



412377S-2026

宜阳大张食品有限公司企业标准

Q/YYDZ 0010S-2026

红枣银耳羹

2026-08-14 发布

2026-08-14 实施

宜阳大张食品有限公司 发布

前 言

本标准由宜阳大张食品有限公司提出。

本标准起草单位：宜阳大张食品有限公司。

本标准主要起草人：王森浩，李思，苗育峰，叶新悦，赵改茹。

H N
Q B

红枣银耳羹

1 范围

本标准规定了红枣银耳羹的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以水、银耳为主要原料，添加红枣或红枣片（红枣经预处理、切片），添加或不添加山楂、葡萄干、桂圆肉、枸杞、芝麻、食糖（白砂糖、冰糖、绵白糖、赤砂糖、红糖中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、蜂蜜中的一种或几种为辅料，经前处理、配料、装杯、封口、熟制（加热杀菌）、冷却而制成的不经烹调或仅需简单加热即可直接食用的红枣银耳羹。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 红枣、百合应符合《中华人民共和国药典》第一部的规定。
- 2.1.4 红枣干、枣片应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.5 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.6 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.7 桂圆肉应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 红薯淀粉应符 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 蜂蜜应符合 GB 14963 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
----	-----	------

容器	密封完好，无破损、无泄漏、无涨瓶、无变形	取适量样品，检查容器，将内容物倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察 性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后 以温开水漱口，品其滋味。
性状	具有本品应有的性状，无分层、无结块、无生硬粒	
色泽	具有产品应有的正常色泽	
滋味、气味	具有产品固有的气味和滋味，无其它异味 ，无劣变	
杂质	肉眼观察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
固形物含量，% $\geq$	2.0	GB/T 10786
铅*（以Pb计），mg/kg $\leq$	0.3	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg $\leq$	0.5（干重计）	GB 5009.15
无机砷（以As计），mg/kg $\leq$	0.5（干重计）	GB 5009.11
甲基汞（以Hg计），mg/kg $\leq$	0.1（干重计）	GB 5009.17
展青霉素 ^a ， μ g/kg $\leq$	20	GB 5009.185
米酵菌酸 ^b ，mg/kg $\leq$	0.25	GB 5009.189
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； ^a 仅适用于添加山楂的产品检验； ^b 仅限于加入银耳的产品。		

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 平板计数法
沙门氏菌，/25 g	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： ^a 样品采样及处理按 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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8950 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、固形物含量、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

本标准适用于以水、银耳为主要原料，添加红枣或红枣片（红枣经预处理、切片），添加或不添加山楂、葡萄干、桂圆肉、枸杞、芝麻、食糖（白砂糖、冰糖、绵白糖、赤砂糖、红糖中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、蜂蜜中的一种或几种为辅料，经前处理、配料、装杯、封口、熟制（加热杀菌）、冷却而制成的不经烹调或仅需简单加热即可直接食用的红枣银耳羹。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。

宜阳大张食品有限公司