



413409S-2023



焦作市绿洲怀药生物科技有限公司企业标准

Q/JLSK 0062S-2023

# 冻干银耳羹

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

焦作市绿洲怀药生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由焦作市绿洲怀药生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：付国福。

H N

Q B

# 冻干银耳羹

## 1 范围

本标准规定了冻干银耳羹的分类、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，添加铁棍山药，以及水果（雪梨、水蜜桃、火龙果中的一种或几种）及其干制品、百合、燕麦、赤小豆、莲子、黑荞麦、红芸豆、赤藓糖醇、薏米、茯苓、红枣、枸杞子、黑豆、黄冰糖、奇亚籽、鱼胶原蛋白粉、重瓣玫瑰花、库拉索芦荟凝胶、桔梗、金银花、罗汉果、枇杷果、甘草中的一种或多种，经原料和辅料预处理、蒸煮，装盘、冷冻、真空干燥、精选、包装而成的冻干银耳羹。

按照产品原料的不同将产品分为：山药百合银耳羹（冻干）、山药薏米银耳羹（冻干）、冰糖雪梨银耳羹（冻干）、水蜜桃银耳羹（冻干）、火龙果银耳羹（冻干）、胶原蛋白肽玫瑰银耳羹（冻干）。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 铁棍山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.3 银耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.4 水果应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 水果干制品应符合 GB 16325 的规定。

2.1.6 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部《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。

2.1.9 赤藓糖醇应符合 GB 26404 规定。

2.1.10 红心火龙果粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.11 鱼胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。

2.1.12 粮食及其制品应符合 GB 2715 的规定。

2.1.13 奇亚籽应符合 GB 19300 和原国家卫计委《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。

2.1.14 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。

2.1.15 百合、枸杞子、桔梗、金银花、罗汉果、枇杷果、甘草应符合《中华人民共和国药典》2020 版第一部的规定。

## 2.2 感官要求

感官指标应符合表1的规定

表 1 感官要求

| 项目    | 要求                 | 检验方法   |
|-------|--------------------|--|
| 色泽    | 具有该产品应有的颜色         | 取本品1袋/块，倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、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。 |
| 性状    | 呈块状货颗粒状，允许有少量碎粒或粉末 |  |
| 滋味和气味 | 呈相应原料应有的滋味和气味，无异味  |  |
| 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, g/100g                 | ≤ 10        | GB 5009.3   |
| *铅 (以Pb计), mg/kg           | ≤ 0.8(干重计)  | GB 5009.12  |
| 镉 (以Cd计), mg/kg            | ≤ 0.5(干重计)  | GB 5009.15  |
| 无机砷 (以As计), mg/kg          | ≤ 0.5(干重计)  | GB 5009.11  |
| 甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg        | ≤ 0.1 (干重计) | GB 5009.17  |
| 米酵菌酸, mg/kg                | ≤ 0.25      | GB 5009.189 |
| *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762中的规定。 |             |             |

## 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 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2         |
| 大肠菌群, CFU/g    | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3 中的平板计数法 |
| 霉菌, CFU/g      | 5                     | 2 | 50              | 10 <sup>2</sup> | 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 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.10 第二法    |

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

### 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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：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。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以银耳为主要原料，添加铁棍山药，以及水果（雪梨、水蜜桃、火龙果中的一种或几种）及其干制品、百合、燕麦、赤小豆、莲子、黑荞麦、红芸豆、赤藓糖醇、薏米、茯苓、红枣、枸杞子、黑豆、黄冰糖、奇亚籽、鱼胶原蛋白粉、重瓣玫瑰花、库拉索芦荟凝胶、桔梗、金银花、罗汉果、枇杷果、甘草中的一种或多种，经原料和辅料预处理、蒸煮，装盘、冷冻、真空干燥、精选、包装而成的冻干银耳羹。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GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》、LS/T 3302《方便杂粮粉》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 中的规定。

焦作市绿洲怀药生物科技有限公司

QB