

Q/BBL

昆明聊味食品有限公司企业标准

Q/BBL 0001 S—2024

风味汤料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010211S-2024
备案日期: 2024年05月31日

2024-05-31 发布

2024-06-02 实施

昆明聊味食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的风味汤料是以食用菌（牛肝菌、鸡枞菌、银耳、金耳、香菇、木耳、竹荪、姬松茸、猴头菇等）、人参（人工种植5年及5年以下）、茯苓、蛹虫草、白果、桔梗、砂仁、木瓜、茴香、百合、山药、桂圆、薏苡仁等其中一种或几种为主要原料，添加或不添加大枣、食糖、莲子、枸杞、香辛料、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、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、紫皮石斛、三七花、三七茎叶、三七须根等辅料，经原料预处理（挑选、清洗）、切片或不切片、干燥、冷却、拼配、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，作为本企业组织生产、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》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》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。

本标准由昆明聊味食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：尚伟亚

省食品
号: 53
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、贮存。

本标准适用于以食用菌（牛肝菌、鸡枞菌、银耳、金耳、香菇、木耳、竹荪、姬松茸、猴头菇等）、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、茯苓、蛹虫草、白果、桔梗、砂仁、木瓜、茴香、百合、山药、桂圆、薏苡仁等其中一种或几种为主要原料，添加或不添加大枣、食糖、莲子、枸杞、香辛料、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、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、紫皮石斛、三七花、三七茎叶、三七须根等辅料，经原料预处理（挑选、清洗）、切片或不切片、干燥、冷却、拼配、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 干制食用菌（牛肝菌、鸡枞菌、银耳、金耳、香菇、木耳、竹荪、姬松茸、猴头菇）：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.2 山药、大枣、莲子、枸杞、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、茯苓、蛹虫草、白果、桔梗、砂仁、木瓜、茴香、百合、桂圆、薏苡仁、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、西洋参等：应无霉变、无虫蛀、无污染并符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.3 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.4 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.5 铁皮石斛花：应符合 DBS 53/ 030 的规定。
- 3.1.6 铁皮石斛叶：应符合 DBS 53/ 031 的规定。
- 3.1.7 紫皮石斛：应符合 DBS 53/ 027 的规定。
- 3.1.8 三七花：应符合 DBS 53/ 023 的规定。
- 3.1.9 三七茎叶：应符合 DBS 53/ 024 的规定。
- 3.1.10 三七须根：应符合 DBS 53/ 029 的规定。
- 3.1.11 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.12 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	具有各品种配料应有的色泽。	取适量样品放入洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。
气 味	具有各品种配料应有的气味、无异味。	
组织形态	具有各品种配料应有的组织形态。	
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 ≤	15	GB 5009.3
米酵菌酸, mg/kg ≤	0.25 (限含银耳的产品)	GB 5009.189

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 ≤	0.24 (限以双孢菇、平菇、香菇、榛蘑及制品为主要原料的产品) 0.8 (限以牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇为主要原料的产品) 0.8 (限以木耳、银耳为主要原料的产品) (以干重计) 0.4 (以其他食用菌为主要原料的产品) 0.8	GB 5009.12

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，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

以同一品种的原料，同一次投料，同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

所抽样品须为同一批次并在保质期内的产品，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 份备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

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中的全部项目；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- 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机构提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，若有任一项指标不符合本标准要求时，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

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

产品包装材料及容器应符合相应的食品安全标准及有关规定。包装封口应严密、牢固、无破损。

5.3 运输

产品运输工具应清洁卫生、密闭，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运；做到专车专用；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，并应远离热源，避免日晒、雨淋。堆放时应离地、离墙 10cm 以上，堆码高度应以提取方便为宜。

案章

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 5月 24日

尚伟亚

备案单位主要负责人（签字）

2024年 5月 24日