



412578S-2018



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0011S-2018

方便粥（汤）料

2018-08-24 发布

2018-08-24 实施

好想你健康食品股份有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

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：石聚彬、王永斌、李洋、王静、王潇。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXN 0011S-2018（备案号：411745S-2018，2018-06-13 发布实施）。

H N

Q B

方便粥（汤）料

1 范围

本标准规定了方便粥（汤）料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以粮食及其制品（包括谷类、豆类、薯类、大米、红米、黑米、糙米、高粱米、玉米粒、玉米糝、薏米、小米、黑小米、赤小豆、黄豆、绿豆、黑绿豆、黑豆、芸豆、青豆、豌豆、鹰嘴豆、花生、马铃薯、紫薯、甘薯、香芋、小麦、藜麦米、黑小麦、粳米、糯米、大麦、小麦仁、小麦胚芽、燕麦、荞麦、青稞、芝麻）、蔬菜及其制品（胡萝卜、白萝卜、番茄、茄子、冬瓜、南瓜、丝瓜、苦瓜、西葫芦、土豆、羽衣甘蓝、荆芥、白菜、黄花菜、西兰花、芹菜、菠菜、青菜、洋葱、马蹄、辣椒、芥菜、莲藕、小葱、小香葱、大蒜）、菌类及其制品（银耳、黑木耳、平菇、香菇、金针菇、花菇、茶树菇、杏鲍菇、白玉菇、蘑菇、猴头菇）、水果及其制品（红枣、冬枣、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、芒果、百香果（西番莲）、荔枝、山竹、火龙果、菠萝蜜、樱桃、桑葚、枸杞）、藻类制品（干紫菜、海带）、蜂蜜、板栗、杏仁、核桃仁、奇亚籽、生姜、豆皮、面筋、豆腐、百合、山药、沙棘、芡实、莲子、桂圆、玉竹、葛根粉、白果、陈皮、莱菔子、甘草、砂仁、肉桂、花椒、罗汉果、茯苓、桂花、菊花、重瓣红玫瑰、麦芽糊精、玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、大西米、魔芋粉、菊粉、藕粉、抹茶粉、松花粉、胡椒粉、姜粉、十三香（八角茴香、花椒、小茴香、肉桂、黑胡椒、高良姜、橘皮、肉豆蔻、砂仁、丁香、干姜、甘草、白芷）、鲜菇粉（蘑菇、平菇、香菇、茶树菇、金针菇、杏鲍菇、猴头菇、酵母抽提物、乳糖、食用海盐）、五香粉（大茴香、小茴香、陈皮、干姜、桂皮、花椒）、小茴香、牛奶、乳粉、燕窝、海参、阿胶、人参（人工种植5年以下）、黄精、低聚异麦芽糖、决明子、酸枣仁、冰糖、白砂糖、红糖、鸡精、黄豆酱（原料由水、黄豆、食用盐、辣椒、白砂糖、小麦粉、谷氨酸钠、醋、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、苯甲酸钠、三氯蔗糖组成）、豆瓣酱（原料由水、辣椒、蚕豆仁、食用盐、小麦粉、食用植物油、苯甲酸钠、山梨酸钾组成）、芝麻酱（原料由芝麻组成）、酱油、大豆油、花生油、芝麻油、橄榄油、椰浆、鸡蛋、食用盐中的几种为原料。经原料预处理、蒸煮或杀青、配料、装盘、速冻、干燥、冷却、灭菌、精选、包装而成的方便粥（汤）料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 粮食及其制品应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 蔬菜及其制品应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3 菌类及其制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 水果及其制品应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.5 藻类制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.6 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.7 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.8 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.9 蔓越莓干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.11 板栗应符合 GH/T 1029 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 奇亚籽应符合 GB 19300 和《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。
- 2.1.13 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.14 豆皮、豆腐应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.15 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.16 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.17 罗汉果应符合 NY/T 7964 的规定。
- 2.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 红薯淀粉应符合 DB43/T 473 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 大西米应符合 GB 2713 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.23 菊粉应符合卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》[2009]5 号的规定。
- 2.1.24 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.25 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.26 松花粉应符合 GH/T 1030 和 GB 31636 的规定。
- 2.1.27 胡椒粉应符合 DB46/T 33 的规定。
- 2.1.28 五香粉、小茴香、十三香应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.29 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.30 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.31 牛奶应符合 GB 19645 的规定。
- 2.1.32 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.33 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.34 海参应符合 NY/T 1514 和 GB 31602 的规定。
- 2.1.35 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.36 冰糖应符合 QB/T 1174 或 QB/T 1173、GB 13104 的规定。
- 2.1.37 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.38 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.39 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.40 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.41 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.42 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.43 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.44 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.45 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.46 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.47 橄榄油应符合 GB/T 22347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.48 鸡蛋应符合 SB/T 10638 和 GB 2749 的规定。
- 2.1.49 椰浆应符合 DB 46/T 107 的规定。
- 2.1.50 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.51 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.52 薏米、赤小豆、黑豆、百合、山药、沙棘、芡实、桂圆、玉竹、白果、陈皮、莱菔子、甘草、砂仁、肉桂、茯苓、桂花、菊花、重瓣红玫瑰、阿胶、人参（人工种植,5 年以下）、黄精、决明子、酸枣仁应符合《中华人民共和国药典》2015 版第一部的规定。
- 2.1.53 杏仁、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.54 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.55 绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.56 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.57 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.58 鲜菇粉应符合 GB 7096 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外观、性状、色泽、杂质，将样品按标签明示的加水量加入沸水，盖紧、静置 3~5min 后搅拌均匀，观察并嗅其气味、尝其滋味、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	沸水浸泡 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
食盐(以 NaCl 计)(仅限于添加食用盐制成的产品)/(g/100g)	≤ 6.0	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.02	GB 5009.17
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素(仅限于苹果、山楂为原料制成的产品)/(μg/kg)	≤ 20.0	GB 5009.185

