

# Q/HTX

## 云南恒泰祥工贸有限公司企业标准

Q/HTX 0006 S—2024

代替 Q/HTX 0006 S-2021

### 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: 53010004 S-2024

备案日期: 2024 年 01 月 05 日

2024-01-05 发布

2024-01-07 实施

云南恒泰祥工贸有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的风味汤料，是以羊肚菌、牛肝菌、鸡油菌、松茸菌、姬松茸、杏鲍菇、香菇、茶树菇、草菇、黄金菇、鹿茸菇、蛹虫草、竹荪、猴头菇、平菇、木耳、银耳、金耳、白参菌、干巴菌、青头菌、北风菌、奶浆菌、老人头菌、鸡枞菌、虎掌菌、虎乳菌（虎乳菇）等可食用干制食用菌、三七花、三七须根、三七茎叶、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、紫皮石斛、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茶萸、天麻、杜仲叶、山药、大枣、山楂、乌梅、木瓜、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、百合、余甘子、桑椹、罗汉果、佛手、杏仁（甜、苦）、芡实、枸杞子、茯苓、莲子、黄精、葛根、鲜白茅根、橘皮、薏苡仁等食药同源物质，玉米须、五指毛桃、牛蒡根、玛咖粉、辣木叶、蛹虫草、菊粉、人参（人工种植）、梨果仙人掌（米邦塔品种）、桃胶等新资源食品，生姜、辣椒、肉豆蔻、肉桂、茴香、砂仁、香椿、八角、草果、胡椒、花椒等香辛料，黄花菜、地参、苦瓜、白芸豆、白扁豆、红豆、黑豆、玉米、荞麦、小麦等杂粮谷物、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生、杏仁干、核桃、茉莉花、桂花、重瓣红玫瑰、菊花等食用花卉，葡萄干、苹果干、雪梨干、无花果干、干贝、虾仁、海带、紫菜、海参、人参（人工种植）、椰子肉、甘蔗、食糖等为原辅料，经原辅料处理、调配、干燥或不干燥、经两种或两种以上原辅料混合拼配（拼配产品也可单独封装后拼配包装），再配以或不配以食糖包、调味料包（食盐、味精、鸡精、复合调味粉包、复合调味酱包、复合调味汁包、食用菌粉包、调味油包等）、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、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》、《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023年第9号）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。

本标准代替Q/HTX 0006 S-2021《固体调味料（风味汤料）》。

本标准由云南恒泰祥工贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：朱世育。

# 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。

本标准适用于以羊肚菌、牛肝菌、鸡油菌、松茸菌、姬松茸、杏鲍菇、香菇、茶树菇、草菇、黄金菇、鹿茸菇、蛹虫草、竹荪、猴头菇、平菇、木耳、银耳、金耳、白参菌、干巴菌、青头菌、北风菌、奶浆菌、老人头菌、鸡枞菌、虎掌菌、虎乳菌（虎乳菇）等可食用干制食用菌、三七花、三七须根、三七茎叶、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、紫皮石斛、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、山药、大枣、山楂、乌梅、木瓜、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、百合、余甘子、桑椹、罗汉果、佛手、杏仁（甜、苦）、芡实、枸杞子、茯苓、莲子、黄精、葛根、鲜白茅根、橘皮、薏苡仁等食药同源物质，玉米须、五指毛桃、牛蒡根、玛咖粉、辣木叶、蛹虫草、菊粉、人参（人工种植）、梨果仙人掌（米邦塔品种）、桃胶等新资源食品，生姜、辣椒、肉豆蔻、肉桂、茴香、砂仁、香椿、八角、草果、胡椒、花椒等香辛料，黄花菜、地参、苦瓜、白芸豆、白扁豆、红豆、黑豆、玉米、荞麦、小麦等杂粮谷物、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生、杏仁干、核桃、茉莉花、桂花、重瓣红玫瑰、菊花等食用花卉，葡萄干、苹果干、雪梨干、无花果干、干贝、虾仁、海带、紫菜、海参、人参（人工种植）、椰子肉、甘蔗、食糖等为原辅料，经原辅料处理、调配、干燥或不干燥、经两种或两种以上原辅料混合拼配（拼配产品也可单独封装后拼配包装），再配以或不配以食糖包、调味料包（食盐、味精、鸡精、复合调味粉包、复合调味酱包、复合调味汁包、食用菌粉包、调味油包等）、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 羊肚菌、牛肝菌、鸡油菌、松茸菌、姬松茸、杏鲍菇、香菇、茶树菇、草菇、黄金菇、鹿茸菇、蛹虫草、竹荪、猴头菇、平菇、木耳、银耳、金耳、白参菌、干巴菌、青头菌、北风菌、奶浆菌、老人头菌、鸡枞菌、虎掌菌、虎乳菌（虎乳菇）等干制食用菌：应符合 GB 7096 或相关食品标准的规定。
- 3.1.2 食药同源物质：应符合国家相关食药同源物质的规定或相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.3 新食品原料：应符合国家新食品原料的相关公告及有关规定。
- 3.1.4 黄花菜、地参、苦瓜等蔬菜干制品，茉莉花、桂花、重瓣红玫瑰、菊花等食用花卉，椰子肉、甘蔗等辅料：应无虫蛀、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.5 葡萄干、雪梨干、苹果干、无花果干等干果制品：应符合 GB 16325 或相关食品标准的规定。
- 3.1.6 生姜、辣椒、肉豆蔻、肉桂、茴香、砂仁、香椿、八角、草果、胡椒、花椒等香辛料：应符合 GB/T 15691 或相关食品标准的规定。
- 3.1.7 白芸豆、白扁豆、红豆、黑豆、玉米、荞麦、小麦等杂粮谷物：应符合 GB 2715 的规定。

