

Q/YHB

昭通市华宝生物科技开发有限责任公司企业标准

Q/YHB 0002 S—2024

天麻菌汤包

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5306 0026 S-2024
备案日期: 2024年 5月 27日

云南
备案
备案

2024 - 05 - 27 发布

2024 - 06 - 03 实施

昭通市华宝生物科技开发有限责任公司
发布

前 言

我公司生产的天麻菌汤包是以天麻、食用菌为主要原料，添加（或不添加）其他食品原辅料等，经挑选、预处理、清洗、混合、干燥、灭菌、包装等工艺生产而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，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标准》的规定制定。其中，本标准中铅的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昭通市华宝生物科技开发有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：龙正超。

省食品安

号：530

日期：

天麻菌汤包

1 范围

本标准规定了天麻菌汤包的技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以天麻、食用菌为主要原料，添加（或不添加）其他食品原辅料等。经挑选、预处理、清洗、混合、干燥、灭菌、包装等工艺生产而成。

2 规范性引用文件

本标准所列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 天麻：应符合《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）及相关标准规定。
- 3.1.2 食用菌：应符合GB 7096的要求。
- 3.1.3 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 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
色泽	天麻表面黄白色至黄棕色，切断面黄白色至浅棕色；食用菌表面色泽均匀。	取适量样品置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、状态，鉴别气味，检查有无霉变、虫蛀和杂质。
气味与滋味	具有天麻和食用菌本身特有的气味，无异味霉味	
外观	维持其原有色泽；颜色自然，无霉变，无虫蛀。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 理化指标

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	≤	12.0	GB 5009.3
------------	---	------	-----------

3.4 污染物限量

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	≤ 0.8	GB 5009.12

3.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.6 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 规定的方法检验。

3.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批投料，同一工艺生产的同一品种，同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

在同一批产品中随机抽取不少于40个独立包装样品，分成2份，一份检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

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全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 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，若有任一项指标不合格时，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

示准备
—
月

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定和要求。

5.1.2 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

运输工具应清洁无污染，运输产品时应防雨、防潮、防晒，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，装卸时应轻搬、轻放，防止重压。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的食品库房内。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，堆放时应离地离墙，堆放高度以提取方便为准。

案章

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》。



2024年5月20日

龙正超

备案单位主要负责人（签字）

2024年5月20日