注：*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 第二法
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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他卫生要求

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;

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

方便粥（汤）料是以粮食及其制品（包括谷类、豆类、薯类、大米、红米、黑米、糙米、高粱米、玉米粒、玉米糝、薏米、小米、黑小米、赤小豆、黄豆、绿豆、黑绿豆、黑豆、芸豆、青豆、豌豆、鹰嘴豆、花生、马铃薯、紫薯、甘薯、香芋、小麦、藜麦米、黑小麦、粳米、糯米、大麦、小麦仁、小麦胚芽、燕麦、荞麦、青稞、芝麻）、蔬菜及其制品（胡萝卜、白萝卜、番茄、茄子、冬瓜、南瓜、丝瓜、苦瓜、西葫芦、土豆、羽衣甘蓝、荆芥、白菜、黄花菜、西兰花、芹菜、菠菜、青菜、洋葱、马蹄、辣椒、芥菜、莲藕、小葱、小香葱、大蒜）、菌类及其制品（银耳、黑木耳、平菇、香菇、金针菇、花菇、茶树菇、杏鲍菇、白玉菇、蘑菇、猴头菇）、水果及其制品（红枣、冬枣、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、芒果、百香果（西番莲）、荔枝、山竹、火龙果、菠萝蜜、樱桃、桑葚、枸杞）、藻类制品（干紫菜、海带）、蜂蜜、板栗、杏仁、核桃仁、奇亚籽、生姜、豆皮、面筋、豆腐、百合、山药、沙棘、芡实、莲子、桂圆、玉竹、葛根粉、白果、陈皮、莱菔子、甘草、砂仁、肉桂、花椒、罗汉果、茯苓、桂花、菊花、重瓣红玫瑰、麦芽糊精、玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、大西米、魔芋粉、菊粉、藕粉、抹茶粉、松花粉、胡椒粉、姜粉、十三香（八角茴香、花椒、小茴香、肉桂、黑胡椒、高良姜、橘皮、肉豆蔻、砂仁、丁香、干姜、甘草、白芷）、鲜菇粉（蘑菇、平菇、香菇、茶树菇、金针菇、杏鲍菇、猴头菇、酵母抽提物、乳糖、食用海盐）、五香粉（大茴香、小茴香、陈皮、干姜、桂皮、花椒）、小茴香、牛奶、乳粉、燕窝、海参、阿胶、人参（人工种植5年以下）、黄精、低聚异麦芽糖、决明子、酸枣仁、冰糖、白砂糖、红糖、鸡精、黄豆酱（原料由水、黄豆、食用盐、辣椒、白砂糖、小麦粉、谷氨酸钠、醋、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、苯甲酸钠、三氯蔗糖组成）、豆瓣酱（原料由水、辣椒、蚕豆仁、食用盐、小麦粉、食用植物油、苯甲酸钠、山梨酸钾组成）、芝麻酱（原料由芝麻组成）、酱油、大豆油、花生油、芝麻油、橄榄油、椰浆、鸡蛋、食用盐中的几种为原料。经原料预处理、蒸煮或杀青、配料、装盘、速冻、干燥、冷却、灭菌、精选、包装而成的。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。

好想你健康股份有限公司