

Q/YTC

云南唐家厨房食品有限公司企业标准

Q/YTC 0001 S—2024

方便汤、羹

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010070S-2024

备案日期: 2024年01月26日

2024-01-26 发布

2024-01-28 实施

云南唐家厨房食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的方便汤、羹是以畜禽肉、水产（海参、鲍螺、鲍鱼）、水果（芒果、榴莲）、蔬菜（竹笋片、山药、玉米、土豆）、食用菌（白木耳、虫草花、竹荪、鹿茸菇、杏鲍菇、滑子菇、红乳菌、莲花菌、鲍鱼菇、银耳）等其中一种或几种为主要原料，以畜禽肉高汤或清汤（或不添加）及药食同源物质（丁香、八角、山药、桂圆、百合、大枣、枸杞、砂仁、桃仁、莲子、薏苡仁、天麻、铁皮石斛、黄芪、党参）、当归等为辅料，经清洗、挑选、煲汤、调味、包装、杀菌等工艺制成。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》、GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》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。

本标准由云南唐家厨房食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：唐光明

食品
号: 53
期:

方便汤、羹

1 范围

本标准规定了方便汤、羹的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以畜禽肉、水产（海参、鲍螺、鲍鱼）、水果（芒果、榴莲）、蔬菜（竹笋片、山药、玉米、土豆）、食用菌（白木耳、虫草花、竹荪、鹿茸菇、杏鲍菇、滑子菇、红乳菌、莲花菌、鲍鱼菇、银耳）等其中一种或几种为主要原料，以畜禽肉高汤或清汤（或不添加）及药食同源物质（丁香、八角、山药、桂圆、百合、大枣、枸杞、砂仁、桃仁、莲子、薏苡仁、天麻、铁皮石斛、黄芪、党参）、当归等为辅料，经清洗、挑选、煲汤、调味、包装、杀菌等工艺制成的方便汤、羹。

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

3.1 畜禽肉类

以畜禽肉为主要原料，以畜禽肉高汤、食用菌及药食两用植物（丁香、八角、山药、桂圆、百合、大枣、枸杞、砂仁、桃仁、莲子、薏苡仁、天麻、铁皮石斛、黄芪、党参、当归）等为辅料，经清洗、挑选、煲汤、调味、包装、杀菌等工艺制成。

3.2 水产类

以水产品为主要原料，以畜禽肉高汤、食用菌及药食同源物质（丁香、八角、山药、桂圆、百合、大枣、枸杞、砂仁、桃仁、莲子、薏苡仁、天麻、铁皮石斛、黄芪、党参）、当归等为辅料，经清洗、挑选、煲汤、调味、包装、杀菌等工艺制成。

3.3 食用菌类

以食用菌为主要原料，以冰糖（或不添加）、畜禽肉高汤或清汤（或不添加）、水果（蔬菜）（或不添加）及药食同源物质（丁香、八角、山药、桂圆、百合、大枣、枸杞、砂仁、桃仁、莲子、薏苡仁、天麻、铁皮石斛、黄芪、党参）、当归等为辅料，经清洗、挑选、煲汤、调味、包装、杀菌等工艺制成。

3.4 水果类

以水果为主要原料，以畜禽肉高汤或清汤、食用菌及药食同源物质（丁香、八角、山药、桂圆、百合、大枣、枸杞、砂仁、桃仁、莲子、薏苡仁、天麻、铁皮石斛、黄芪、党参）、当归等为辅料，经清洗、挑选、煲汤、调味、包装、杀菌等工艺制成。

3.5 蔬菜类

以蔬菜为主要原料，以畜禽肉高汤或清汤、食用菌及药食同源物质（丁香、八角、山药、桂圆、百合、大枣、枸杞、砂仁、桃仁、莲子、薏苡仁、天麻、铁皮石斛、黄芪、党参）、当归等为辅料，经清洗、挑选、煲汤、调味、包装、杀菌等工艺制成。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 畜禽肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.6 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.7 冰糖：GB 13104 的规定。
- 4.1.8 丁香、山药、桂圆、百合、大枣、枸杞、砂仁、桃仁、莲子、薏苡仁、天麻、铁皮石斛、黄芪、党参、当归等：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.9 蔬菜、水产制品、食用菌、水果：应新鲜、无污染、无霉变、无腐烂、无病虫害并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.10 水产制品：应符合 GB 2733 或 GB 10136 或相关食品标准的规定。
- 4.1.11 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.12 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。

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
容 器	密封完好，无泄漏，容器外观无锈蚀，内壁涂料无脱落。	GB/T 10786
内容物	具有该品种罐头食品应有的色泽、气味和滋味、形态	

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
		畜禽肉、水产类	食用菌类	水果类	蔬菜类	
固形物含量, g/100g	≥	20	10			GB/T 10786
米酵菌酸 ^a , mg/kg	≤	0.25				GB 5009.189
^a 仅限含银耳的产品。						

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
	畜禽肉类	水产类	食用菌类	水果类	蔬菜类	
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.24	0.8	0.24	0.16	0.24	GB 5009.12

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 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌的要求，按GB 4789.26规定的方法测定。

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，按JJF 1070规定的方法测定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的统一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于200罐（袋），样品总量不少于18罐（袋）。分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前应由生产厂的质量监督部门进行出厂检验，检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为标准规定的全部技术要求，当有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 正式生产后，当原材料、配方、工艺发生较大改变时；
- 停产半年以上，重新恢复生产时；

- c) 出厂检验结果与上次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 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。
- 6.1.2 外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 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。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防晒,装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内;禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙,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：

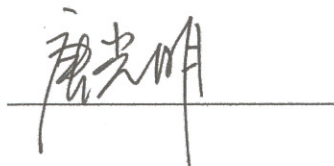
一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

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2024 年 元 月 4 日至2024 年 元 月 11 日在 云南唐家厨房食品有限公司网站 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）
2024年元月11 日


备案单位主要负责人（签字）

2024年元月11 日