



410294 S-2024



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0048S-2024

冻干金耳汤（羹）料

2024-01-19 发布

2024-01-19 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：李洋、赵树新、任勇、安孟杰、宁亚萍、张志玲。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXN 0048S-2023。

H X N
Q B

冻干金耳汤（羹）料

1 范围

本标准规定了冻干金耳汤（羹）料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以金耳为主要原料，添加水果[红枣、葡萄干、蔓越莓干、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、水蜜桃、柚子、黄桃、蔓越莓、柑橘、青金桔、榴莲、甜橙、香橙、百香果（西番莲）、荔枝、山竹、火龙果、菠萝蜜、樱桃、桑葚、枸杞、西梅中的一种或几种]及其干制品、燕窝、银耳、黑木耳、秀珍菇、莲子、冰糖、蜂蜜、白砂糖、红糖、海藻糖、木糖醇、低聚果糖、聚葡萄糖、葡萄糖、葡萄糖浆、大豆低聚糖、结晶果糖、赤藓糖醇、谷朊粉、固体果葡糖、麦芽糖、罗汉果甜苷、板栗、杏仁、核桃仁、芝麻、鸡蛋、牛奶、乳粉、发酵乳、桂花、甘薯、紫薯、马蹄、山药、椰浆、罗汉果、鱼胶原蛋白肽、鲜玉米、奇亚籽、人参（人工种植，5年及5年以下）、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、沙棘、芡实、百合、桂圆、玉竹、白果、阿胶、金银花、青果、桃仁、益智仁、槐米、槐花、蒲公英、白芷、白扁豆、鲜白茅根、鲜芦根、代代花、薄荷、灰树花、杜仲雄花、茶树花、玉米低聚肽粉、酵母 β -葡聚糖、DHA藻油、库拉索芦荟凝胶、天然胡萝卜素、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或几种，经原料和辅料预处理、蒸煮或杀青、装盘、冷冻、真空干燥、精选、包装等工艺制成的冻干金耳汤（羹）料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 金耳、银耳、黑木耳、秀珍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 水果应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3 水果干制品应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.4 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.5 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.6 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.11 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.12 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.13 聚葡萄糖应符合国卫食品评便函[2014]241 号的规定。
- 2.1.14 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.15 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.17 结晶果糖、固体果葡糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.18 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.20 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.21 板栗应符合 GB/T 1029 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 杏仁、核桃仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 鸡蛋应符合 SB/T 10638 和 GB 2749 的规定。
- 2.1.24 牛奶应符合 GB 19645 或 GB 25190 的规定。
- 2.1.25 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.26 发酵乳应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.27 桂花、紫薯、甘薯、马蹄、山药、鲜玉米应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.28 罗汉果应符合 NY/T 694 的规定。
- 2.1.29 椰浆应符合 DB46/T 107 的规定。
- 2.1.30 鱼胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.31 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。
- 2.1.32 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。
- 2.1.33 菊花、沙棘、芡实、百合、桂圆、玉竹、白果、阿胶、金银花、青果、桃仁、益智仁、槐米、槐花、蒲公英、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 版第一部的规定。
- 2.1.34 鲜白茅根、鲜芦根、代代花、白扁豆花应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.35 重瓣红玫瑰、DHA 藻油应符合《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。
- 2.1.36 丹凤牡丹花应符合原国家卫计委《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》[2013]10 号的规定。
- 2.1.37 薄荷应符合 GB/T 32736 或 GB/T 34260 或 GB/T 34259 的规定。
- 2.1.38 灰树花应符合 NY/T 446 的规定。
- 2.1.39 杜仲雄花应符合原国家卫计委《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告》[2014]6 号的规定。
- 2.1.40 茶树花应符合卫生部《关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告》[2013]1 号的规定。

- 2.1.41 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。
- 2.1.42 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.43 玉米低聚肽粉应符合原卫生部《关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸等 3 种物品为新资源食品的公告》[2010]15 号的规定。
- 2.1.44 酵母 β -葡聚糖应符合原卫生部《关于批准金花茶、显脉旋覆花（小黑药）等 5 种物品为新资源食品的公告》[2010]9 号的规定。
- 2.1.45 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.46 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.47 谷朊粉应符合GB/T 21924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	呈块状或颗粒状，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，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。
色泽	具有相应原料应有的色泽	
气、滋味	呈相应原料固有的气味、滋味，不得有异味	
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/（%）	≤ 12	GB 5009.3
* 铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤ 0.2	GB 5009.15
无机砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
甲基汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.17
展青霉素（仅限于苹果、山楂及其干制品为原料制成的产品） /（ μ g/kg）	≤ 20.0	GB 5009.185

注：*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 ^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 中的平板计数法
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
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。					

2.5 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法检验。

2.6 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

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

本标准适用于以金耳为主要原料，添加水果[红枣、葡萄干、蔓越莓干、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、水蜜桃、柚子、黄桃、蔓越莓、柑橘、青金桔、榴莲、甜橙、香橙、百香果（西番莲）、荔枝、山竹、火龙果、菠萝蜜、樱桃、桑葚、枸杞、西梅中的一种或几种]及其干制品、燕窝、银耳、黑木耳、秀珍菇、莲子、冰糖、蜂蜜、白砂糖、红糖、海藻糖、木糖醇、低聚果糖、聚葡萄糖、葡萄糖、葡萄糖浆、大豆低聚糖、结晶果糖、赤藓糖醇、谷朊粉、固体果葡糖、麦芽糖、罗汉果甜苷、板栗、杏仁、核桃仁、芝麻、鸡蛋、牛奶、乳粉、发酵乳、桂花、甘薯、紫薯、马蹄、山药、椰浆、罗汉果、鱼胶原蛋白肽、鲜玉米、奇亚籽、人参（人工种植，5年及5年以下）、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、沙棘、芡实、百合、桂圆、玉竹、白果、阿胶、金银花、青果、桃仁、益智仁、槐米、槐花、蒲公英、白芷、白扁豆、鲜白茅根、鲜芦根、代代花、薄荷、灰树花、杜仲雄花、茶树花、玉米低聚肽粉、酵母β-葡聚糖、DHA藻油、库拉索芦荟凝胶、天然胡萝卜素、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或几种，经原料和辅料预处理、蒸煮或杀青、装盘、冷冻、真空干燥、精选、包装等工艺制成的冻干金耳汤（羹）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

QB