

Q/HYY

红河阅云农业发展有限公司企业标准

Q/HYY 0004 S—2021

代替 Q/HYY 0004 S-2018

炖品配料

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: 5325 0010 S- 2021

备案日期: 2021 年 3 月 15 日

2021-03-15 发布

2021-03-25 实施

红河阅云农业发展有限公司

发布

前 言

我公司生产的炖品配料是以莲子、百合、大枣、枸杞、芡实、山药、桂圆、白豆、小茴香、银耳、杏仁、干姜、皂角米、薏苡仁、干制食用菌。标准新增：黑豆、黑糯米、核桃仁、黑枣、黑芝麻、玉竹、无花果、红糖、红豆、花生、绿豆、燕麦、赤小豆、蜜枣、茯苓、陈皮、甘蔗干、鲜白茅根、红萝卜干、雪梨干、甘草等一种或几种为原料，经挑选、混合（或不混合）、包装等工艺生产而成。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，特制定本企业标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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，其中铅指标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/HYY 0004 S-2018《炖品配料》

本标准相比Q/HYY 0004 S-2018《炖品配料》，主要变化如下：

—修改了原辅料。

本标准由红河阅云农业发展有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨启瑞、马衔蔚。

炖品配料

1 范围

本标准规定了炖品配料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以莲子、百合、大枣、枸杞、芡实、山药、桂圆、白豆、小茴香、银耳、干姜、皂角米、薏苡仁、黑豆、黑糯米、核桃仁、黑枣、黑芝麻、玉竹、无花果、红糖、红豆、花生、绿豆、燕麦、赤小豆、蜜枣、茯苓、陈皮、甘蔗干、鲜白茅根、红萝卜干、雪梨干、甘草、干制食用菌等一种或几种为原料，经挑选、混合（或不混合）、包装等工艺加工而成的炖品配料。

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 产品分类

按产品所用原料和工艺的不同分为：单一型和混合型。

4 技术要求

4.1 原辅材料要求

4.1.1 百合、芡实、山药、桂圆、干姜、皂角米、黑枣、玉竹、无花果、蜜枣、茯苓、陈皮、甘蔗干、鲜白茅根、红萝卜干、雪梨干、甘草等：应干燥、清洁、无污染、无病虫害、无腐烂变质、无杂质，并符合相应食品安全标准和有关规定。

4.1.2 白豆、薏苡仁、黑豆、黑糯米、红豆、绿豆、燕麦、赤小豆等：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.3 干制食用菌：应符合 GB 7096 的规定。

4.1.4 核桃仁、黑芝麻、花生：应符合 GB 19300 的规定。

4.1.5 红糖：应符合 GB/T 35885 的规定。

4.1.6 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.7 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.8 莲子：应符合 NY/T 1504 的规定。

4.1.9 银耳：应符合 NY/T 834 的规定。

4.1.10 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.11 其他原辅料：应符合相应食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1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的色泽	取适量样品放入白瓷盘内，置于自然光线处，目视、鼻嗅
气 味	具有各品种原料应有的正常气味，无异味	
形 态	具有原料固有的形态或几种原料的混合物	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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	≤ 20.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
米酵菌酸 ^a , mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.189
注： ^a 仅限含银耳的产品。		

4.4 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 理化指标

项 目	指 标	检验方法
铅 ^a (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
注： ^a 按70%脱水率折算，折算值=实测值×(1-70%)。		

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 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。

4.7 食品添加剂及营养强化剂

4.7.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.7.2 营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

4.8 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

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

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、总灰分。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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时。

备案章

日

5.5 判定规则

检验结果中，若有任意一项不合格，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售包装的食品标签标识应符合 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。

6.2 包装

包装材料和包装容器应符合相应食品安全国家标准和有关规定，封口严密、包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋、装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品同处贮存。产品应离地、离墙堆放，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。

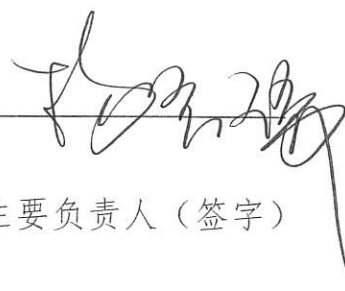
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

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》。

红河阅云农业发展有限公司

备案单位（盖章）

2021年3月10日



备案单位主要负责人（签字）

2021年3月10日

