

Q/NHY

宁洱惠裕开发有限责任公司企业标准

Q/NHY 0001 S—2021

炖品料

云南省食品安全
备案号: 5308
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53080019 S- 2021
备案日期: 2021年 02 月 05 日

2021 - 02 - 05 发布

2021 - 02 - 15 实施

宁洱惠裕开发有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的炖品料，是以食用菌、蛹虫草、枸杞、大枣、茯苓、玫瑰花、百合、生姜、葛根、紫皮石斛的一种和几种为原料，经挑选、混合（或不混合）、包装等工艺制成。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 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定制定，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。

本标准由宁洱惠裕开发有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王文慧、杨雨龙、杨雨菲。

炖品料

1 范围

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

本标准适用于以食用菌、蛹虫草、枸杞、干制红枣、茯苓、重瓣红玫瑰、百合、生姜、葛根、紫皮石斛等一种和几种为原料，经挑选、混合（或不混合）、包装等工艺制成的炖品料。

2 规范性引用文件

本标准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

3.1 单一型产品：按使用原料的不同分为食用菌、蛹虫草、枸杞、干制红枣、茯苓、重瓣红玫瑰、百合、生姜、葛根、紫皮石斛产品。

3.2 混合型产品：以两种或两种以上的原料混合包装制成。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。

4.1.2 蛹虫草：应符合 GH/T 1240 的规定。

4.1.3 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.4 干制红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.5 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。

4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.7 茯苓、重瓣红玫瑰、百合、生姜、葛根：应无劣变、无异味、无霉变且符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.1.8 其他辅料：应符合相应的食品安全标准及有关要求，不得使用非食品原料或辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

企业标准备案

S-

月

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽及形态	具有相应品种应有的正常色泽，可为片状、条状、颗粒状、朵状形态干品或转让状态干品，无霉变，无异味。	取适量样品放入洁净的白瓷盘内，置于自然光线明亮处，目视、鼻嗅。
气味和滋味	具有相应品种特有的气味和滋味，无异味。	
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 ≤	15.0（含红枣产品28.0）	GB 5009.3
总灰分，g/100g ≤	10.0	GB 5009.4

4.4 污染物限量

污染物限量应符合GB2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3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

4.5 微生物指标

应符合GB 29921中即食果蔬制品的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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 产品组批

以同一投料、同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得小于 200 袋（瓶），随机抽取不小 12 袋（瓶），样品总量不得少于 800g，样品分为二份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品应经公司质量检验合格，检验合格后方可出厂，检验项目为：感官、净含量、水分。

5.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，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) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 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

检验结果中微生物指标有任何一项不合格时，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标若有不合格时，可在同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定，含蛹虫草、紫皮石斛的产品应标注不适宜人群和每日最大食用限量。

6.1.2 包装图示标志应符合 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、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

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、有害物品混贮；产品应离地、离墙堆放，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品一起堆放。

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》。



王文慧

备案单位主要负责人（签字）

2020年12月8

