



410339S-2019



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0011S-2019

方便粥（汤）料

2019-02-02 发布

2019-02-02 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、李洋、崔焕焕、王静、王潇。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXN 0011S-2018（备案号：413572S-2018，2018-11-30 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、红豆、黄豆、绿豆、黑绿豆、黑豆、芸豆、红芸豆、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、血糯米、大麦、小麦仁、小麦胚芽、燕麦、荞麦、青稞）、蔬菜（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、竹笋）及其制品、菌类（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、松茸、竹荪、蛹虫草、榛蘑、滑菇）及其制品、水果[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、百香果（西番莲）、荔枝、山竹、火龙果、菠萝蜜、樱桃、桑葚、枸杞]及其制品、藻类制品（干紫菜、海带、裙带菜）、蜂蜜、板栗、杏仁、核桃仁、芝麻、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、苦荞、红茶、绿茶、茉莉花茶、麦芽糊精、糊精、抗性糊精、玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、胶原蛋白肽、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）、番茄酱、咖喱粉、迷迭香粉、小茴香、牛奶、乳粉、淡奶（生牛乳、乳清粉、植物油、无水奶油、乳粉、水、大豆磷脂、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、卡拉胶）、炼乳（白砂糖、水、无水奶油、乳粉、棕榈油、乳清粉、乳糖、单双甘油脂肪酸酯、卡拉胶、食用香精）、巧克力及巧克力制品[白砂糖、可可液块、可可脂、可可粉、食品添加剂（乳化剂 322）、食用香料]、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、食醋、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 人参（人工种植、五年以下）应符合卫生部《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。

2.1.7 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。

2.1.8 桂花应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.9 巧克力及巧克力制品应符合 GB/T 19343 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 964 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 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、菊花、阿胶、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、芝麻应符合 GB19300 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。
- 2.1.59 松茸应符合 GB/T 23188 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.60 竹荪应符合 NY/T 836 的规定。
- 2.1.61 糊精应符合 QB/T 5029 的规定。
- 2.1.62 抗性糊精应符合《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告》（2012 年 第 16 号）的规定。
- 2.1.63 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.64 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.65 蛹虫草应符合《卫生部关于批准蛹虫草为新资源食品的公告》（2009 年第 3 号）的规定。
- 2.1.66 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.67 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.68 迷迭香粉应符合 GB/T 22301 的规定。
- 2.1.69 苦荞应符合 DB 61/T 909 的规定。
- 2.1.70 红茶应符合 NY/T 780 的规定。
- 2.1.71 绿茶应符合 GB/T14456.1 的规定。
- 2.1.72 茉莉花茶应符合 GB/T22292 的规定。
- 2.1.73 炼乳、淡奶应符合 GB 13102 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		试验方法
	方便粥料	方便汤料	
水分 / (%) ≤	12		GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)(仅限于添加食用盐制成的产品)/(g/100g) ≤	30		GB 5009.44
※铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.4		GB 5009.12
^a 总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.5		GB 5009.11
^a 镉(以Cd计)/(mg/kg) ≤	0.1	^b 0.5	GB 5009.15
总汞(以Hg计)/(mg/kg) ≤	0.02	^b 0.1	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1: ※该项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
注2: a 不适用于添加藻类制品制成的产品。			
注3: b 仅适用于添加食用菌及其制品制成的方便汤料，其他方便汤料不适用。			

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 食品生产加工过程中的卫生要求

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

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、红豆、黄豆、绿豆、黑绿豆、黑豆、芸豆、红芸豆、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、血糯米、大麦、小麦仁、小麦胚芽、燕麦、荞麦、青稞）、蔬菜（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、竹笋）及其制品、菌类（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、松茸、竹荪、蛹虫草、榛蘑、滑菇）及其制品、水果[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、百香果（西番莲）、荔枝、山竹、火龙果、菠萝蜜、樱桃、桑葚、枸杞]及其制品、藻类制品（干紫菜、海带、裙带菜）、蜂蜜、板栗、杏仁、核桃仁、芝麻、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、苦荞、红茶、绿茶、茉莉花茶、麦芽糊精、糊精、抗性糊精、玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、胶原蛋白肽、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）、番茄酱、咖喱粉、迷迭香粉、小茴香、牛奶、乳粉、淡奶（生牛乳、乳清粉、植物油、无水奶油、乳粉、水、大豆磷脂、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、卡拉胶）、炼乳（白砂糖、水、无水奶油、乳粉、棕榈油、乳清粉、乳糖、单双甘油脂肪酸酯、卡拉胶、食用香精）、巧克力及巧克力制品[白砂糖、可可液块、可可脂、可可粉、食品添加剂（乳化剂 322）、食用香料]、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、食醋、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。

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。

对表 2 中“总砷、镉”指标的说明：

在 GB2762 中未对藻类制品的“总砷、镉”两项指标做要求，在市场随机抽检藻类制品“总砷、镉”两项指标，检测结果如下：

原料	总砷 (mg/kg)	镉 (mg/kg)
山东海带	6.17	0.26
山东海带	9.86	0.31
山东海带	7.43	0.18
山东海带	5.69	0.21
福建海带	4.30	0.09
烟台海带(干西丝)-1	4.68	0.07
烟台海带(干西丝)-2	5.13	0.08
南日岛海带(干海带)-1	9.67	0.28
南日岛海带(干海带)-2	10.41	0.31
福建海带-1	33.02	0.51
福建海带-2	33.02	0.51
云海紫菜-1	17.13	3.96
云海紫菜-2	15.79	3.71
云海紫菜-1	15.64	4.01
云海紫菜-2	16.22	3.98
头水紫菜-1	13.80	0.41
头水紫菜-2	13.82	0.43
干坛紫菜-1	14.19	3.65
干坛紫菜-2	14.78	3.65
福建紫菜-1	20.38	2.35
福建紫菜-2	21.09	2.53
四川紫菜	21.3	2.1
江苏紫菜	14.78	3.65
山东紫菜	15.30	3.42
湖南紫菜	16.30	4.42
平均	14.39	1.80

故在表 2 中注明“总砷、镉”两项指标不适用于添加藻类制成的产品。

好想你健康股份有限公司