

Q/YSX

云南山喜之食品有限公司企业标准

Q/YSX 0006—2020

代替 Q/YSX 0006-2017

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: 53010029 S-2020
备案日期: 2020 年 02 月 27 日

2020-02-13 发布

2020-02-27 实施

云南山喜之食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的风味汤料是以银耳、香菇、牛肝菌、百合、莲子、红枣、桂圆、白果、杏仁、八角、桂皮、薏苡仁、赤小豆、干贝、干鱿鱼和火腿中的几种为主要原料，添加（或不添加）食糖、食用盐等调味料，经挑拣、拼配、破碎（或不破碎）、混合（或不混合）、包装等工艺而成。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》的规定，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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其中铅的限量严于食品安全国家标准，其它指标根据产品实际制定。

本标准由云南山喜之食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郑晓博、程乐斌。

风味汤料

1 范围

本标准规定了风味汤料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以银耳、香菇、牛肝菌、百合、莲子、红枣、桂圆、白果、杏仁、八角、桂皮、薏苡仁、赤小豆、干贝、干鱿鱼和火腿中的几种为主要原辅料，添加（或不添加）食糖、食用盐等调味料，经挑拣、拼配、破碎（或不破碎）、混合（或不混合）、包装等工艺而成的风味汤料。

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 银耳、香菇、牛肝菌、百合、桂圆、白果、杏仁、薏苡仁、赤小豆、干贝、干鱿鱼等原料：应无劣变、无霉变、无虫蛀、无污染，并符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 3.1.2 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.5 莲子：应符合 NY/T 1504 的规定。
- 3.1.6 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.7 火腿：应符合 SB/T 10004 的规定。
- 3.1.8 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

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
组织形态	具体各配料应有的形态，无劣变，霉变。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，冲泡后在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
色 泽	具体各配料应有的色泽。	
滋味、气味	具体各配料应有的滋味和气味，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
	食用菌	其他类	
水分, g/100g	≤	20.0（动物性水产制品和火腿40.0）	GB 5009.3
总灰分 ^a , g/100g	≤	10.0	GB 5009.4
^a 限非动物性水产制品和火腿。			

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 ^b (以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
^b 按 80%脱水率折算, 折算值=实测值× (1-80%)			

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 规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 调味料的规定。

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

以同一批原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次保质期内产品中随机抽样, 抽样基数不小于200袋(瓶), 抽样数量为12袋(瓶), 将样品分成2份, 1份检验, 1份备查。

4.3 出厂检验

4.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门或委托第三方检验机构部门检验合格，并签发合格证方可出厂；出厂检验项目为：感官、净含量、水分、总灰分。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- 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 检验规则

该产品检验项目中全部检验合格，则判定该批产品为合格品。其检验项目如有任一项不合格时，允许加倍抽样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

6.1.1 销售的包装标志及标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料及容器应符合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，有防雨、防潮、防晒设施；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

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，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。产品堆放应离地、离墙。

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《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》。



备案单位（盖章）

2020年 2月 20日

A handwritten signature in black ink, appearing to be '程文斌' (Cheng Wenbin), written over a horizontal line.

备案单位主要负责人（签字）

2020年 2月 20日