- 3.1.8 干贝、虾仁、海参等水产干制品：应符合 GB 10136 的规定。
- 3.1.9 紫菜、海带等藻类干制品：应符合 GB 19643 的规定。
- 3.1.10 芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生、杏仁干、核桃等坚果及籽类：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.11 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。
- 3.1.12 干制三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 3.1.13 三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。
- 3.1.14 铁皮石斛花：应符合 DBS 53/030 的规定。
- 3.1.15 铁皮石斛叶：应符合 DBS 53/031 的规定。
- 3.1.16 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 3.1.17 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.18 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.19 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.20 鸡精：应符合 SB/T 10371 或相关食品标准的规定。
- 3.1.21 复合调味粉包、复合调味酱包、复合调味汁包：应符合 GB 31644 或相关食品标准的规定。
- 3.1.22 食用菌粉包：应符合 GB 7096 或相关食品标准的规定。
- 3.1.23 调味油包：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.24 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.25 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。

### 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	具有其相应产品应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。
组织形态	具有其相应产品应有的组织形态，含有食用菌的产品允许有少量虫眼。	
气味与滋味	具有其相应产品应有的滋味和气味，无其他异味。	
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	≤ 20.0 (不含调味料包) 45.0 (含有调味料包)	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 15.0 (不含调味料包)	GB 5009.4
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3 (仅限调味油包)	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (仅限调味油包)	GB 5009.227

### 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	0.8 (以调味料为主料包的产品或者混合调味包检测)	GB 5009.12
	0.24 (以双孢菇、平菇、香菇、榛蘑为主料包的产品)	
	0.8 (以牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇为主料包的产品)	
	0.8 (以木耳、银耳及其制品为主料包的产品) (以干重计)	
	0.4 (以其他食用菌为主料的产品)	
注 <sup>a</sup> 以食用菌为主料包的产品除木耳及其制品、银耳及其制品外,其余种类的主料包中干制食用菌及其制品按脱水率折算。		

### 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,并按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

以同一次投料、同一品种原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

### 4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取,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份留样备查。

### 4.3 出厂检验

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

### 4.4 型式检验

正常情况下,型式检验每半年进行一次,检验项目为本标准技术要求规定的所有项目;发生以下情况之一时,亦应进行型式检验:

- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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，如有任一项指标不合格时，允许用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

5.1.1 产品包装的标签标识应符合 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和有关规定，封口严密，包装牢固。

#### 5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

#### 5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防虫设施；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。

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11月20日至2023年11月27日 在本公司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11月30日

朱世商

备案单位主要负责人（签字）

2023年11月30日