

Q/KJB

昆明菌宝食品有限公司企业标准

Q/KJB 0001 S—2023

风味汤料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010515 S-2023
备案日期: 2023 年 11 月 22 日

2023-11-22 发布

2023-11-24 实施

昆明菌宝食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的风味汤料是以人工种植食用菌(羊肚菌、青头菌、虎掌菌、红姑、北风菌、竹荪、香菇、姬松茸、鸡油菌、茶树菇、真姬菇、蛹虫草、杏鲍菇、松茸、鸡枞等)其中一种或几种为主要原料,添加(或不添加)红枣、枸杞、罗汉果、木姜子、当归、味精等辅料,经拼配(或不拼配)、混合(或不混合)、粉碎(或不粉碎)、包装等工艺制成。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,其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明菌宝食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:李红伟。

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、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以人工种植食用菌(羊肚菌、青头菌、虎掌菌、红姑、北风菌、竹荪、香菇、姬松茸、鸡油菌、茶树菇、真姬菇、蛹虫草、杏鲍菇、松茸、鸡枞等)其中一种或几种为主要原料,添加(或不添加)红枣、枸杞、罗汉果、木姜子、当归、味精等辅料,经拼配(或不拼配)、混合(或不混合)、粉碎(或不粉碎)、包装等工艺制成的风味汤料。

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 产品分类

按产品所用的主要原料不同分为:单一型风味汤料、混合型风味汤料。

3.1.1 单一型风味汤料:人工种植食用菌(羊肚菌、青头菌、虎掌菌、红姑、北风菌、竹荪、香菇、姬松茸、鸡油菌、茶树菇、真姬菇、蛹虫草、杏鲍菇、松茸、鸡枞等单一型原料加工包装制成。

3.1.2 混合型风味汤料:以食用菌为主要原料配比两种或者两种以上辅料包装制成。

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 红枣:应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.3 枸杞:应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.4 味精:应符合 GB 2720 的规定。

4.1.5 食用菌粉:应符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.6 罗汉果、木姜子、当归:应符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.7 香辛料:应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.8 生产用水:应符合 GB 5749 的规定。

4.1.9 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
组织形态	可分为片状、条状、块状、朵状、粉状形态干品或本身自然形态干品。	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。
色 泽	具有各种原料固有的色泽，无污染、无霉斑、无虫蛀。	
滋味气味	具有各种原料固有的气味，无异味。	
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(含红枣产品28.0)	GB 5009.3
米酵菌酸, mg/kg	≤ 0.25 (限含银耳的产品)	GB 5009.189

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	0.4(限以其他食用菌及其制品为主料) 0.24 (仅限双孢菇、平菇、香菇、榛蘑及其以上食用菌的制品为主料) 0.8 (仅限于牛肝菌、松露、松茸、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇及以上食用菌的制品为主料) 0.8 (仅限于木耳及其制品、银耳及其制品为主料) (以干重计)	GB 5009.12
注：除木耳及其制品、银耳及其制品外，其余食用菌干制品可按脱水率进行折算。		

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761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。

5.2 抽样

抽样基数不得少于200袋(瓶)，抽样数量为12袋(瓶)，抽样量不少于2kg，样品分成2份，一份检验样品，一份留样备查。

5.3 出厂检验

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

5.4 型式检验

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

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- 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，若有任一项指标不合格时，可用留样复检，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，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输需使用冷藏专用车辆，运输箱体应清洁、干燥、不得与有毒、有害、易污染的物体混装混运；运输过程应防挤压、防雨、防晒、防潮、装卸时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、清洁、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠的设施；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易污染的物品同处贮存；仓库内产品不同品种分别堆码整齐，产品应离墙、离地、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10月10日至2023年10月20日在今日头条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 10 月 30 日

李红伟

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 10 月 30 日