

Q/ NLF

云南尼罗非食品开发有限公司企业标准

Q/ NLF 0003 S-2022

代替 Q/ NLF 0003 S-2020

风味汤料

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010244 S- 2022

备案日期: 2022 年 07 月 06 日

2022 - 07 - 04 发布

2022- 07-06 实施

云南尼罗非食品开发有限公司 发布

前 言

我公司生产的风味汤料是以人参（人工种植）、茯苓、莲子、大枣、肉桂、小茴香、百合、枸杞、山楂、山药、龙眼肉（桂圆）、扁豆、八角、辣椒、姜、甘草、干制食用菌（茶树菇、姬松茸、鸡油菌、珊瑚菌、香菇、牛肝菌、球盖菇、松茸）等其中一种或几种为主要原料，添加或不添加食品添加剂、食用香精，经配料、混合或不混合、包装等工艺加工制成的。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/NLF 0003 S-2020《风味汤料》。

本标准由云南尼罗非食品开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张琼。

省食品
号:5
期:

风味汤料

1 范围

本标准规定了风味汤料的产品分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输和贮存。
本标准适用于以人参（人工种植）、茯苓、莲子、大枣、肉桂、小茴香、百合、枸杞、山楂、山药、龙眼肉（桂圆）、扁豆、八角、辣椒、姜、甘草、干制食用菌（茶树菇、姬松茸、鸡油菌、珊瑚菌、香菇、牛肝菌、球盖菇、松茸）等其中一种或几种为主要原料，添加或不添加食品添加剂、食用香精，经配料、混合或不混合、包装等工艺加工制成的风味汤料。

2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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。

3 产品分类

按产品所有原料与工艺的不同分为：单一型、混合型。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）：应新鲜、无霉变、无污染，并符合相应食品安全标准及有关规定。
- 4.1.2 茯苓、莲子、大枣、肉桂、小茴香、百合、枸杞、山楂、山药、龙眼肉（桂圆）、扁豆、八角、辣椒、姜、甘草：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.3 干制食用菌（茶树菇、姬松茸、鸡油菌、珊瑚菌、香菇、牛肝菌、大球盖菇、松茸）：应具有菌制品的正常形态、无污染、无霉变、不得混有非食用杂菌，并符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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	具有各品种原料固有色泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下用目视、鼻嗅。
滋味、气味	具有该原料应具有的正常气味，无霉变味及其异味	
组织、形态	呈片状、条状、块状、颗粒状或原有本身自然状态的干制品的混合物、无霉斑、无虫蛀	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

安全企业
01
年

4.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表2的规定。

表2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12

4.4 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF1070规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用标准应符合 GB 2760 调味品的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的统一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于200袋（瓶），抽样数量为12袋（瓶），分为2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前应由本公司的质量部门进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按照国家有关规定执行。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，型式检验项目为标准规定的全部技术要求。当有下列情况之一时，亦进行检验：

- a) 正式生产后，当原料、配方、工艺发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若有任一项指标不符合本标准要求时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签标志应符合GB 7718、GB 28050及有关规定。

6.1.2 外包装标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

产品内包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输时严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；装卸时应轻放，严禁扔、摔挤；运输过程中应防止挤压、暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

案章

日

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位申报食品安全企业标准备案的产品已通过检验，检验结果均符合本备案标准的要求。

云南尼罗非食品开发有限公司

备案单位（盖章）

2022 年 6 月 16 日

杜德生

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 6 月 16 日