

Q/DBC

云南滇本草药业有限公司企业标准

Q/DBC 0002S—2020

炖汤料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0002 S- 2021
备案日期: 2021 年 01 月 10 日

云南省食品安全企业
备案号: 5329 S
备案日期: 年

2020-12-29 发布

2021-01-10 实施

云南滇本草药业有限公司

发布

前 言

我公司生产加工的炖汤料是以食药两用的花类(山药、枸杞子、大枣、玉竹、黄精、山楂、百合、薏苡仁、茯苓、木瓜、莲子、白果仁、黑胡椒、草果、八角)为原料,经挑选、分切(或不分切)、拼配(或不拼配)、干燥、包装而成的非即食炖汤料。依据《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国标准化法》规定,特制定了本标准,作为组织生产、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量》制定;其中铅的指标限量严于食品安全国家标准,其它指标按照《调味料产品生产许可证审查细则》(2006版)有关要求及产品实际制定。

本标准由云南滇本草药业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:张贵江。

炖汤料

1 范围

本标准规定了炖汤料的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。
本标准适用于以山药、当归、党参、枸杞子、大枣、玉竹、黄精、山楂、龙眼肉、百合、芡实、薏苡仁、茯苓、木瓜、莲子、白果仁、黑胡椒、草果、八角等多种为原料，经挑选、分切（或不分切）、拼配（或不拼配）、干燥、包装而成的非即食炖汤料。

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 分类定义

- 3.1 **单一型汤料**：根据各种不同的原料，以一种原料单独分装而成的汤料。有黄精汤料、莲子汤料、百合汤料、枸杞子汤料、山药汤料、龙眼肉汤料、白果汤料、草果汤料等。
- 3.2 **复合型汤料**：以山药、枸杞子、大枣、玉竹、黄精、山楂、百合、芡实、薏苡仁、茯苓、木瓜、莲子、白果仁、黑胡椒、草果、八角等多种为原料，按一定比例拼配混合、分装而成的汤料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 原料应洁净、无异物、无异味、无虫蛀、无霉变，应符合相应的食品安全标准及规定。
- 4.1.2 其他辅料：应符合相应的食品安全标准及规定，不得使用非食品原料和辅料。
- 4.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官指标

应符合表 1 的规定

感官要求

项目	要求	检验方法
外观	具有本产品固有色泽	取样品于洁净白瓷盘中，在自然光下，目测其色泽、组织形态、性状、杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味。
组织形态/形状	具有本产品固有形态	
滋、气味	具有本产品固有的滋味、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定

理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g ≤	17	GB 5009.3
灰分, g/100g ≤	10	GB 5009.4

4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；其中严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的规定。

污染物限量

项目	指标	检验方法
总砷(以As计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
铅(以pb计), mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12
二氧化硫, g/kg ≤	0.1	GB 5009.34
六六六, mg/kg ≤	0.05	GB 5009.19
滴滴涕, mg/kg ≤	0.05	GB 5009.19
敌敌畏, mg/kg ≤	0.2	GB 5009.20

4.5 其他农药残留

其他农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.6 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令【2005】第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中的方法检验。

4.7 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 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括：感官要求、水分、灰分、净含量及允许短缺量。

5.3 型式检验

每年进行两次型式检验，检验项目为本标准技术要求的全部检验项目，有下列情况之一的，亦进行型式检验：

- a) 当产品定型时;
- b) 当更换设备、主要原料来源或更改关键工艺可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 停产半年及以上再恢复生产时;
- e) 国家食品安全监管机构提出要求时。

5.4 组批

以同一批原料、同一配料、同一班次生产的品质一致的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

抽样方法按随机抽样的方法进行, 抽样基数应大于或等于10kg (不低于100个市售最小包装), 抽样数量每次在每批中随机抽取不少于800g (不低于8个最小销售包装) 的成品进行检测, 样品分为两份, 一份作为检验样品, 一份作为留样。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判定为合格。若出现不合格项时, 可用留样进行复验, 以复检结果为准。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050的规定, 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定, 封口严密, 包装牢固。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染; 运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒; 严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中, 食品贮存时应留有一定间隙, 隔墙离地, 严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。