

Q/YCZ

云南采泽滋补科技有限公司企业标准

Q/YCZ 0002 S—2023

风味汤料

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010220 S—2023

备案日期: 2023 年 05 月 24 日

2023-05-24 发布

2023-05-26 实施

云南采泽滋补科技有限公司

发 布

前 言

我公司生产的风味汤料是以干制食用菌（羊肚菌、竹荪、姬松茸、鸡油菌、双孢蘑菇、香菇、茶树菇、平菇、金针菇、草菇、猴头菇、杏鲍菇、球盖菇、青冈菌、大白口蘑、鸡腿菇、黑木耳、绣球菌、白参、大红菌、松茸、鸡枞、黑松露、美味牛肝菌、黄牛肝菌、黑牛肝菌、蛹虫草、青头菌、鹿茸菇等）、水果干制品（枸杞、大枣、桂圆、橘皮等）、蔬菜干制品（山药片、茯苓、百合、莲子等）、水产干制品（干贝、虾仁、海参等）、黄精、人参（人工种植5年及5年以下）、干制三七花、干制三七茎叶、紫皮石斛等其中的两种或两种以上为主要原料，配以（或不配以）香辛料（辣椒、姜、茴香、肉桂、八角、甘草、桂皮等）、调味料（鸡精调味料、味精、食用盐、复合调味料等）等，经挑选（或不挑选）、拼配（或不拼配）、配料（或不配料）、分切（或不分切）、粉碎（或不粉碎）、混合（或不混合）、包装等工艺生产加工而成。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、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。

本标准由云南采泽滋补科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：邓华旭、孔鹏飞。

食品安

号: 530

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、运输和贮存。

本标准适用于以干制食用菌（羊肚菌、竹荪、姬松茸、鸡油菌、双孢蘑菇、香菇、茶树菇、平菇、金针菇、草菇、猴头菇、杏鲍菇、球盖菇、青冈菌、大白口蘑、鸡腿菇、黑木耳、绣球菌、白参、大红菌、松茸、鸡枞、黑松露、美味牛肝菌、黄牛肝菌、黑牛肝菌、蛹虫草、青头菌、鹿茸菇等）、水果干制品（枸杞、大枣、桂圆、橘皮等）、蔬菜干制品（山药片、茯苓、百合、莲子等）、水产干制品（干贝、虾仁、海参等）、黄精、人参（人工种植5年及5年以下）、干制三七花、干制三七茎叶、紫皮石斛等其中的两种或两种以上为主要原料，配以（或不配以）香辛料（辣椒、姜、茴香、肉桂、八角、甘草、桂皮等）、调味料（鸡精调味料、味精、食用盐、复合调味料等）等。经挑选（或不挑选）、拼配（或不拼配）、配料（或不配料）、分切（或不分切）、粉碎（或不粉碎）、混合（或不混合）、包装等工艺生产加工而成的风味汤料。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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

根据是否以食用菌为主要原料将产品分为：菌汤包、其他风味汤料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.2 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.3 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.6 水果干制品（枸杞、大枣、桂圆、橘皮等）、蔬菜干制品（山药片、茯苓、百合、莲子等）、黄精、人参（人工种植5年及5年以下）等：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.7 干制三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 4.1.8 干制三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。
- 4.1.9 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 4.1.10 干贝、虾仁、海参：应符合 GB 10136 的规定。
- 4.1.11 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	具有各品种固有的色泽。	取适量样品放入洁净干燥的白瓷盘中，在自然光线明亮处目视、鼻嗅。
气 味	气味正常，无异味。	
形 态	具有各品种固有的形态。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

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	GB 5009.3

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 ≤	0.24（限以双孢菇、平菇、香菇、榛蘑为主料的产品）	0.8（限以牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇为主料的产品）	0.8（限以木耳、银耳为主料的产品）	0.4（以其他食用菌为主料的产品）	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，按照JJF 1070规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

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（同一班次）生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

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 份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前应必须由公司的质量检验部门进行出厂检验，经检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按有关规定执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

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

5.5 判定规则

检验结果中，如有任一项指标不合格，允许采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 产品包装的食品标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外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及有关规定，包装封口应严密，不得破损。

6.3 运输

产品运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、易污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。堆放时应离地、离墙20cm以上，堆码高度以提取方便为宜

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 2023 年 05 月 05 日至 2023 年 05 月 10 日在企业标准信息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）



备案单位主要负责人（签字）

邓伟旭

2023 年 05 月 10 日

2023 年 05 月 10 日