Q/YLZ

云南利珍食品加工有限公司企业标准

Q/YLZ 0002 S—2025

风味汤料

2025-05-12 发布　　2025 -05-13 实施

云南利珍食品加工有限公司　　发布

前　言

我公司生产的风味汤料是以食用菌（牛肝菌、竹荪、羊肚菌、鸡油菌、姬松茸、杏鲍菇、香菇、茶树菇、草菇、黄金菇、鹿茸菇、蛹虫草、猴头菇、平菇、鸡枞菌、木耳、银耳、金耳、青头菌、虎掌菌、松茸等）为主要原料，配以山药、白果、茯苓、莲子、玉竹、生姜、辣椒、肉豆蔻、肉桂、茴香、砂仁、八角、草果、胡椒、花椒、山楂、木瓜、葡萄干、桑椹干、苹果干、雪梨干、无花果干等干果制品；红豆、黑豆、白芸豆、赤小豆、玉米、荞麦等杂粮谷物、红枣；花生、杏仁干、核桃等坚果及籽类；三七须根、干制三七花、干制三七花、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、枸枸、白砂糖、红糖、冰糖、食用盐等辅料，经原料挑选、切片（或不切片）、干燥（或不干燥）、调配、由两种及两种以上原辅料混合拼配或一种原料不拼配，配以或不配以食糖、调味料包（食盐、味精、鸡精、复合调味粉包、复合调味料酱包、食用菌粉包等）、包装等工艺生产而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》规定，特制定本标准，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《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南利珍食品加工有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：蔡建能、唐智刚

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、运输和贮存。

本标准适用于以风味汤料是以食用菌（牛肝菌、竹荪、羊肚菌、鸡油菌、姬松茸、杏鲍菇、香菇、茶树菇、草菇、黄金菇、鹿茸菇、蛹虫草、猴头菇、平菇、鸡枞菌、木耳、银耳、金耳、青头菌、虎掌菌、松茸等）为主要原料，配以山药、白果、茯苓、莲子、玉竹、生姜、辣椒、肉豆蔻、肉桂、茴香、砂仁、八角、草果、胡椒、花椒、山楂、木瓜、葡萄干、桑椹干、苹果干、雪梨干、无花果干等干果制品；红豆、黑豆、白芸豆、赤小豆、玉米、荞麦等杂粮谷物、红枣；花生、杏仁干、核桃等坚果及籽类；三七须根、干制三七花、干制三七花、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、枸杞、白砂糖、红糖、冰糖、食用盐等辅料，经原料挑选、切片（或不切片）、干燥（或不干燥）、调配、由两种及两种以上原辅料混合拼配或一种原料不拼配，配以或不配以食糖、调味料包（食盐、味精、鸡精、复合调味粉包、复合调味料酱包、食用菌粉包等）、包装等工艺生产而成的风味汤料。

2 规范性引用文件

本标准中所列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 食用菌(牛肝菌、竹荪、羊肚菌、鸡油菌、姬松茸、杏鲍菇、香菇、茶树菇、草菇、黄金菇、鹿茸菇、蛹虫草、猴头菇、平菇、鸡枞菌、木耳、银耳、金耳、青头菌、虎掌菌)：应符合 GB 7096 的规定。

3.1.2 松茸菌:应符合 DBS53/022 的规定。

3.1.3 葡萄干、桑椹干、苹果干、雪梨干、无花果干等干果制品：应符合 GB 16325 或相关的规定。

3.1.4 红豆、黑豆、白芸豆、赤小豆、玉米、荞麦等杂粮谷物：应符合 GB 2715 的规定。

3.1.5 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

3.1.6 花生、杏仁干、核桃等坚果及籽类：应符合 GB 19300 的规定。

3.1.7 三七须根：应符合 DBS53/029 的规定。

3.1.8 干制三七花：应符合 DBS53/030 的规定。

3.1.9 铁皮石斛花：应符合 DBS53/031 的规定。

3.1.10 铁皮石斛叶：应符合 DBS53/027 的规定。

3.1.11 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

3.1.12 白砂糖、红糖、冰糖：应符合 GB 13104 的规定。

3.1.13 食用盐：应符合 GB 2720 的规定。

3.1.14 鸡精：应符合 GB/T 10371 的规定。

3.1.15　复合调味粉、复合调味酱包、应符合 GB31644 的规定。

3.1.16　食用菌粉包：应符合 GB 096 的规定。

3.1.17　生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.18　其他辅料：应符合相应食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2　感官要求

应符合表1规定。

表 1　感官要求

项　目	要　求	检验方法
组织形态	可分为片状、条状、块状、朵状形态干品或本身自然形态干品。	取适量样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅
色泽	具有各种原料固有的色泽，无污染、无霉变、无虫蛀	
滋味气味	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	

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
水份，g/100g　≤	20.0（不含调味料包） 35.0（含调味料包）	GB 5009.12
酸价（以脂肪计）（KOH）,mg/g　≤	3（含调味料包）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）,mg/g　≤	0.25（含调味料包）	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（以调味料为主料包或者混合调味包检测） 0.24（双孢菇、平菇、香菇、榛蘑为主料包的产品） 0.8（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(木耳及其制品、银耳为主料包的产品)（以干重计）	GB 5009.12
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　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，并按JJF 1070规定的方法测定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 有关规定。

3.7.2 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.8 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30kg，抽样数量不少于20个最小包装，且总量不低于5kg。样品分成2份，1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。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，亦应进行检验：

a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
b) 产品停产半年以上，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。

4.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格，其他指标有任意一项不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 销售的包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 及有关规定。

5.1.2 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，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、防鼠设施的仓库内，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。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》。

云南利珍食品加工有限公司　　蔡建能

备案单位（盖章）　　备案单位主要负责人（签字）

2025 年 05 月 06 日　　2025 年 05 月 06 日