

Q/YHR

昆明华瑞食品加工有限公司企业标准

Q/YHR 0003 S—2020

风味汤料

云南省  
备案号  
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5301012 S-2020  
备案日期: 2020年06月11日

2020-04-26 发布

2020-06-11 实施

昆明华瑞食品加工有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的风味汤料是以茯苓、莲子、大枣、白果、肉桂、桔梗、砂仁、木瓜、小茴香、百合、枸杞、山药、桂圆、薏苡仁、白扁豆、木薯等为原料，经配料、混合、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中总砷限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明华瑞食品加工有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：朱理强。

# 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、运输及贮存。

本标准适用于以茯苓、莲子、大枣、白果、肉桂、桔梗、砂仁、木瓜、小茴香、百合、枸杞、山药、桂圆、薏苡仁、白扁豆、木薯等为原料，经配料、混合、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 莲子：应符合 NY/T 1504 的规定。

3.1.2 茯苓、大枣、白果、肉桂、桔梗、砂仁、木瓜、小茴香、百合、枸杞、山药、桂圆、薏苡仁、白扁豆、木薯：应符合相应的食品安全标准的规定。

3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 其他原辅料：应符合相应的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的规定。

表1 感官要求

项目	要 求	检验方法
色 泽	具有各品种原料固有色泽。	
滋味及气味	具有各品种原料应具有正常气味，无霉味及其异味。	
组织形态	呈片状、条状、块状、颗粒状或原料本身自然状态的干制品的混合物、无霉斑、无虫蛀。	取适量样品放入洁净白瓷盘中，置于自然光下目视、鼻嗅。
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

### 3.3 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2的规定。

表2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
总砷 <sup>a</sup> （以As计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11

注：<sup>a</sup>按80%脱水率折算，折算值=实测值×（1-80%）。

### 3.4 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

### 3.5 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。

### 3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准。

3.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 干制蔬菜的规定。

### 3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一品种的配料、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

从同一批次产品中随机抽样，抽样基数不得少于200袋（瓶），抽样数量为12袋（瓶）。抽取的样品分成2份，1份用于检验，1份用于备查。

### 4.3 出厂检验

每批产品须经检验合格，并附检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、总灰分。

### 4.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，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) 更改主要原料，配方或调整关键工艺时；
- 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，微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格产品。其余指标若有不合格项目，可用留样复检，以复检结果为准。

## 5 标志、包装、运输、贮存

### 5.1 标志

5.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储存图示标志应符合 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

运输车辆应清洁、卫生、装运时应轻拿轻放，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

### 5.4 贮存

产品应贮存于阴凉通风、干燥、并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。



朱祖强  
备案单位主要负责人（签字）

2020年04月20日

2020年04月20日