

# Q/YSY

## 云南晟羿生物科技有限公司企业标准

Q/YSY 0003 S—2023

### 冻干汤料制品(方便食品)

云南省食品  
备案号: 53  
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53250052 S-2023  
备案日期: 2023年 10 月 13 日

2023-10-13 发布

2023-10-20 实施

云南晟羿生物科技有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的冻干汤料制品(方便食品)是以新鲜水果(火龙果、百香果、木瓜、金桔、柠檬、梨)红枣、枸杞、生桂圆、银耳、紫菜、百合、莲子、花生中一种或几种为主要原料,添加或不添加杏鲍菇、香菇、木耳、虫草花、豆腐皮、黄豆、玉米、山药、红豆、黑豆、绿豆、豌豆、鹰嘴豆、红小豆、燕麦、大米、高粱、薏仁米、芝麻、黑米、昆布粉、竹盐、花菇粉、重瓣红玫瑰、燕窝、人参(五年以内人工种植)、蛹虫草、鱼胶、红糖、冰糖、白砂糖、玉米淀粉、麦芽糊精、玉米叶、白芹菜、鸡蛋、酒酿(醪糟)、饮用水、菜籽油、大豆油、调味品(食用盐、料酒、食醋)、香辛料(姜、当归)等辅料,经原料处理、预煮或溶解、配料、定型、干燥、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、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》和 GB 19640-2016《食品安全国家标准 冲调谷物制品》的规定制定,其中铅的指标严于食品安全国家标准,其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南晟羿生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人:赵英。

## 冻干汤料制品(方便食品)

### 1 范围

本标准规定了冻干汤料制品(方便食品)的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜水果(火龙果、百香果、木瓜、金桔、柠檬、梨)红枣、枸杞、生桂圆、银耳、紫菜、百合、莲子、花生中一种或几种为主要原料,添加或不添加杏鲍菇、香菇、木耳、虫草花、豆腐皮、黄豆、玉米、山药、红豆、黑豆、绿豆、豌豆、鹰嘴豆、红小豆、燕麦、大米、高粱、薏仁米、芝麻、黑米、昆布粉、竹盐、花菇粉、重瓣红玫瑰、燕窝、人参(五年以内人工种植)、蛹虫草、鱼胶、红糖、冰糖、白砂糖、玉米淀粉、麦芽糊精、玉米叶、白芹菜、鸡蛋、酒酿(醪糟)、饮用水、菜籽油、大豆油、调味品(食用盐、料酒、食醋)、香辛料(姜、当归)等辅料,经原料处理、预煮或溶解、配料、定型、干燥、粉碎或不粉碎、包装等工艺制成的冻干汤料制品(方便食品)。

### 2 规范性引用文件

本标准中所引用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

按原料不同分为:水果类冻干汤料制品(方便食品)、蔬菜类冻干汤料制品(方便食品)、食用菌类冻干汤料制品(方便食品)、藻类冻干汤料制品(方便食品)。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 新鲜水果(火龙果、百香果、木瓜、金桔、柠檬、梨、生桂圆)、重瓣红玫瑰、百合、莲子、木耳、虫草花、豆腐皮、黄豆、玉米、山药、红豆、黑豆、绿豆、豌豆、鹰嘴豆、红小豆、燕麦、大米、高粱、薏仁米、芝麻、黑米、昆布粉、竹盐、花菇粉、重瓣红玫瑰、玉米叶、白芹菜、人参(五年以内人工种植):应无霉变、无虫蛀、无污染、并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.2 银耳:应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.3 杏鲍菇、香菇:应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.4 紫菜:应符合 GB/T 23597 的规定。
- 4.1.5 花生:应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.6 燕窝:应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.7 蛹虫草:应符合 GH/T 1240 的规定。
- 4.1.8 鱼胶:应符合 GB 2733 的规定。
- 4.1.9 红糖、冰糖、白砂糖:应符合 GB 13104 的规定。

- 4.1.10 玉米淀粉:应符合 GB31637 的规定。
- 4.1.11 麦芽糊精:应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 4.1.12 鸡蛋:应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.13 食用盐:应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.14 料酒:应符合 GB 31644 的规定。
- 4.1.15 食醋:应符合 GB 2719 的规定。
- 4.1.16 菜籽油:应符合 GB/T 1536 的规定。
- 4.1.17 大豆油:应符合 GB/T 1535 的规定。
- 4.1.18 香辛料:应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.19 生产加工用水:应符合 GB 5749 的的规定。
- 4.1.20 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   | 具有该品种固有的色泽。                   | 取适量样品,置于清洁白瓷盘中,于自然光下目视、鼻嗅、口尝。 |
| 气味和滋味 | 具有该品应有的气味和滋味,无异味。             |                               |
| 组织形态  | 具有该品固有的形状,形态完整,块状的允许有少量碎粒、粉末。 |                               |
| 复水性   | 沸水浸泡3min,呈悬浮状,口感不夹生。          |                               |
| 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                | ≤ 8.0  | GB 5009.3   |
| 米酵菌酸 <sup>a</sup> , mg/kg | ≤ 0.25 | GB 5009.189 |
| <sup>a</sup> 仅限于含银耳的产品    |        |             |

#### 4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 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 | ≤<br>0.16(限于水果制品)<br>0.24(限于蔬菜制品、香菇及其制品)<br>0.4 (限于杏鲍菇及其制品)<br>0.8(限于银耳及其制品、藻类制品) | 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 GB2763 的规定。

#### 4.7 微生物限量

4.7.1 微生物限量应符合 GB 19640 的规定。

4.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

#### 4.8 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 规定的方法检验。

#### 4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

#### 4.10 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

以同一品种的配料、同一批投料，同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

具有相同等级、包装规格和净含量，品质一致，并在同地点、同一期间内加工包装的产品集合为一批次：相同进货渠道、同一品种、一次接收的产品作为一个批次。从每一批次中随机抽取，抽样基数不少于 200 袋，抽取样品不少于 4kg，分成两份，一份检验，一份留样。

#### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本公司质检部门检验合格，并附有产品质量合格证明后方可出厂。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，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、配方、生产工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- 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，微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格产品，不得复检；其余指标有



不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

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、干燥、无异味、无污染；不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发和有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放，不得扔摔、撞击、挤压。运输时不得曝晒、雨淋、受潮。

### 6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、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2023年9月26日至2023年10月9日在企业微信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10月10日

赵英

备案单位主要负责人（签字）

2023年10月10日