

Q/YZL

富民云姊礼食品有限公司企业标准

Q/YZL 0004 S—2023

风味汤料

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010444 S- 2023

备案日期: 2023 年 10 月 18 日

2023-10-18 发布

2023-10-20 实施

富民云姊礼食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的风味汤料是以人参（人工种植5年及5年以下）、茯苓、蛹虫草、白果、桔梗、砂仁、木瓜、茴香、百合、山药、桂圆、薏苡仁、白扁豆、牛肝菌、鸡枞菌、银耳、金耳、香菇、木耳、竹荪、姬松茸、猴头菇等其中几种为主要原料，添加或不添加大枣、食糖、莲子、枸杞、香辛料、天麻、灵芝、铁皮石斛、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、紫皮石斛、三七花、三七茎叶、三七须根等辅料，经挑选、混合或不混合、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，作为本企业组织生产、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》、GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》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。

本标准由富民云姊礼食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李钊、陈娴、徐晶晶。

食品安
号: 530
日期:

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。

本标准适用于以人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、茯苓、蛹虫草、白果、桔梗、砂仁、木瓜、茴香、百合、山药、桂圆、薏苡仁、白扁豆、牛肝菌、鸡枞菌、银耳、金耳、香菇、木耳、竹荪、姬松茸、猴头菇等其中几种为主要原料，添加或不添加大枣、食糖、莲子、枸杞、香辛料、天麻、灵芝、铁皮石斛、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、紫皮石斛、三七花、三七茎叶、三七须根等辅料，经挑选、混合或不混合、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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大枣、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、茯苓、蛹虫草、白果、桔梗、砂仁、木瓜、茴香、百合、山药、桂圆、薏苡仁、白扁豆等：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。
- 3.1.2 牛肝菌、鸡枞菌、银耳、金耳、香菇、木耳、竹荪、姬松茸、猴头菇等干制食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.3 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.4 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.5 天麻：应符合 DBS 53/034 的规定。
- 3.1.6 灵芝：应符合 DBS 53/036 的规定。
- 3.1.7 铁皮石斛：应符合 DBS 53/035 的规定。
- 3.1.8 铁皮石斛花：应符合 DBS 53/030 的规定。
- 3.1.9 铁皮石斛叶：应符合 DBS 53/031 的规定。
- 3.1.10 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 3.1.11 三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 3.1.12 三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。
- 3.1.13 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。
- 3.1.14 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.15 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
米酵菌酸, mg/kg	≤ 0.25 (限含银耳的产品)	GB 5009.189

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	≤ 0.24 (限以双孢菇、平菇、香菇、榛蘑及制品为主要原料的产品) 0.8 (限以牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇为主要原料的产品) 0.8 (限以木耳、银耳为主要原料的产品) (以干重计) 0.4 (以其他食用菌为主要原料的产品) 0.8	GB 5009.12
注：除木耳、银耳外，其余食用菌干制品污染物限量可按脱水率进行折算。		

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，按照JJF 1070规定的方法测定。

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

所抽样品须为同一批次并在保质期内的产品，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。

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，出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

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中的全部项目；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- 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机构提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，若有任一项指标不符合本标准要求时，允许用留样进行复检，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

产品包装材料及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、牢固、无破损。

5.3 运输

产品运输工具应清洁卫生、密闭，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运；做到专车专用；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压。

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、防鼠设施的库房内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，并应远离热源，避免日晒、雨淋。堆放时应离地、离墙 10cm 以上，堆码高度应以提取方便为宜。

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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。

四、本单位于2023年09月19日至2023年09月27日在企业标准信息公共服务平台管理系统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。



2023年09月19日

李斌

备案单位主要负责人（签字）

2023年09月19日