

Q/YYQ

云南云琦生物科技有限公司企业标准

Q/YYQ 0007 S-2025



2025-10-11 发布

2025-10-13 实施

云南云琦生物科技有限公司 发布



我公司生产的风味汤料是以干制食用菌(牛肝菌、鸡油菌、羊肚菌、鹿茸菇、鸡枞菌、竹荪、松露、姬松茸、蛹虫草、松茸、红菇、银耳、金耳、香菇、木耳、猴头菇、干巴菌、青头菌、黑虎掌菌、白参菌、茶树菇)、药食同源及新资源食品(党参、灵芝、玛咖粉、红枣、枸杞、黄芪、当归、西洋参、地黄、肉苁蓉(荒漠)、芡实、莲子、百合、茯苓、山药、甘草、人参(人工种植5年及5年以下)、甘蔗、鲜白茅根、葛根、山楂、蜜枣、罗汉果、薏苡仁、余甘子、决明子、大麦苗、胡萝卜、龙眼肉(桂圆)、干制三七花、干制三七茎叶、干制三七须根、辣木叶、干制铁皮石斛叶、干制铁皮石斛花、干制紫皮石斛、重瓣红玫瑰、金银花、菊花、麦冬、荷叶、茉莉花、山茱萸、杜仲叶、五指毛桃、桃胶)等中的两种或两种以上为原料，经挑选、混合拼配、包装等工艺生产加工而成。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、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2025《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告(2023年第9号)》、DBS 53/023-2017《云南省食品安全地方标准 干制三七花》、DBS 53/024-2017《云南省食品安全地方标准 干制三七茎叶》、DBS 53/029-2020《云南省食品安全地方标准 三七须根》、DBS53/030-2021《云南省食品安全地方标准 干制铁皮石斛花》、DBS 53/031-2021《云南省食品安全地方标准 干制铁皮石斛叶》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家（地方）标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南云琦生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：韩洪亮。

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。

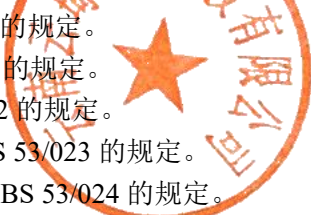
本标准适用于以干制食用菌(牛肝菌、鸡油菌、羊肚菌、鹿茸菇、鸡枞菌、竹荪、松露、姬松茸、蛹虫草、松茸、红菇、银耳、金耳、香菇、木耳、猴头菇、干巴菌、青头菌、黑虎掌菌、白参菌、茶树菇)、药食同源及新资源食品(党参、灵芝、玛咖粉、红枣、枸杞、黄芪、当归、西洋参、地黄、肉苁蓉(荒漠)、芡实、莲子、百合、茯苓、山药、甘草、人参(人工种植5年及5年以下)、甘蔗、鲜白茅根、葛根、山楂、蜜枣、罗汉果、薏苡仁、余甘子、决明子、大麦苗、胡萝卜、龙眼肉(桂圆)、干制三七花、干制三七茎叶、干制三七须根、辣木叶、干制铁皮石斛叶、干制铁皮石斛花、干制紫皮石斛、重瓣红玫瑰、金银花、菊花、麦冬、荷叶、茉莉花、山茱萸、杜仲叶、五指毛桃、桃胶)等中的两种或两种以上为原料,经挑选、混合拼配、包装等工艺生产加工而成的风味汤料。

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 食用菌:应符合GB 7096的规定。
 - 3.1.2 红枣: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 干制三七花:应符合DBS 53/023的规定。
 - 3.1.5 干制三七茎叶:应符合DBS 53/024的规定。
 - 3.1.6 三七须根:应符合DBS 53/029的规定。
 - 3.1.7 干制铁皮石斛叶:应符合DBS 53/031的规定。
 - 3.1.8 干制铁皮石斛花:应符合DBS 53/030的规定。
 - 3.1.9 党参、灵芝、玛咖粉、黄芪、当归、西洋参、地黄、肉苁蓉(荒漠)、芡实、莲子、百合、茯苓、山药、甘草、人参(人工种植5年及5年以下)、甘蔗、鲜白茅根、葛根、山楂、蜜枣、罗汉果、薏苡仁、余甘子、决明子、大麦苗、胡萝卜、龙眼肉(桂圆)、辣木叶、重瓣红玫瑰、金银花、菊花、麦冬、荷叶、茉莉花、山茱萸、杜仲叶、五指毛桃、桃胶等:应符合相应的食品标准及有关规定。
 - 3.1.10 生产加工用水:应符合GB 5749的规定。
 - 3.1.11 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	具有本产品应有的色泽。	取适量样品置于洁净白色搪瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。
组织形态	具有本产品应有的组织形态。	
气味和滋味	具有本产品应有的气味和滋味，无异味、异臭。	
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
米酵菌酸, mg/kg	≤ 0.25(仅限含银耳的产品)	GB 5009.189

3.4 污染物限量

应符合 GB 2762 及有关规定，严于食品安全国家（地方）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) ^a , mg/kg ≤	以干制食用菌及制品为主料的产品	0.24(以双孢菇、平菇、香菇、榛蘑及制品为主料的产品) 0.8(以牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇及制品为主料的产品) 0.8(以木耳及其制品、银耳及其制品为主料的产品)(干重计) 0.4(以其他食用菌及制品为主料的产品)	GB 5009.12
	以药食同源及新资源食品为主料的产品	0.8(以灵芝、党参、天麻、肉苁蓉(荒漠)、西洋参、黄芪、山茱萸、铁皮石斛为主要原料的产品) 0.4(以桃胶为主要原料的产品) 1.6(以杜仲叶、干制三七花、干制三七茎叶为主要原料的产品) 1.2(以三七须根为主要原料的产品) 0.64	
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，按照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

以同一品种的原辅料、同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于10kg，抽样数量不少于6个最小包装，且总量不低于600g。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。出厂检验项目按有关规定执行。

4.4 型式检验

正常生产情况下，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) 产品投入批量生产时；
- b) 原料、配方、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年以上，再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，若有任一项指标有不合格时，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

产品运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、易污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、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、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。堆放时应离地、离墙20cm以上，堆码高度以提取方便为宜。



食品企业标准备案承诺书

本食品企业承诺：

一、本企业对接案的食品企业标准负责，是食品企业标准的第一责任人。

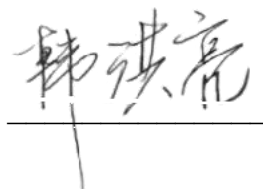
二、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据等）均为真实，并符合《食品安全法》及其实施条例。如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。

三、按照本备案食品企业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。

四、本企业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》。



备案企业（盖章）



备案企业主要负责人（签字）

2025年10月11日

2025年10月11日