



410755S-2026



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0011S-2026

冻干红枣燕窝方便汤料

2026-04-02 发布

2026-04-02 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：李洋、周玲、王静、贾欢欢、孔娜。

H X N

Q B

冻干红枣燕窝方便汤料

1 范围

本标准规定了冻干红枣燕窝方便汤料的要求、检验方法、检验规则、检验等。

本标准适用于以红枣、燕窝、冰糖为原料，经原料预处理、配料、预煮、装盘、冷冻、真空干燥、金探、挑选、包装而成的冻干红枣燕窝方便汤料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.2 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定，其亚硝酸盐 ≤ 30 mg/kg。

2.1.3 冰糖应符合 QB/T 1174 或 QB/T 1173、GB 13104 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 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，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	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
※铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11

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

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。

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

本标准适用于以红枣、燕窝、冰糖为原料，经原料预处理、配料、预煮、装盘、冷冻、真空干燥、金探、挑选、包装而成的冻干红枣燕窝方便汤料。

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 的规定。

好想你健康股份有限公司

H N

Q B