

# Q/YXC

## 云南西草资源开发有限公司企业标准

Q/YXC 0017 S—2023

代替 Q/YXC 0017 S—2022

### 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: 53010366 S-2023

备案日期: 2023 年 09 月 04 日

2023 - 09 - 04 发布

2023-09-06 实施

云南西草资源开发有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的风味汤料是以黄精、薏苡仁、百合、山药、茯苓、大枣、芡实、玉竹、枸杞子、莲子、龙眼肉、橘皮等药食两用物质，金耳、香菇、茶树菇、牛肝菌、松茸、姬松茸等食用菌干制品中的一种或多种为主要原料，添加（或不添加）苹果、木瓜等辅料，经验收、拣选、破碎（或不破碎）、拼配、混合或不混合、包装等工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，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，其余指标根据产品的实际制定。

本标准代替Q/YXC 0017 S-2022《风味汤料》。

本标准由云南西草资源开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：丁瑞、袁振齐、李丽琴、金芝。

食品安  
号：5301  
明：

# 风味汤料

## 1 范围

本标准规定了风味汤料的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以黄精、薏苡仁、百合、山药、茯苓、大枣、芡实、玉竹、枸杞子、莲子、龙眼肉、橘皮等药食两用物质，金耳、香菇、茶树菇、牛肝菌、松茸、姬松茸等食用菌干制品中的一种或多种为主要原料，添加（或不添加）苹果、木瓜等辅料，经验收、拣选、破碎（或不破碎）、拼配、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 技术要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 黄精、薏苡仁、百合、山药、茯苓、大枣、芡实、玉竹、枸杞子、莲子、龙眼肉、橘皮等：应充分成熟，无虫蛀、无霉变、无异味，无污染，无腐烂变质，并应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.2 金耳、香菇、茶树菇、牛肝菌、松茸、姬松茸等食用菌干制品：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.3 苹果、木瓜：应符合 GB 16325 的规定。
- 3.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 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。

### 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
色 泽	具有各品种配料应有的色泽。	取适量样品放入洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。
滋味与气味	具有各品种配料应有的气味，无异味。	
组织形态	具有各品种配料应有的组织形态。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

### 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	≤ 16.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4

### 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 <sup>a</sup> (以Pb计), mg/kg	≤ 0.24 (以双孢菇、平菇、香菇、榛蘑为主料的产品) 0.8 (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 (以木耳及其制品、银耳为主料的产品) (以干重计) 0.4 (限以其他食用菌为主料的产品) 0.8	GB 5009.12

注：<sup>a</sup>以食用菌为主料的产品除木耳及其制品、银耳及其制品外，其余干制食用菌按脱水率折算。

### 3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

### 3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

### 3.7 净含量

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

### 3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

### 3.9 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

### 4.2 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），样品分成2份，1份用于检验，1份用于备查。

#### 4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按有关规定执行。

#### 4.4 型式检验

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

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 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 判定规则

检验结果中，若微生物指标有一项不合格，则判定该批次产品为不合格产品，不得复检；其余项目指标有不合格项时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

- 5.1.1 产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。

#### 5.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

#### 5.4 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、本单位于2023年7月26日至2023年8月1日在云南西草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（盖章）

2023年8月1日

小  
月云

备案单位主要负责人（签字）

2023年8月1日