

Q/YTX

昆明裕泰兴商贸有限责任公司企业标准

Q/YTX 0014 S—2024

代替 Q/YTX 0014 S-2023

风味汤料

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010433 S-2024

备案日期: 2024 年 10 月 11 日

2024 - 10 - 11 发布

2024 - 10 - 13 实施

昆明裕泰兴商贸有限责任公司

发 布

前 言

我公司生产的风味汤料，是以可食用干制食用菌、食药同源物质、新资源食品（新食品原料）、三七花、三七须根、三七茎叶、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、紫皮石斛、辣椒、肉豆蔻、肉桂、茴香、砂仁、香椿、八角、草果、胡椒、花椒等香辛料，黄花菜、地参、苦瓜等蔬菜干制品、白芸豆、白扁豆、红豆、黑豆、玉米、荞麦、小麦等杂粮谷物、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生、核桃等坚果及籽类、茉莉花、桂花、重瓣红玫瑰、菊花等食用花卉、葡萄干、苹果干、雪梨干、无花果干、干贝、虾仁、海带、紫菜、海参、椰子肉、甘蔗、食糖等为原辅料，经原辅料处理、调配、干燥或不干燥、经两种或两种以上原辅料混合拼配（拼配产品也可单独封装后拼配包装），再配以或不配以食糖包、调味料包（食盐、味精、鸡精、复合调味粉包、复合调味酱包、复合调味汁包、食用菌粉包、调味油包等）、包装等工艺加工制成。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、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。

本标准由贵州省检测技术研究应用中心、昆明裕泰兴商贸有限责任公司、昆明佳朔食品有限公司、贵州众晟万佳食品有限公司、贵州黔裕泰商贸有限公司提出和起草，由昆明裕泰兴商贸有限责任公司负责解释。

本标准适用于昆明裕泰兴商贸有限责任公司、昆明佳朔食品有限公司、贵州众晟万佳食品有限公司、贵州黔裕泰商贸有限公司及其下属子公司。

本标准同时适用于受委托生产企业进行代加工生产。

本标准代替Q/YTX 0014 S-2023《风味汤料》。

本标准主要起草人：冉艳、林小铃、吴玮玮、陈彩兰、陈文。

省食品
号:5
日期:

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。

本标准适用于以可食用干制食用菌、食药同源物质、新资源食品（新食品原料）、三七花、三七须根、三七茎叶、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、紫皮石斛、辣椒、肉豆蔻、肉桂、茴香、砂仁、香椿、八角、草果、胡椒、花椒等香辛料，黄花菜、地参、苦瓜等蔬菜干制品、白芸豆、白扁豆、红豆、黑豆、玉米、荞麦、小麦等杂粮谷物、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生、核桃等坚果及籽类、茉莉花、桂花、重瓣红玫瑰、菊花等食用花卉、葡萄干、苹果干、雪梨干、无花果干、干贝、虾仁、海带、紫菜、海参、椰子肉、甘蔗、食糖等为原辅料，经原辅料处理、调配、干燥或不干燥、经两种或两种以上原辅料混合拼配（拼配产品也可单独封装后拼配包装），再配以或不配以食糖包、调味料包（食盐、味精、鸡精、复合调味粉包、复合调味酱包、复合调味汁包、食用菌粉包、调味油包等）、包装等工艺加工制成的风味汤料。

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 可食用干制食用菌：应符合 GB 7096 或相关食品标准的规定。
- 3.1.2 食药同源物质：应符合国家相关食药同源物质的规定或相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.3 新食品原料（新资源食品）：应符合国家新食品原料的相关公告及有关规定。
- 3.1.4 黄花菜、地参、苦瓜等蔬菜干制品，茉莉花、桂花、重瓣红玫瑰、菊花等食用花卉，椰子肉、甘蔗等辅料：应无虫蛀、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.5 葡萄干、雪梨干、苹果干、无花果干等干果制品：应符合 GB 16325 或相关食品标准的规定。
- 3.1.6 生姜、辣椒、肉豆蔻、肉桂、茴香、砂仁、香椿、八角、草果、胡椒、花椒等香辛料：应符合 GB/T 15691 或相关食品标准的规定。
- 3.1.7 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.8 白芸豆、白扁豆、红豆、黑豆、玉米、荞麦、小麦等杂粮谷物：应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.9 干贝、虾仁、海参等水产干制品：应符合 GB 10136 的规定。
- 3.1.10 紫菜、海带等藻类干制品：应符合 GB 19643 的规定。
- 3.1.11 芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生、杏仁干、核桃等坚果及籽类：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.12 三七须根：应符合 DBS53/ 029 的规定。
- 3.1.13 三七花：应符合 DBS53/ 023 的规定。
- 3.1.14 三七茎叶：应符合 DBS53/ 024 的规定。

- 3.1.15 铁皮石斛花：应符合 DBS53/030 的规定。
- 3.1.16 铁皮石斛叶：应符合 DBS53/031 的规定。
- 3.1.17 紫皮石斛：应符合 DBS53/027 的规定。
- 3.1.18 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.19 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.20 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.21 鸡精：应符合 SB/T 10371 或相关食品标准的规定。
- 3.1.22 豆瓣酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 3.1.23 复合调味粉包、复合调味酱包、复合调味汁包、香辣酱包：应符合 GB 31644 或相关食品标准的规定。
- 3.1.24 食用菌粉包：应符合 GB 7096 或相关食品标准的规定。
- 3.1.25 调味油包等：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.26 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.27 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	具有其相应产品应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。
组织形态	具有其相应产品应有的组织形态，含有干制食用菌的产品允许有少量虫眼。	
气味与滋味	具有其相应产品应有的滋味和气味，无其他异味。	
杂 质	无肉眼可见的其他外来杂质。	

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	≤ 20.0 (不含调味料包) 55.0 (含有调味料包)	GB 5009.3
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3 (仅限调味油包)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (仅限调味油包)	GB 5009.227

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 ^a （以 Pb 计），mg/kg	0.8（以调味料为主料包的产品或者混合调味包检测）	GB 5009.12
	0.24（以双孢菇、平菇、香菇、榛蘑为主料包的产品）	
	0.8（以牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇为主料包的产品）	
	0.8（以木耳、银耳及其制品为主料包的产品）（以干重计）	
	0.4（以其他食用菌干制品为主料包的产品）	
注 ^a 以食用菌为主料包的产品除木耳及其制品、银耳及其制品外，其余种类的主料包中干制食用菌及其制品按脱水率折算。		

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，并按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

以同一次投料、同一品种原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，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 份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

正常情况下，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所有项目；发生以下情况之一时，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，如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、卫生、无异味、无污染。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防虫设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。

案章

日

备案单位承诺书

本食品企业标准备案单位承诺：

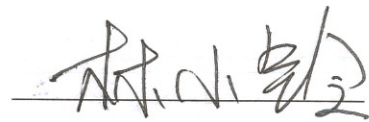
一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

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》。



2024年 9 月 10 日



备案单位主要负责人（签字）

2024年 9 月 10 日