



413321S-2025



河南葛旺食品有限公司企业标准

Q/HGS 0004S-2025

冻干米酒制品

2025-11-21 发布

2025-11-21 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。

H N
Q B

冻干米酒制品

1 范围

本标准规定了冻干米酒制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以米酒为主要原料，添加水、新鲜果蔬或其干制品、枣干、食糖、淀粉糖、低聚异麦芽糖、海藻糖、谷物杂粮、豆类、紫薯、红薯、马铃薯、山药、玉米粒、花生、食用淀粉、藕粉、魔芋粉、麦芽糊精、抗性糊精、西米、牛奶、乳粉、坚果籽类及其制品、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、可食用菌种、海藻酸钠、木糖醇、天然胡萝卜素、赤藓糖醇、甜菜红、鸡蛋中的一种或多种，经原料预处理、配料、熟制（蒸制或煮制）、入模成型、真空冷冻、干燥、包装等工艺加工而成的冻干米酒制品。

根据添加辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 米酒应符合 GB 2758 的规定。

2.1.3 新鲜果蔬应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 水果干、枣干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.5 蔬菜干制品应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.6 食糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.7 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.8 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。

2.1.9 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.10 谷物杂粮应符合 GB 2715 的规定。

2.1.11 豆类应符合 GB 2712 的规定。

2.1.12 紫薯、红薯、马铃薯、山药、玉米粒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.13 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.14 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.15 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

- 2.1.16藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.17魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.18麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19抗性糊精应符合原卫生部公告（2012 年第 16 号）的规定。
- 2.1.20西米应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.21牛奶应符合 GB 25190 或 GB 19645 的规定。
- 2.1.22乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.23莲子、坚果籽类及其制品应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.24奇亚籽应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.25重瓣红玫瑰、桂花应清洁、卫生、无污染。
- 2.1.26蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.27海参应符合 GB 31602 的规定。
- 2.1.28燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.29菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.30蛹虫草应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.31罗汉果、沙棘、枸杞、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、鸡内金应清洁、卫生、无污染。
- 2.1.32人参(人工种植, 5 年及 5 年以下)应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.33食叶草应符合卫健委 2021 年 第 5 号公告的规定。
- 2.1.34库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.35桃胶应符合卫健委 2023 年第 8 号公告的规定。
- 2.1.36地龙蛋白应符合原卫生部公告（2009 第 18 号）的规定。
- 2.1.37杜仲雄花应符合原卫计委公告（2014 年第 6 号）的规定。
- 2.1.38关山樱花应符合卫健委 2022 年 第 1 号公告的规定。
- 2.1.39蝉花子实体(人工培植)应符合卫健委 2020 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.40明日叶应符合卫健委 2019 年第 2 号公告的规定。
- 2.1.41鱼胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.42食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.43可食用菌种应符合 QB/T 4575 和国家卫健委 2022 年第 4 号公告的规定。
- 2.1.44海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.45木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.46天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.47赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.48甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

2.1.49鸡蛋应符合 GB 2749 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	冻干块状或具产品应有性状	取适量样品置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，将样品按标签明示的加水量加入相应温度的水，密闭静置 3-5min 后搅拌均匀，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，观察其复水性
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
复水性	浸泡 3~5min，呈悬浮状	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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	≤ 0.19	GB 5009.12

注：铅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
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

^a采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定, 食药物质和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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以米酒为主要原料，添加水、新鲜果蔬或其干制品、枣干、食糖、淀粉糖、低聚异麦芽糖、海藻糖、谷物杂粮、豆类、紫薯、红薯、马铃薯、山药、玉米粒、花生、食用淀粉、藕粉、魔芋粉、麦芽糊精、抗性糊精、西米、牛奶、乳粉、坚果籽类及其制品、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、可食用菌种、海藻酸钠、木糖醇、天然胡萝卜素、赤藓糖醇、甜菜红、鸡蛋中的一种或多种，经原料预处理、配料、熟制（蒸制或煮制）、入模成型、真空冷冻、干燥、包装等工艺加工而成的冻干米酒制品。

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，参照相关标准制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

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