

Q/BSJ

昆明佰僊佳实业有限公司企业标准

Q/BSJ 0004 S—2024

风味汤料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010285 S-2024
备案日期: 2024 年 06 月 11 日

云南
备案
备案

2024-06-11 发布

2024-06-13 实施

昆明佰僊佳实业有限公司

发布

前 言

我公司生产的风味汤料是以人工种植食用菌(羊肚菌、竹荪、香菇、杏鲍菇、黄金菇、茶树菇、鹿茸菌、黑皮鸡枞菌、猴头菇、平菇、木耳、银耳、树花、金耳、侧耳等)、野生菌(牛肝菌、松茸、鸡枞、松露、鸡油菌、青头菌、红菇、北风菌、干巴菌、虎掌菌等)、大枣、西红花、枸杞、茯苓、莲子、山药、百合、桂圆、白扁豆、人参(人工种植5年及5年以下)、干制水产品(如鱼胶、海螺片、干贝、鲍鱼干等)等其中一种或几种为主要原料,添加(或不添加)复合调味料(以味精、鸡精调味料、食用盐、辣椒、辣椒粉、酵母抽提物、食用菌其中的一种或几种为主要原料,添加或不添加香辛料、糯米粉、黄豆粉、芝麻粉、咖喱粉、番茄粉、蛋黄粉、食用植物油、麦芽糊精、食用葡萄糖、食用淀粉、白砂糖、食品添加剂等辅料制成),经拼配(或不拼配)、粉碎(或不粉碎)、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》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。

本标准由昆明佰偲佳实业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:王丽文、马晓刚、谢毓明。

食品
号:53
期:

风味汤料

1 范围

本标准规定了风味汤料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以人工种植食用菌(羊肚菌、竹荪、香菇、杏鲍菇、黄金菇、茶树菇、鹿茸菌、黑皮鸡枞菌、猴头菇、平菇、木耳、银耳、树花、金耳、侧耳等)、野生菌(牛肝菌、松茸、鸡枞、松露、鸡油菌、青头菌、红菇、北风菌、干巴菌、虎掌菌等)、大枣、西红花、枸杞、茯苓、莲子、山药、百合、桂圆、白扁豆、人参(人工种植5年及5年以下)、干制水产品(如鱼胶、海螺片、干贝、鲍鱼干等)等其中一种或几种为主要原料,添加(或不添加)复合调味料(以味精、鸡精调味料、食用盐、辣椒、辣椒粉、酵母抽提物、食用菌其中的一种或几种为主要原料,添加或不添加香辛料、糯米粉、黄豆粉、芝麻粉、咖喱粉、番茄粉、蛋黄粉、食用植物油、麦芽糊精、食用葡萄糖、食用淀粉、白砂糖、食品添加剂等辅料制成),经拼配(或不拼配)、粉碎(或不粉碎)、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 产品分类

按产品所用的原料不同分为:单一型风味汤包、混合型风味汤包。

3.1 单一型风味汤包:人工种植食用菌(羊肚菌、竹荪、香菇、杏鲍菇、黄金菇、茶树菇、鹿茸菌、黑皮鸡枞、猴头菇、平菇、木耳、银耳、树花、金耳、侧耳等)、野生菌(牛肝菌、松茸、鸡枞、松露、鸡油菌、青头菌、红菇、北风菌、干巴菌、虎掌菌等)、大枣、枸杞、茯苓、莲子、山药、百合、桂圆、白扁豆、人参(人工种植5年及5年以下)等单一型原料加工包装制成。

3.2 混合型风味汤包:以单一型原料配比两种或者两种以上调味料包装制成。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 食用菌:应符合GB 7096的规定。

4.1.2 大枣:应符合GB/T 5835的规定。

4.1.3 枸杞:应符合GB/T 18672的规定。

4.1.4 莲子:应符合NY/T 1504的规定。

4.1.5 茯苓、山药、百合、桂圆、白扁豆、人参(人工种植5年及5年以下)、西红花:应无劣质、无异味,应符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.6 复合调味料:应符合GB 31644或相应的食品标准及有关规定。

4.1.7 生产加工用水:应符合GB 5749的规定。

- 4.1.8 干制水产品（如鱼胶，海螺片，干贝，鲍鱼干等）：应符合GB 10136的规定。
- 4.1.9 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

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
外 观	可分为片状、条状、块状、朵状形态于品或本身自然形态干品。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅。
形 态	具有各种原料固有的色泽，无污染、无霉斑、无虫蛀。	
滋味和气味	具有各种原料固有的气味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

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
水分, g/100g	≤ 20.0(含红枣产品 28.0)	GB 5009.3
米酵菌酸, mg/kg	≤ 0.25(仅限含银耳的产品)	GB 5009.189

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
铅(以 Pb 计),mg/kg	0.8	GB 5009.12
	0.24(限双孢菇、平菇、香菇、榛蘑及其制品为主料)	
	0.8(限牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇及其制品为主料)	
	0.8(限木耳及其制品、银耳及其制品为主料)(以干重计)	
	0.4(其他食用菌及其制品为主料)	

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 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。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

4.9 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

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

抽样基数不得少于200袋(瓶),抽样数量为12袋(瓶),样品量不少于2kg,样品分成2份,一份为检验样品,一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品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。

5.4 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。有下列情况之一者,亦应进行型式检验:

- 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。

5.5 判定规则

检验结果中,若有不合格项时,可用留样对不合格项进行复检,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符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和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

运输需使用冷藏专用车辆，运输箱体应清洁、干燥、不得与有毒、有害、易污染的物体混装混运；运输过程应防挤压、防雨、防晒、防潮、装卸时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、清洁、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠的设施；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易污染的物品同处贮存；仓库内产品不同品种分别堆码整齐，产品应离墙、离地、堆码高度以提取方便为宜。

章
日

备案单位承诺书

本食品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》。



备案单位（盖章）

2024年 8 月 22 日

王丽文

备案单位主要负责人（签字）

2024年 8 月 22 日