



411082S-2024



河南葛旺食品有限公司企业标准

Q/HGS 0003S-2024

冻干银耳羹（汤）料块

2024-04-30 发布

2024-04-30 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。

本标准自发布实施日起替代：Q/HGS 0003S-2023（备案号：413893S-2023）。

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、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、生姜中的一种或几种】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、油莎豆、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、油莎豆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
色泽	具有相应原料应有的色泽	
滋味、气味	呈相应原料固有的滋味和气味，无异味	
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, 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
* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 仅适用于添加了相应食品添加剂的产品检验。 b 仅适用于添加了苹果、山楂及其制品的产品。		

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
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

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

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、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、生姜中的一种或几种】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、油莎豆、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