榛子、松仁、开心果、巴旦木、腰果、夏威夷果、杏仁、葵花子仁、板栗仁、枳椇子、百合、莲子、桂圆、酸枣仁、薄荷、荷叶、金银花、玉竹、陈皮、茯苓、阿胶、黄精、甘草、佛手、麦芽、昆布、郁李仁、青果、鱼腥草、栀子、胖大海、香橼、香薷、桃仁、罗汉果、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、决明子、沙棘、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、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、鲜白茅根、鲜芦根、代代花、白扁豆花、无花果、柚子、水蜜桃、苹果、梨、菠萝、葡萄、哈密瓜、橙子、蓝莓、西莓、山楂、芒果、猕猴桃、椰肉、木瓜、柠檬、山竹、荔枝、草莓、乌梅、枇杷、山药、香蕉、杨桃、树莓、杨梅、青梅、黄桃、蔓越莓、柑橘、甜橙、香橙、百香果（西番莲）、荔枝、火龙果、菠萝蜜、樱桃、桑椹、南瓜、菠菜、香菇、紫薯、胡萝卜、洋葱、土豆、芹菜、芋头、蕃茄、红薯、银杏（白果）、莲藕、黄花菜、冬瓜、苦瓜、香菜、香葱、大葱、姜、蒜、白菜、白萝卜、莼菜、青瓜、油菜、苋菜、马蹄、冬枣、银耳、黑木耳、口蘑、灰树花、海带、裙带菜、紫菜、豆腐、豆干、海米、虾皮、牡蛎、虾仁、瑶柱、蟹足棒、鱿鱼、鲛鱼、雪蛤、石斑鱼、鲷鱼、草鱼、鲈鱼、黑鱼、鲢鱼、鲫鱼、鲤鱼、鳕鱼、螃蟹、鲍鱼、扇贝肉、海参、鲜虾、花甲、麻蛤、三文鱼、鳀鱼粉、蟹黄粉、虾粉、火腿肠、血豆腐、人参（人工种植5年及5年以下）、牛奶、椰浆、乳粉、桂花、山药粉、马蹄粉、藕粉、红心火龙果粉、紫薯粉、椰子粉、魔芋粉、葛根粉、鸡肉、猪肉、牛肉、猪肝、猪肚、猪大肠、猪骨、鸡架、牛骨、金华火腿、松花蛋、鸡蛋、鸭蛋黄、燕窝、小麦胚芽、奇亚籽、重瓣红玫瑰、圆苞车前子壳、杜仲雄花、茶树花、雨生红球藻、蛋白核小球藻、玉米低聚肽粉、酵母β-葡聚糖、DHA藻油、库拉索芦荟凝胶、绿茶粉、乌龙茶粉、红茶粉、菊粉、抹茶粉、松花粉、鱼胶原蛋白肽、异麦芽酮糖醇、低聚甘露糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、大豆低聚糖、水苏糖、结晶果糖、麦芽糊精、抗性糊精、冰糖、白砂糖、红糖、麦芽糖、葡萄糖、葡萄糖浆、固体果葡糖、海藻糖、L-阿拉伯糖、聚葡萄糖、食用盐、植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油中的一种或几种）、香油、猪油、鸡油、牛油、花椒、小茴香、胡椒粉、迷迭香粉、十三香、五香粉、料酒、味极鲜酱油、生抽、老抽、蚝油、味精、鸡精、鸡汁、蜂蜜、明胶、赤藓糖醇、木糖醇、罗汉果甜苷、天然胡萝卜素、抗坏血酸（抗氧化剂）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、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、雪梨香精、木瓜香精、百香果香精中的一种或几种），经原料和辅料预处理、熬制、装盘、速冻、干燥、精选、包装等工艺制成的冻干粥料。

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。

河南鸿森食品有限公司

H N

Q B