

Q/YXH

云南向辉健康食品有限责任公司企业标准

Q/YXH 0001 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: 53010461 S-2023

备案日期: 2023 年 10 月 25 日

2023 - 10 - 25 发布

2023 - 10 - 27 实施

云南向辉健康食品有限责任公司

发布

前 言

我公司生产的风味汤料是以香辛料（丁香、八角、生姜、茴香、草果、桂皮、西红花、当归等）、木耳、银耳、可食用干制食用菌（双孢菇、平菇、香菇、牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞菌、鸡油菌、多汁乳菇等）、黄精、牛蒡根、玉竹、决明子、天麻、麦冬、金线莲、蒲公英、葛根、薏苡仁、四季豆、扁豆、山药、莲子、龙眼肉、芡实、百合、大枣、枸杞、蛹虫草、三七须根、人参（人工种植5年及5年以下）、灵芝等其中的几种为主要原料，经拼配、添加或不添加食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、食糖，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、贸易以及仲裁的依据。

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》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。

本标准由云南向辉健康食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准起草人：熊向辉，刘艳辉，柴薪。

省食品安

号: 530

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、运输及贮存。

本标准适用于以香辛料（丁香、八角、生姜、茴香、草果、桂皮、西红花、当归等）、木耳、银耳、可食用干制食用菌（双孢菇、平菇、香菇、牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞菌、鸡油菌、多汁乳菇等）、黄精、牛蒡根、玉竹、决明子、天麻、麦冬、金线莲、蒲公英、葛根、薏苡仁、四季豆、扁豆、山药、莲子、龙眼肉、芡实、百合、大枣、枸杞、蛹虫草、三七须根、人参（人工种植5年及5年以下）、灵芝等其中的几种为主要原料，经拼配、添加或不添加食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、食糖，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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 黄精、牛蒡根、玉竹、决明子、麦冬、金线莲、蒲公英、葛根、薏苡仁、四季豆、扁豆、山药、莲子、龙眼肉、芡实、百合、大枣、枸杞、蛹虫草、人参（人工种植5年及5年以下）：应干燥、无污染、无霉变、并符合相应的食品标准及有关规定。

3.1.2 干制食用菌：应符合 GB 7096 的规定。

3.1.3 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。

3.1.4 天麻：应符合 DBS 53/034 的规定。

3.1.5 灵芝：应符合 DBS 53/036 的规定。

3.1.6 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.7 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.1.8 味精：应符合 GB 2720 的规定。

3.1.9 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。

3.1.10 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。

3.1.11 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

3.1.12 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.13 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及辅料。

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	具有原料固有色泽。无污染、无霉变、无虫蛀。	取适量样品放入洁净的白瓷盘中，在自然光线下目测、鼻嗅。
气 味	具有个品种原料固有的正常气味、无异味。	
形 态	可为片状、条状、块状、朵状形态干品或本身自然状态干品。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

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	≤ 15.0	GB 5009.3

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	0.4 (限以其他食用菌为主料的产品)	GB 5009.12
	0.24 (限以双孢菇、平菇、香菇、榛蘑为主料的产品)	
	0.8 (限木耳、银耳为主料的产品) (以干重计)	
	0.8 (限以牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞菌、鸡油菌、多汁乳菇为主料的产品)	
	0.8	

注：除木耳、银耳外，其他干制食用菌的污染物限量可按脱水率进行折算。

3.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 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

以同一批原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

抽样基数不得少于200袋（瓶），抽样数量为12袋（瓶），样品分为两份，一份用于检验，一份备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经质检部门检验合格，并签发合格证后方可出厂，出厂检验项目按照有关规定执行。

4.4 型式检验

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

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上再恢复生产时；
- 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。

4.5 判定规则

检验结果中，若有任一指标不合格时，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

包装材料及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，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品应离墙离地堆放，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 09 月 06 日至 2023 年 09 月 13 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)

柴新

备案单位主要负责人 (签字)

2023 年 10 月 8 日

2023 年 10 月 8 日