

Q/KZA

昆明宗澳商贸有限公司企业标准

Q/KZA 0001 S—2024

代替 Q/KZA 0001 S-2022

风味汤料

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010530 S-2024

备案日期: 2024 年 12 月 13 日

2024-12-13 发布

2024-12-15 实施

昆明宗澳商贸有限公司

发布

前 言

我公司生产的风味汤料是以可食用干制食用菌、大枣、枸杞、三七花、三七须根、三七茎叶、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、紫皮石斛、香辛料、杂粮谷物、可食用花卉、水果干制品、坚果及籽类、藻类干制品、干制水产品、蔬菜干制品、天麻、黄精、当归、党参、西洋参、灵芝、铁皮石斛、山药、白果、茯苓、莲子、大枣、肉桂、百合、枸杞、山楂、龙眼肉（桂圆）、薏苡仁、玉竹、甘草、菊花、橘皮、八角、茴香等食药同源物质等、人参（人工种植）、蛹虫草、辣木叶、玉米须等新食品原料（或新资源食品）的其中一种或几种为主要原料，经原辅料预处理、调配、干燥或不干燥、混合或不混合、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。

本标准代替Q/KZA 0001 S-2022《风味汤料》。

本标准由昆明宗澳商贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李敏芳。

省食品
号:5
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、大枣、枸杞、三七花、三七须根、三七茎叶、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、紫皮石斛、香辛料、杂粮谷物、可食用花卉、水果干制品、坚果及籽类、藻类干制品、干制水产品、蔬菜干制品、天麻、黄精、当归、党参、西洋参、灵芝、铁皮石斛、山药、白果、茯苓、莲子、大枣、肉桂、百合、枸杞、山楂、龙眼肉（桂圆）、薏苡仁、玉竹、甘草、菊花、橘皮、八角、茴香等食药同源物质等、人参（人工种植）、蛹虫草、辣木叶、玉米须等新食品原料（或新资源食品）的其中一种或几种为主要原料，经原辅料预处理、调配、干燥或不干燥、混合或不混合、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 天麻、黄精、当归、党参、西洋参、灵芝、铁皮石斛、山药、白果、茯苓、莲子、大枣、肉桂、百合、枸杞、山楂、龙眼肉（桂圆）、薏苡仁、玉竹、甘草、菊花、橘皮、八角、茴香等食药同源物质：应符合国家相关食药同源物质的规定及相应的食品标准及有关规定。

3.1.3 人参（人工种植）、蛹虫草、辣木叶、玉米须等新食品原料（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，重瓣红玫瑰、菊花、桂花、茉莉花等可食用花卉，椰子肉、甘蔗等：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。

3.1.5 葡萄干、菠萝干、苹果干、无花果干等水果干制品：应符合 GB 16325 或相关食品标准的规定。

3.1.6 芝麻、花生、腰果、夏威夷果等坚果及籽类：应符合 GB 19300 的规定。

3.1.7 紫菜、海带等藻类干制品：应符合 GB 19643 的规定。

3.1.8 干贝、虾仁、海参等水产干制品：应符合 GB 10136 的规定。

3.1.9 白芸豆、白扁豆、红豆、黑豆、绿豆、玉米、荞麦、小麦等杂粮谷物：应符合 GB 2715 的规定。

3.1.10 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.11 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。

3.1.12 干制三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。

- 3.1.13 三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。
- 3.1.14 铁皮石斛花：应符合 DBS 53/030 的规定。
- 3.1.15 铁皮石斛叶：应符合 DBS 53/031 的规定。
- 3.1.16 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 3.1.17 食用盐：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.18 味精：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.19 鸡精：应符合 SB/T 10371 或相关食品标准的规定。
- 3.1.20 复合调味料包、复合调味酱包、复合调味汁包：应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.21 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.22 食用菌粉包：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.23 调味油包：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.24 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.25 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。
滋味与气味	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，食用菌菇体允许有少量虫眼。	
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
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0（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
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
注: ^a 除木耳及其制品、银耳及其制品外, 其余种类的干制食用菌及制品按脱水率折算。		

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, 按JJF 1070规定的方法检验。

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

从同一批产品中随机抽取, 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份用于备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前应必须由公司的质量检验部门进行出厂检验, 经检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次, 检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时, 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。

4.5 判定规则

检验结果中,若有任一项指标有不合格,可用留样进行复检,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及有关规定,封口严密,包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输;搬运时应轻放,严禁扔、摔挤;运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

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、防鼠设施的库内;禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙,堆码高度以提取方便为宜。



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》。

昆明宗澳商贸有限公司

备案单位（盖章）

2024年12月2日

李淑芳

备案单位主要负责人（签字）

2024年12月2日