

Q/SHJ

云南山禾记食品有限公司企业标准

Q/SHJ 0001 S—2024

风味汤料

云南省
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010225 S—2024

备案日期: 2024 年 04 月 28 日

2024 - 04 - 28 发布

2024 - 04 - 30 实施

云南山禾记食品有限公司
发布

前 言

我公司生产的风味汤料是以茶树菇、鹿茸菇、平菇、鸡油菌、榆黄蘑、蛹虫草、羊肚菌、竹荪、姬松茸、杏鲍菇、香菇、木耳、猴头菇等可食用干制食用菌中的一种或多种为主要原料，添加或不添加大枣、枸杞、固体调味料等中的一种或多种，经原料处理、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、研磨或不研磨、切片或不切片、配料、混合、包装等工艺制作而成。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 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》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。

本标准由云南山禾记食品有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：张振海。

食品安全
号: 530
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。
本标准适用于以茶树菇、鹿茸菇、平菇、鸡油菌、榆黄蘑、蛹虫草、羊肚菌、竹荪、姬松茸、杏鲍菇、香菇、木耳、猴头菇等可食用干制食用菌中的一种或多种为主要原料，添加或不添加大枣、枸杞、固体调味料等中的一种或多种，经原料处理、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、研磨或不研磨、切片或不切片、配料、混合、包装等工艺制作而成的风味汤料。

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 茶树菇、鹿茸菇、平菇、鸡油菌、榆黄蘑、蛹虫草、羊肚菌、竹荪、姬松茸、杏鲍菇、香菇、木耳、猴头菇等可食用干制食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.2 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.3 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.4 固体调味料：应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 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。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有混合后原品种固有的自然色。	取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织形态、杂质，鼻嗅其气味，口尝滋味。
滋味及气味	具有原料各自固有的气味，无异味。	
组织形态	具有原料各自应有的自然形态或加工后的形态，无虫蛀，无霉变。	
杂 质	无正常视力可见的外来异物。	

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	≤ 12.0	GB 5009.3
米酵菌酸 ^a , mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.189
^a 仅适用于含银耳的产品。		

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（以双孢菇、平菇、香菇、榛蘑为主料的产品） 0.8（以牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞菌、鸡油菌、 多汁乳菇为主料的产品） 0.8（以木耳及其制品、银耳及其制品为主料的产品）（以 干重计） 0.4（以其他食用菌为主料的产品）	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

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于 200 个最小包装，抽样数量为 20 个最小包装（不得少于 2kg），抽取的样品分成两份，一份用于检验，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

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》。

四、本单位于 2024 年 04 月 01 日至 2024 年 04 月 10 日在企业标准信息公共服务平台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 04 月 16 日

张振海

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 04 月 16 日