



410070S-2018



博爱县隆升科技有限公司企业标准

Q/BLK0005S-2018

冻干方便汤块

2018-01-03 发布

2018-01-03 实施

博爱县隆升科技有限公司 发布

前

言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由博爱县隆升科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：李国强。

H N

Q B

冻干方便汤块

1 范围

本标准规定冻干方便汤块的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以菠菜、香菇、胡萝卜、裙带菜、青梗菜、鸡蛋、紫菜、铁棍山药、枸杞、鸡肉、西红柿、冬瓜、虾仁、银耳、红枣、莲子、姜丁、香葱、鱼翅、木耳为主要原料，经清洗、切割、漂烫同时配以食用盐、鸡精调味料、酱油、色拉油、芝麻香油、红辣椒、食醋、麦芽糊精、玉米淀粉、虾粉、山梨醇糖浆、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠（味精）、鸡油、白胡椒、酵母抽提物、藕粉、番茄粉、扇贝香精、鸡肉老汤粉、虾米、丙氨酸、甘氨酸、白砂糖、冰糖为辅料，再经煮制（95℃-98℃，时间为10分钟）、混合、装盘、冷冻、干燥、包装、加工制成的冻干方便汤块。根据添加原料的不同，产品可分为紫菜蛋花汤块、番茄鸡蛋汤块、菠菜蛋花汤块、山药枸杞汤块、蛋花酸汤块、银耳红枣汤块、鸡丝青梗菜汤块、香菇蛋花汤块、冬瓜虾仁汤块、鱼翅蛋花汤块。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.2 青梗菜应符合 NY/T 579 的规定。
- 2.1.3 香菇应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.4 鸡蛋应符合 SB/T 10277 的规定。
- 2.1.5 香葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.6 银耳应符合 NY/T 834 的规定。
- 2.1.7 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.8 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.9 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.10 裙带菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.11 西红柿应符合 NY/T 270 的规定。
- 2.1.12 冬瓜应符合 NY/T 777 的规定。
- 2.1.13 虾米、虾粉应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.14 食醋应符合 GB 18187、GB2719 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB 5461 的规定。
- 2.1.16 色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 2.1.18 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.19 酱油应符合 GB 18186 的规定。
- 2.1.20 小磨香油应符合 NY143 的规定。
- 2.1.21 冰糖应符合 QB/T 1173 的规定。

- 2.1.22 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.23 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.24 胡萝卜应符合 NY/T493 的规定。
- 2.1.25 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.26 鸡肉应符合 GB 16869 的规定。
- 2.1.27 鸡精调味料应符合 SB/T10371 的规定。
- 2.1.28 红辣椒应符合 GB 30382 的规定。
- 2.1.29 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.30 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.31 黄原胶应符合 GB 13886 的规定。
- 2.1.32 山梨醇糖浆应符合 GB 29219 的规定。
- 2.1.335'-呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。
- 2.1.34 鸡油应符合 GB10146 的规定。
- 2.1.35 酵母抽提物应符合 QB2582 的规定。
- 2.1.36 藕粉应符合 GB/T25733 的规定。
- 2.1.37 番茄粉应符合 NY/T957 的规定。
- 2.1.38 扇贝香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.39 鸡肉老汤粉应符合 Q/HLDS0001S-2013 的规定。
- 2.1.40 丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.41 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.42 木耳应符合 GB/T6192 的规定。
- 2.1.43 鱼翅应符合 DB37/T1121 的规定。
- 2.1.44 姜丁应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.45 紫菜应符合 GB/T23597 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	指标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	称取混合后样品 10g 与白瓷盘内，在室内自然光线下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味。置玻璃杯中，倒入开水冲泡 5 分钟后，以温开水漱口，品其滋味。
性状	形态均匀一致、呈块状	
滋味、气味	具有产品固有的气味和滋味，无异味。	
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, g/100g	≤ 5	GB 5009.3
复水性	用 95℃ 热水浸泡 6-8 分钟基本恢复脱水前状态	
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)/(KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.24
*铅(Pb), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	0.5	GB 5009.17
注: 铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定;		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 a 及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法 a
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。兽药残留符合国家相关规定

3 检验

出厂检验项目为: 感官、水分、复水性、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

冻干方便汤块是以菠菜、香菇、胡萝卜、裙带菜、青梗菜、鸡蛋、紫菜、铁棍山药、枸杞、鸡肉、西红柿、冬瓜、虾仁、银耳、红枣、莲子、姜丁、香葱、鱼翅、木耳为主要原料，经清洗、切割、漂烫同时配以食用盐、鸡精调味料、酱油、色拉油、芝麻香油、红辣椒、食醋、麦芽糊精、玉米淀粉、虾粉、山梨醇糖浆、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠（味精）、鸡油、白胡椒、酵母抽提物、藕粉、番茄粉、扇贝香精、鸡肉老汤粉、虾米、丙氨酸、甘氨酸、白砂糖、冰糖为辅料，再经煮制（95℃-98℃，时间为 10 分钟）、混合、装盘、冷冻、干燥、包装、加工制成的冻干方便汤块。根据添加原料的不同，产品可分为紫菜蛋花汤块、番茄鸡蛋汤块、菠菜蛋花汤块、山药枸杞汤块、蛋花酸汤块、银耳红枣汤块、鸡丝青梗菜汤块、香菇蛋花汤块、冬瓜虾仁汤块、鱼翅蛋花汤块。

鉴于目前尚无国家标准和行业标准，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》有关规定，参照 SB/T 10412《速冻面米食品》、GB 17400《方便面卫生标准》标准，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定

博爱县隆升科技有限公司

2017 年 12 月 01 日