



413893S-2023



河南葛旺食品有限公司企业标准

Q/HGS 0003S-2023

冻干银耳羹（汤）料块

2023-12-11 发布

2023-12-11 实施

河南葛旺食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南葛旺食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：王志鹏、魏晓丹、刘璐萍。

H N

Q B

冻干银耳羹（汤）料块

1 范围

本标准规定了冻干银耳羹（汤）料块的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以银耳为主要原料，添加金耳、水、新鲜果蔬【枣、葡萄、蔓越莓、苹果、菠萝、木瓜、芒果、山楂、梨、哈密瓜、枇杷、柠檬、香蕉、重猕猴桃、杨桃、草莓、蓝莓、树莓、杨梅、青梅、乌梅、西梅、水蜜桃、黄桃、柚子、柑橘、甜橙、百香果（西番莲）、荔枝、山竹、火龙果、菠萝蜜、樱桃、桑葚、无花果、番茄、圣女果中的一种或几种】或其干制品、枣干、葡萄干、白砂糖、红糖、冰糖、低聚异麦芽糖、海藻糖、荞麦、芸豆、豌豆、鹰嘴豆、大米、糙米、糯米、黑米、小米、高粱米、薏米、麦仁、燕麦、大豆、红豆、绿豆、紫薯、红薯、马铃薯、山药、玉米粒、花生、食用玉米淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、葛根粉、藕粉、魔芋粉、麦芽糊精、抗性糊精、西米、牛奶、乳粉、杏仁、核桃仁、芝麻、奇亚籽、桂花、蜂蜜、海参、燕窝、菊粉、蛹虫草、莲子、罗汉果、沙棘、枸杞、重瓣红玫瑰、人参（人工种植，5年及5年以下）、食叶草、库拉索芦荟凝胶、桃胶、地龙蛋白、杜仲雄花、关山樱花、蝉花子实体（人工培植）、明日叶、百合、桂圆、玉竹、白果、莱菔子、芡实、茯苓、黄精、阿胶、决明子、酸枣仁、鸡内金、鱼胶原蛋白肽、食用盐、 β -胡萝卜素、三氯蔗糖、海藻酸钠、木糖醇、天然胡萝卜素、赤藓糖醇、甜菜红中的一种或多种，经原料预处理、配料、熟制（蒸制、煮制中的一种或几种方式）、装盘、冷冻、干燥、包装等工艺加工而成的冻干银耳羹（汤）料块。

根据原料不同，分为红枣味银耳羹（汤）料块、水果味银耳羹（汤）料块、杂粮味银耳羹（汤）料块、牛奶味银耳羹（汤）料块、其他味银耳羹（汤）料块。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 银耳、金耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 新鲜果蔬【枣、葡萄、蔓越莓、苹果、菠萝、木瓜、芒果、山楂、梨、哈密瓜、枇杷、柠檬、香蕉、葡萄、猕猴桃、杨桃、草莓、蓝莓、树莓、杨梅、青梅、乌梅、西梅、水蜜桃、黄桃、柚子、柑橘、甜橙、百香果（西番莲）、荔枝、山竹、火龙果、菠萝蜜、樱桃、桑葚、无花果、番茄、圣女果】应新鲜、无霉变，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 水果干制品应符合 GB 16325 的规定。

2.1.5 枣干应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.6 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。

- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.12 荞麦、芸豆、豌豆、鹰嘴豆、大米、糙米、糯米、黑米、小米、高粱米、薏米、麦仁、燕麦、大豆、红豆、绿豆、紫薯、红薯、马铃薯、山药、玉米粒、花生应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 红薯淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.17 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.18 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.19 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.21 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.22 西米应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.23 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.24 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.25 杏仁、核桃仁、芝麻、奇亚籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 桂花应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.27 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.28 海参应符合 GB 31602 的规定。
- 2.1.29 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.30 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.31 蛹虫草应符合 GH/T 1240 的规定。
- 2.1.32 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.33 罗汉果应符合 GB/T 35476 的规定。
- 2.1.34 沙棘应符合 GB/T 23234 的规定。
- 2.1.35 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.36 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。
- 2.1.37 人参（人工种植，5 年及 5 年以下）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食

