

Q/BRH

保山市嵘煌药业有限公司企业标准

Q/BRH 0003S—2020

炖品汤料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5305 0018 S-2020
备案日期: 2020 年 08 月 05 日

云南省食
备案号
备案日期

2020 - 07 - 28 发布

2020 - 08 - 05 实施

保山市嵘煌药业有限公司

发布

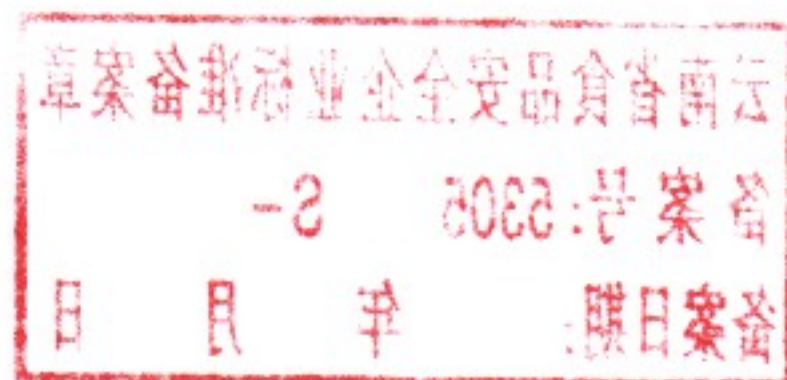
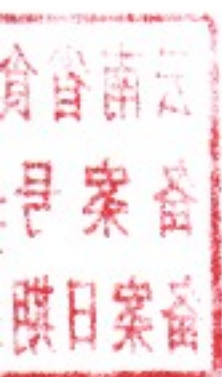
前 言

我公司生产的炖品汤料是以滇黄精片、枸杞、当归、干制大枣、莲子为原料，经精选、混合、包装制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组合生产、质量检测、贸易、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》、GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》的规定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由保山市嵘煌药业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨楠



炖品汤料

1 范围

本标准规定了炖品配料的产品分类、技术要求、检测规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以滇黄精片、枸杞、当归、干制大枣、莲子为原料，经精选、混合、包装制成的炖品汤料。

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 原辅料的要求

- 3.1.1 滇黄精片、当归、应无虫蛀、无霉变、无腐烂变质，并应符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 3.1.2 枸杞:应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.3 干制大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.4 莲子：应符合 NY/T 1504 的规定。
- 3.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 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、外观	具有各种原料固有的色泽，无污染、无霉变、无虫蛀。	取适量的样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目测、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有各种原料固有的正常气味、无异味、无异嗅。	
组织形态	可为片状、条状、块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

品安全企业标
5305 S-
年

项目	指标	检验方法
水份, %	≤ 40	GB 5009.3
总灰粉, %	≤ 15	GB 5009.4

3.4 污染物指标

应符合表2的规定。

表3 污染物指标

项目	指标	检验方法
铅 ^a (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 ^a (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

注：^a脱水率按 80% 计算，公式：折算率= 实测值× (1-80%)。

3.5 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 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》的测定，并按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 的规定。

3.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一原料、同一班次生产的同一品种，同一规格产品为一个批次。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于200个独立包装，总质量不得少于50kg，抽取不少于20个独立包装的样品（总质量不少于2kg），样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量。

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中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- 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是。

4.5 判定规则

检验结果中，有任意一项不符合本标准要求时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

5.1.2 外包装图标标志应符合 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

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装。装运时应轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

5.4 贮存

产品应贮存于阴凉通风、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。仓库内产品，按产品不同品种和等级分别隔墙离地堆码整齐。

备案章

3 日



备案单位承诺书

本食品安全标准备案单位承诺：

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、法规禁止的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位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07月28日



备案单位主要负责人（签字）：谭海清

2020年07月28日

