

Q/BCY

昆明佰厨源食品有限公司企业标准

Q/BCY 0003 S—2021

代替 Q/BCY 0003 S-2018

风味汤料

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 530103T1 S-2021

备案日期: 2021 年 08 月 10 日

2021-08-10 发布

2021-08-12 实施

昆明佰厨源食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的风味汤料是以山药、大枣、莲子、枸杞、薏苡仁、百合、桂圆、干姜等其中的几种，经拼配、包装制成。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 2763-2021《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/BCY 0003 S-2018《炖汤配料》。

本标准由昆明佰厨源食品有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：陈网粉。

省食品
号: 53
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、运输及贮存。

本标准适用于以山药、大枣、莲子、枸杞、薏苡仁、百合、桂圆、干姜等其中的几种，经拼配、包装制成的炖汤配料。

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 山药、大枣、莲子、枸杞、薏苡仁、百合、桂圆、干姜等：应干燥、无污染、无霉变、并符合相应食品安全标准及有关规定。

3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 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
色泽	具有原料固有色泽。无污染、无霉变、无虫蛀。	取适量样品放入洁净的白瓷盘中，在自然光线下目测、鼻嗅。
气味	具有个品种原料固有的正常气味、无异味。	
形态	可为片状、条状、块状、朵状形态干品或本身自然状态干品。	
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
水分, g/100g	≤ 16.0	GB 5009.3

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	≤ 0.8	GB 5009.12

3.5 农药残留限量

应符合GB 2763 的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761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 其他调味料的規定。

4 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 抽样

抽样基数不得少于200袋（瓶），抽样数量为12袋（瓶），样品分成两份，一份用于检验，一份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经质检部门检验合格，并签发产品合格证方可出厂。出厂检验项目按有关规定执行。

5.4 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) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上再恢复生产时；

标准备
S-
月

- 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。

5.5 判定规则

检验结果中若有任一指标不合格时,可用留样进行复检,以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 食品标签标识应符合 GB 7718 、 GB 28050 及有关规定;
- 6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 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。

6.3 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,不得抛掷、重压和挤压,不得与有毒、有害的物品混装、混运。

6.4 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。产品应离墙离地堆放,堆码高度以提取方便为宜。

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《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》。



陈网彬

备案单位主要负责人（签字）

年 月 日