

# Q/KYX

## 昆明云心食品有限公司企业标准

Q/KYX 0003 S—2022

### 风味汤料

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5301<sup>0452</sup> S- 2022

备案日期: 2022 年 11 月 16 日

2022 - 11 - 14 发布

2022 - 11 - 16 实施

昆明云心食品有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的风味汤料，是以可食用干制食用菌（牛肝菌、竹荪、羊肚菌、鸡油菌、松茸菌、姬松茸、杏鲍菇、香菇、茶树菇、草菇、黄金菇、鹿茸菇、蛹虫草、猴头菇、平菇、鸡枞菌、木耳、银耳、青头菌、虎掌菌、虎乳菌（虎乳菇）等）、山药、白果、茯苓、莲子、玉竹、生姜、辣椒、肉豆蔻、肉桂、茴香、砂仁、八角、草果、胡椒、花椒等香辛料、山楂、木瓜、薏苡仁、芡实、百合、地参、白芸豆、白扁豆、红豆、黑豆、玉米、荞麦、枸杞、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生、杏仁干、龙眼肉（桂圆）、大枣、葡萄干、雪梨干、无花果干、干贝、虾仁、海参、人参（人工种植）、橘皮、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、紫皮石斛、三七花、三七须根、鲜白茅根、椰子肉、甘蔗、冰糖等原辅料，经原辅料处理、调配、干燥或不干燥、经两种及两种以上原辅料混合拼配或一种原料不拼配，配以或不配以食糖、调味料包（食盐、味精、鸡精、复合调味粉包、复合调味酱包、食用菌粉包、调味油包等）、包装等工艺加工制成。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、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《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，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明云心食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王顺。

省食  
标号：  
日期：

# 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、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以可食用干制食用菌（牛肝菌、竹荪、羊肚菌、鸡油菌、松茸菌、姬松茸、杏鲍菇、香菇、茶树菇、草菇、黄金菇、鹿茸菇、蛹虫草、猴头菇、平菇、鸡枞菌、木耳、银耳、青头菌、虎掌菌、虎乳菌（虎乳菇）等）、山药、白果、茯苓、莲子、玉竹、生姜、辣椒、肉豆蔻、肉桂、茴香、砂仁、八角、草果、胡椒、花椒等香辛料、山楂、木瓜、薏苡仁、芡实、百合、地参、白芸豆、白扁豆、红豆、黑豆、玉米、荞麦、枸杞、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生、杏仁干、龙眼肉（桂圆）、大枣、葡萄干、雪梨干、无花果干、干贝、虾仁、海参、人参（人工种植）、橘皮、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、紫皮石斛、三七花、三七须根、鲜白茅根、椰子肉、甘蔗、冰糖等原辅料，经原辅料处理、调配、干燥或不干燥、经两种及两种以上原辅料混合拼配或一种原料不拼配，配以或不配以食糖、调味料包（食盐、味精、鸡精、复合调味粉包、复合调味酱包、食用菌粉包、调味油包等）、包装等工艺加工制成的风味汤料。

## 2 规范性引用文件

本标准中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

根据原辅料及加工工艺的不同分为：食用菌类菌汤包风味汤料、其他风味型风味汤料。

3.1 食用菌类菌汤包风味汤料：以可食用干制食用菌为原料，经拼配（两种及两种以上）（拼配产品也可单独封装后拼配包装）或不拼配（一种为原料），干燥或不干燥、配以或不配以食糖包、调味料包、包装等工艺加工制成。

