

Q/KGF

昆明国方生物科技有限公司企业标准

Q/KGF 0001 S—2021

风味汤料

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010495 S- 2021
备案日期: 2021 年 10 月 19 日

2021 - 10 - 19 发布

2021 - 10 - 21 实施

昆明国方生物科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的风味汤料是以香辛料（丁香、八角、生姜、茴香、草果、桂皮、西红花、当归）、薏苡仁、四季豆、扁豆、山药、莲子、桂圆干、芡实、百合、大枣、枸杞、三七须根、食用菌（竹荪、羊肚菌、牛肝菌等）、人参（人工种植）等其中的几种为主要原料，经拼配、添加或不添加食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、食糖，粉碎或不粉碎、包装等工艺制成。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。

本标准由昆明国方生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：黄国强 石永鹏。

食品安
号：530
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。

本标准适用于以香辛料（丁香、八角、生姜、茴香、草果、桂皮、西红花、当归）、薏苡仁、四季豆、扁豆、山药、莲子、桂圆干、芡实、百合、大枣、枸杞、三七须根、食用菌（竹荪、羊肚菌、牛肝菌等）、人参（人工种植）等其中的几种为主要原料，经拼配、添加或不添加食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、食糖，粉碎或不粉碎、包装等工艺制成的风味汤料。

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 薏苡仁、四季豆、扁豆、山药、莲子、桂圆干、芡实、百合、大枣、枸杞、西红花、当归、人参（人工种植）等：应干燥、无污染、无霉变，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.2 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。
- 3.1.3 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.4 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.7 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.8 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.9 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 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。

全企业

1 S

年

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	≤ 15.0	GB 5009.3

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
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11

3.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 及有关规定。

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 食品添加剂的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），样品分为两份，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，出厂检验项目按照有关规定执行。

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；
- 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。



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）

2021年10月11日

黄治国

备案单位主要负责人（签字）

2021年10月11日