

# Q/YLH

## 云南绿华食品有限公司企业标准

Q/YLH 0019 S—2022

### 速食固体汤料

云南  
备案  
备案

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5301<sup>0515</sup>S- 2022  
备案日期: 2022年12月02日

2022 - 11 - 30 发布

2022 - 12 - 02 实施

云南绿华食品有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的速食固体汤料是以蔬菜干制品（菠菜、彩椒、番茄、香菜、胡萝卜、紫菜、青葱等）、食用菌干制品（香菇、平菇、松茸、白玉菇、木耳、金针菇）、食用盐、罗汉果粉、鸡蛋、枸杞、虾米中的一种或几种为主要原料，配以或不配以固体调味料（罗汉果粉、香辛料、酱油粉、鸡肉粉、酵母抽提物、鱼胶原蛋白、食用油、圆苞车前子壳、魔芋精粉、桑叶、桑叶提取物、抗性糊精、白芸豆提取物、番石榴、牡蛎、香辛料）、干制面制品（大豆蛋白粉、饮用水、小麦粉、谷朊粉、魔芋精粉、鸡蛋白粉、桑叶提取物、食用盐等）为辅料，添加或不添加食品添加剂、食品营养强化剂等，经混合、包装而成的饼状、块状或粉末状食品。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《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》、GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》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。

本标准由云南绿华食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：余友会。

食品安全  
号: 530  
期:

# 速食固体汤料

## 1 范围

本标准规定了速食固体汤料的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以蔬菜干制品（菠菜、彩椒、番茄、香菜、胡萝卜、紫菜、青葱等）、食用菌干制品（香菇、平菇、松茸、白玉菇、木耳、金针菇）、食用盐、罗汉果粉、鸡蛋、枸杞、虾米中的一种或几种为主要原料，配以或不配以固体调味料（罗汉果粉、香辛料、酱油粉、鸡肉粉、酵母抽提物、鱼胶原蛋白、食用油、圆苞车前子壳、魔芋精粉、桑叶、桑叶提取物、抗性糊精、白芸豆提取物、番石榴、牡蛎、香辛料）、干制面制品（大豆蛋白粉、饮用水、小麦粉、谷朊粉、魔芋精粉、鸡蛋白粉、桑叶提取物、食用盐等）为辅料，添加或不添加食品添加剂、食品营养强化剂等，经混合、包装而成的速食固体汤料。

## 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 技术要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 蔬菜干制品、虾米、罗汉果粉、干制面制品：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.2 食用菌干制品：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.5 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.6 固体调味料：应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.7 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。

### 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
组织形态	呈干燥饼（块）状、粉状	取适量样品置于洁净的白瓷盘中或经90℃以上沸水冲泡搅拌后，固形物松散不粘结，呈悬浮状或半悬浮状，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有特有的色泽和气味，无异味。	
色 泽	具有相应产品应有的色泽。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

### 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	≤ 10.0	GB 5009.3
盐分, g/100g	≤ 25.0	GB 5009.44

### 3.4 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	≤ 0.4	GB 5009.12

### 3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合GB 17400的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

### 3.6 净含量

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

### 3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一品种原料、同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

### 4.2 抽样

从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取，抽样基数不得少于200 袋（盒），抽样数量为20 袋（盒），不少于2kg。样品分成2份，1份用于检验，1份备查。

### 4.3 出厂检验

产品出厂前须经质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按照相关规定和要求执行。

### 4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

#### 4.5 检验规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格品，不得复检；其余指标有不合格项时，可用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

- 5.1.1 食品包装标签标识应符合 GB 7718 、 GB 28050 及有关规定。
- 5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.2 包装

包装材料及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。

#### 5.3 运输

运输工具应清洁、卫生，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

#### 5.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、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9月16日至2022年10月16日在云南绿华食品有限公司官网及企业标准公共服务平台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（盖章）

2022年10月27日

备案单位主要负责人（签字）

2022年10月27日