



411071S-2023



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0019S-2023

冻干豆类制品

2023-05-04 发布

2023-05-04 实施

好想你健康食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：张卫卫、李红、李洋、赵树新、李娜。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXN 0019S-2021（备案号：412179S-2021）。

H N
Q B

冻干豆类制品

1 范围

本标准规定了冻干豆类制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆、红豆、大红豆、红小豆、花豆、黑豆、绿豆、黑绿豆、白芸豆、小扁豆、扁豆、白扁豆、青豆、豇豆、刀豆、木豆、鹰嘴豆、芸豆、豌豆、蚕豆中的一种或几种为原料，添加或不添加食用盐、葛根粉、生姜、蜂蜜、牛奶、乳粉、白砂糖、冰糖、红糖、鸡精、枸杞、香辛料（八角、生姜、辣椒、花椒、麻椒、月桂叶中的一种或几种）、芡实、桂花、重瓣红玫瑰、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、陈皮、玉竹、甘草、食用醋中的一种或几种，经过原料预处理、配料、蒸煮、装盘、冷冻干燥、精选、包装等工艺制成的冻干豆类制品。

2 分类

按原料不同，分为：冻干原味豆类制品、冻干调味豆类制品。

2.1 冻干原味豆类制品：以黄豆、红豆、大红豆、红小豆、花豆、黑豆、绿豆、黑绿豆、白芸豆、小扁豆、扁豆、白扁豆、青豆、豇豆、刀豆、木豆、鹰嘴豆、芸豆、豌豆、蚕豆中的一种或几种为原料，经过原料预处理、配料、蒸煮、装盘、冷冻干燥、精选、包装等工艺制成的冻干原味豆类制品。

2.2 冻干调味豆类制品：以黄豆、红豆、大红豆、红小豆、花豆、黑豆、绿豆、黑绿豆、白芸豆、小扁豆、扁豆、白扁豆、青豆、豇豆、刀豆、木豆、鹰嘴豆、芸豆、豌豆、蚕豆中的一种或几种为原料，添加食用盐、葛根粉、生姜、蜂蜜、牛奶、乳粉、白砂糖、冰糖、红糖、鸡精、枸杞、香辛料（八角、生姜、辣椒、花椒、麻椒、月桂叶中的一种或几种）、芡实、桂花、重瓣红玫瑰、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、陈皮、玉竹、甘草、食用醋中的一种或几种，经过原料预处理、配料、蒸煮、装盘、冷冻干燥、精选、包装等工艺制成的冻干调味豆类制品。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 黄豆、红豆、大红豆、花豆、青豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 红小豆应符合 GB/T 10461 和 GB 2715 的规定。

3.1.3 刀豆、木豆、鹰嘴豆、芸豆、白芸豆、小扁豆、扁豆、白扁豆、豇豆应符合 NY/T 285 和 GB 2715 的规定。

3.1.4 绿豆、黑绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

3.1.5 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。

3.1.6 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

3.1.7 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。

3.1.8 芡实、桂花、菊花、陈皮、玉竹、甘草应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

- 3.1.9 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 3.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.11 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.12 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.13 牛奶应符合 GB 19645 的规定。
- 3.1.14 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.16 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.17 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.18 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.19 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.20 香辛料（八角、生姜、辣椒、花椒、麻椒、月桂叶）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.21 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.22 食用醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

3.2 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	呈颗粒状，允许有少量碎粒或粉末	从样品中取出 1 盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有相应原料加工后应有的色泽	
气、滋味	呈相应原料加工后应有的气味和滋味，不得有异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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/(%)	≤ 5.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.25	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.15
铬（以 Cr 计）/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

3.4 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	100	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
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行；					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

3.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

3.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其他要求

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。

4 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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黄豆、红豆、大红豆、红小豆、花豆、黑豆、绿豆、黑绿豆、白芸豆、小扁豆、扁豆、白扁豆、青豆、豇豆、刀豆、木豆、鹰嘴豆、芸豆、豌豆、蚕豆中的一种或几种为原料，添加或不添加食用盐、葛根粉、生姜、蜂蜜、牛奶、乳粉、白砂糖、冰糖、红糖、鸡精、枸杞、香辛料（八角、生姜、辣椒、花椒、麻椒、月桂叶中的一种或几种）、芡实、桂花、重瓣红玫瑰、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、陈皮、玉竹、甘草、食用醋中的一种或几种，经过原料预处理、配料、蒸煮、装盘、冷冻干燥、精选、包装等工艺制成的冻干豆类制品。

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，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

好想你健康食品股份有限公司