3.2 其他风味型风味汤料：以可食用干制食用菌、山药、白果、茯苓、莲子、玉竹、生姜、辣椒、肉豆蔻、肉桂、茴香、砂仁、八角、草果、胡椒、花椒等香辛料、山楂、木瓜、薏苡仁、芡实、百合、地参、白芸豆、白扁豆、红豆、黑豆、枸杞、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生、杏仁干、龙眼肉（桂圆）、大枣、葡萄干、雪梨干、无花果干、干贝、虾仁、海参、人参（人工种植）、橘皮、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、紫皮石斛、三七花、三七须根、鲜白茅根、椰子肉、甘蔗等原辅料，经原辅料处理、干燥或不干燥、经两种或两种以上原辅料拼配（拼配产品也可单独封装后拼配再包装），配以或不配以食糖包、调味料包、包装等工艺加工制成。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 牛肝菌、竹荪、羊肚菌、鸡油菌、姬松茸、杏鲍菇、香菇、茶树菇、草菇、黄金菇、鹿茸菇、蛹虫草、猴头菇、平菇、鸡枞菌、木耳、银耳、青头菌、虎掌菌、虎乳菌（虎乳菇）等可食用干制食用菌：应符合 GB 7096 或相关食品标准的规定。

- 4.1.2 松茸菌：应符合 DBS53/022 的规定。
- 4.1.3 山药、山楂、乌梅、木瓜、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、百合、余甘子、杏仁（甜、苦）、芡实、枸杞子、茯苓、莲子、黄精、葛根、鲜白茅根、橘皮、薏苡仁等食药同源物质、地参、胡萝卜、白萝卜等蔬菜干制品、玉米须、五指毛桃、牛蒡根、人参（人工种植）等新资源食品、茉莉花、桂花、重瓣花红玫瑰、苦瓜片、椰子肉、甘蔗等：应无虫蛀、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.4 葡萄干、桑椹干、苹果干、雪梨干、无花果干等干果制品：应符合 GB 16325 或相关食品标准的规定。
- 4.1.5 生姜、辣椒、肉豆蔻、肉桂、茴香、砂仁、八角、草果、胡椒、花椒等香辛料：应符合 GB/T 15691 或相关食品标准的规定。
- 4.1.6 红豆、黑豆、白芸豆、玉米、荞麦等杂粮谷物：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.7 干贝、虾仁、海参等水产干制品：应符合 GB 10136 的规定。
- 4.1.8 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.9 芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生、杏仁干、核桃等坚果及籽类：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.10 三七须根：应符合 DBS53/029 的规定。
- 4.1.11 铁皮石斛花：应符合 DBS53/030 的规定。
- 4.1.12 铁皮石斛叶：应符合 DBS53/031 的规定。
- 4.1.13 紫皮石斛：应符合 DBS53/027 的规定。
- 4.1.14 枸杞：应符合 GB/T 18672 或相关食品标准的规定。
- 4.1.15 白砂糖、红糖、冰糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.16 食用盐：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.17 味精：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.18 鸡精：应符合 SB/T 10371 或相关食品标准的规定。
- 4.1.19 复合调味粉包、复合调味酱包：应符合 GB 31644 或相关食品标准的规定。
- 4.1.20 食用菌粉包：应符合 GB 7096 或相关食品标准的规定。
- 4.1.21 调味油包：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.22 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.23 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，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	具有其相应产品应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。
组织形态	具有其相应产品应有的组织形态，含有食用菌的产品允许有少量虫眼。	
气味与滋味	具有其相应产品应有的滋味和气味，无其他异味。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

## 4.3 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	≤ 20.0 (不含调味料包) 35.0 (含有调味料包)	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3 (仅限调味油包)	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (仅限调味油包)	GB 5009.227

## 4.4 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3的规定。

表3 污染物限量

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

## 4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

## 4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

## 4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 4.9 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

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

## 5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于 200 袋（瓶），抽样数量为 12 袋（瓶）；样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份留样备查。

## 5.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

#### 5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式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，如有任一项指标不合格时，允许用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

- 6.1.1 产品包装的标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。
- 6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，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。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

#### 6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防虫设施；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。



## 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、本单位于 2022年10月10日至2022年10月14日 在 本公司微信公众号 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。



\_\_\_\_\_  
备案单位主要负责人（签字）

2022年10月17日