品的公告（2012年 第17号）》的规定。

2.1.38 食叶草应符合国家卫生健康委《关于食叶草等15种“三新食品”的公告（2021年第9号）》的规定。

2.1.39 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年第12号）》的规定。

2.1.40 桃胶应符合国家卫生健康委《关于桃胶等15种“三新食品”的公告（2023年第8号）》的规定。

2.1.41 地龙蛋白应符合原卫生部《关于批准茶叶籽油等7种物品为新资源食品的公告（2009年第18号）》的规定。

2.1.42 杜仲雄花应符合原卫计委《关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告（2014年第6号）》的规定。

2.1.43 关山樱花应符合国家卫生健康委《关于关山樱花等32种“三新食品”的公告（2022年第1号）》的规定。

2.1.44 蝉花子实体（人工培植）应符合国家卫生健康委《关于蝉花子实体（人工培植）等15种“三新食品”的公告（2020年第9号）》的规定。

2.1.45 明日叶应符合国家卫生健康委《关于弯曲乳杆菌等24种“三新食品”的公告（2019年第2号）》的规定。

2.1.46 百合、桂圆、玉竹、白果、莱菔子、芡实、茯苓、黄精、阿胶、决明子、酸枣仁、鸡内金应符合《中华人民共和国药典》2020年版 第一部的规定。

2.1.47 鱼胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。

2.1.48 β -胡萝卜素应符合 GB 28310 的规定。

2.1.49 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.50 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.51 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.52 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.53 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.54 甜菜红应符合 GB 1886.111 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
色泽	具有相应原料应有的色泽	

项 目	要 求	检验方法
滋味、气味	呈相应原料固有的滋味和气味，无异味	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
复水性	浸泡3-5min，呈悬浮状，口感不夹生	
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	≤ 12	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
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
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
三氯蔗糖 ^a (又名蔗糖素), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.298
米酵菌酸, mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.189
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
<p>* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>a 仅适用于添加了相应食品添加剂的产品检验。</p> <p>b 仅适用于添加了苹果、山楂及其制品的产品。</p>		

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
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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
a 样品的分析和处理按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 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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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；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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

以银耳为主要原料，添加金耳、水、新鲜果蔬【枣、葡萄、蔓越莓、苹果、菠萝、木瓜、芒果、山楂、梨、哈密瓜、枇杷、柠檬、香蕉、重猕猴桃、杨桃、草莓、蓝莓、树莓、杨梅、青梅、乌梅、西梅、水蜜桃、黄桃、柚子、柑橘、甜橙、百香果（西番莲）、荔枝、山竹、火龙果、菠萝蜜、樱桃、桑葚、无花果、番茄、圣女果中的一种或几种】或其干制品、枣干、葡萄干、白砂糖、红糖、冰糖、低聚异麦芽糖、海藻糖、荞麦、芸豆、豌豆、鹰嘴豆、大米、糙米、糯米、黑米、小米、高粱米、薏米、麦仁、燕麦、大豆、红豆、绿豆、紫薯、红薯、马铃薯、山药、玉米粒、花生、食用玉米淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、葛根粉、藕粉、魔芋粉、麦芽糊精、抗性糊精、西米、牛奶、乳粉、杏仁、核桃仁、芝麻、奇亚籽、桂花、蜂蜜、海参、燕窝、菊粉、蛹虫草、莲子、罗汉果、沙棘、枸杞、重瓣红玫瑰、人参（人工种植，5年及5年以下）、食叶草、库拉索芦荟凝胶、桃胶、地龙蛋白、杜仲雄花、关山樱花、蝉花子实体（人工培植）、明日叶、百合、桂圆、玉竹、白果、莱菔子、芡实、茯苓、黄精、阿胶、决明子、酸枣仁、鸡内金、鱼胶原蛋白肽、食用盐、 β -胡萝卜素、三氯蔗糖、海藻酸钠、木糖醇、天然胡萝卜素、赤藓糖醇、甜菜红中的一种或多种，经原料预处理、配料、熟制（蒸制、煮制中的一种或几种方式）、装盘、冷冻、干燥、包装等工艺加工而成的冻干银耳羹（汤）料块。（GB 2760 中分类为 04.03.02.06 其他加工食用菌和藻类）。

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，部分参照 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南葛旺食品有限公司