

湖南果月食品有限公司企业标准

Q/HNGY 0002S-2024

食品安全企业标准 冻干方便食品

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章

备案号: 4328145-2024

备案日期: 2024年4月22日

湖南省
食品安全

2024-03-15 发布

2024-04-15 实施

湖南果月食品有限公司 发布



前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

本标准由湖南果月食品有限公司提出。

本标准由湖南果月食品有限公司负责解释。

本标准起草单位：湖南果月食品有限公司。

本标准主要起草人：付正德。



冻干方便食品

1 范围

本标准规定了冻干方便食品的技术要求、试验方法、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以谷物蛋白粉（蜂花粉固体饮料、椰浆粉、木糖醇、大米粉、大豆分离蛋白、结晶果糖、抗性糊精、糙米粉、燕麦粉、黑豆粉、黑芝麻粉、榛子粉、香芋粉、黑小麦粉、玉米粉、白扁豆粉、红豆粉、山药粉、白豌豆粉、鹰嘴豆粉、高粱米粉、黄豆粉、白芸豆粉、红薯粉、小麦胚芽粉、苦荞粉、小米粉、黑米粉、奇亚籽粉、圆苞车前子壳、魔芋粉）、红枣、藜麦脆粒（ $\geq 4\%$ ）、枸杞为主要原料，经选剔、清洗、磨粉或不磨粉、调味或不调味、铺盘、速冻、冻干、包装等工艺加工制成的冻干方便食品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款，其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件，不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5835	干制红枣
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 17401	食品安全国家标准 膨化食品
GB/T 18672	枸杞
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》国家市场监督管理总局令第70号（2023）

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 谷物蛋白粉、藜麦脆粒应符合 GB 17401 的规定。



3.1.2 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

3.1.3 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

3.2 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	具有相应品种产品固有的色泽	取 20g 左右的被测样品置于一洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态，鼻嗅其气味，口尝其滋味。
组织状态	具有相应品种产品固有形态（片状、条状、块状），允许有少量碎屑	
气味和滋味	具有相应品种产品固有的滋味及气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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/（g/100g）	≤ 8.0	GB 5009.3

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	0.1	GB 5009.12

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 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

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5.2 致病菌限量应符合表 5 的规定。

表 5 致病菌限量

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10

注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

3.6 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合相关食品安全国家标准及规定。

3.7.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 及相关公告的规定。

4 生产加工过程中的卫生要求



应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

5.2 抽样

从同一规格、同一批次的产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于 16 个小包装，样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应由公司检验部门按本标准进行检验，附合格证方能出厂销售。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 检验项目为本标准技术要求中的全部项目。

5.4.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判为合格品。

5.5.2 如有检验项目（微生物项目除外）不符合本标准，应对同批次产品留样复验，复验后仍不符合本标准，判为不合格。

5.5.3 微生物项目不符合本标准，判为不合格品，不得复验。

6 标志、包装、贮存、运输、保质期

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

产品的内包装材料应采用食品安全国家标准要求的包装材料，防潮、无污染。内包装物不得重复使用。

6.3 贮存

贮存场所应阴凉、干燥、通风良好，湿度控制在 70% 一下；堆垛下应有防潮垫，不得与地面直接接触，不得与易燃、腐蚀、有毒、潮湿物品共同存放；应有防鼠、防虫、防尘措施。

6.4 运输

在运输中严禁日晒、雨淋，应防潮；运输工具应清洁卫生；不得与有毒、有害、潮湿物品混装、混运。搬运时应轻搬、轻放。

6.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期为 24 个月。

