



412025S-2026



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0070S-2026

银耳羹

2026-07-14 发布

2026-07-14 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：周玲、李洋、李瑞。

H N
Q B

银耳羹

1 范围

本标准规定了银耳羹的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以银耳、水为主要原料，添加或不添加水果及其制品（NFC 凤梨汁、NFC 菠萝汁、凤梨）、桃胶、冰糖、红枣、莲子、枸杞、百合、桂花、燕麦、红豆、赤小豆、椰子粉、椰浆、燕窝、白砂糖、海藻糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖中的一种或几种，经原料预处理（银耳、桃胶泡发）、调配、灌装、封口、杀菌、包装等工艺制成的银耳羹。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 NFC 凤梨汁、NFC 菠萝汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.3 凤梨、桂花应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 桃胶应符合国家卫生健康委员会《关于桃胶等 15 种“三新食品”的公告》（2023 年 第 8 号）的规定。
- 2.1.6 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.8 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.9 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.10 百合应符合《中华人民共和国药典》2020 版第一部的规定。
- 2.1.11 红豆、赤小豆、燕麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.13 椰浆应符合 DB46/T 107 的规定。
- 2.1.14 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定，其亚硝酸盐 $\leq 30\text{mg/kg}$ 。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.17 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 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
色泽	具有相应原料应有的色泽	取适量样品，检查容器外观，将内容物

组织形态	具有该品种产品应有的形态、组织软硬适度	倒入白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有该品种产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	
容器 ^a	密封完好，无泄漏、无胖听（袋），金属容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	
注 1：a 仅适用于金属罐包装的产品		

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
固形物含量/（%）	≥35	GB/T 10786
*铅（以 Pb 计）（干重计）/（mg/kg）	≤0.8	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）（干重计）/（mg/kg）	≤0.5	GB 5009.15
甲基汞（以 Hg 计）（干重计）/（mg/kg）	≤0.1	GB 5009.17
无机砷（以 As 计）（干重计）/（mg/kg）	≤0.5	GB 5009.11
米酵菌酸/（mg/kg）	≤0.25	GB 5009.189
*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

微生物指标应符合罐头食品商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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

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、固形物含量、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以银耳、水为主要原料，添加或不添加水果及其制品（NFC 凤梨汁、NFC 菠萝汁、凤梨）、桃胶、冰糖、红枣、莲子、枸杞、百合、桂花、燕麦、红豆、赤小豆、椰子粉、椰浆、燕窝、白砂糖、海藻糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖中的一种或几种，经原料预处理（银耳、桃胶泡发）、调配、灌装、封口、杀菌、包装等工艺制成的银耳羹。

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，参照 GB 7096《食品安全国家标准 食用菌及其制品》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