

Q/TMH

昆明泰美好食品开发有限公司企业标准

Q/TMH 0005 S—2022

代替 Q/TMH 0005 S-2019

风味汤料

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010009 S-2022

备案日期: 2022年 01月 18日

2022-01-16 发布

2022-01-18 实施

昆明泰美好食品开发有限公司

发布

前 言

我公司生产的风味汤料是以可食用干制食用菌（牛肝菌、竹荪、羊肚菌、红葱菌、鸡油菌、松茸菌、姬松茸、杏鲍菇、香菇、茶树菇、草菇、黄金菇、鹿茸菇、蛹虫草、猴头菇、平菇、鸡枞菌、木耳、银耳、青头菌、虎掌菌等）、山药、白果、茯苓、莲子、玉竹、生姜、辣椒、肉豆蔻、肉桂、茴香、砂仁、八角、草果、胡椒、花椒等香辛料、山楂、木瓜、薏苡仁、芡实、百合、地参、白芸豆、扁豆、红豆、黑豆、枸杞、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、龙眼肉（桂圆）、大枣、葡萄干、干贝、虾仁、海参、人参（人工种植）、三七须根等为原料，经原料处理、调配、干燥或不干燥、经两种及两种以上原料混合拼配或一种原料不拼配，配以或不配以调味料包（复合调味粉包、复合调味酱包、食用菌粉包、调味油包等）、包装等工艺加工制成。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 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/TMH 0005 S-2019《炖汤料》。

本标准由昆明泰美好食品开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张益琿。

风味汤料

1 范围

本标准规定了风味汤料的产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以可食用干制食用菌（牛肝菌、竹荪、羊肚菌、红葱菌、鸡油菌、松茸菌、姬松茸、杏鲍菇、香菇、茶树菇、草菇、黄金菇、鹿茸菇、蛹虫草、猴头菇、平菇、鸡枞菌、木耳、银耳、青头菌、虎掌菌等）、山药、白果、茯苓、莲子、玉竹、生姜、辣椒、肉豆蔻、肉桂、茴香、砂仁、八角、草果、胡椒、花椒等香辛料、山楂、木瓜、薏苡仁、芡实、百合、地参、白芸豆、扁豆、红豆、黑豆、枸杞、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、龙眼肉（桂圆）、大枣、葡萄干、干贝、虾仁、海参、人参（人工种植）、三七须根等为原料，经原料处理、调配、干燥或不干燥、经两种及两种以上原料混合拼配或一种原料不拼配，配以或不配以调味料包（复合调味粉包、复合调味酱包、食用菌粉包、调味油包等）、包装等工艺加工制成的风味汤料。

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 产品分类

根据原辅料及加工工艺的不同分为：食用菌类菌汤包炖汤料、其他风味型炖汤料。

3.1 食用菌类菌汤包炖汤料：以可食用干制食用菌为原料，经拼配（两种及两种以上）或不拼配（一种为原料），干燥或不干燥、配以或不配以调味包、包装等工艺加工制成。

3.2 其他风味型炖汤料：以可食用干制食用菌、山药、白果、茯苓、莲子、玉竹、生姜、辣椒、肉豆蔻、肉桂、茴香、砂仁、八角、草果、胡椒、花椒等香辛料、山楂、木瓜、薏苡仁、芡实、百合、地参、白芸豆、扁豆、红豆、黑豆、枸杞、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、龙眼肉（桂圆）、大枣、葡萄干、干贝、虾仁、海参、人参（人工种植）、三七须根等为原料，经原料处理、干燥或不干燥、经两种及两种以上原料混合拼配，配以或不配以调味料包、包装等工艺加工制成。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 牛肝菌、竹荪、羊肚菌、红葱菌、鸡油菌、姬松茸、杏鲍菇、香菇、茶树菇、草菇、黄金菇、鹿茸菇、蛹虫草、猴头菇、平菇、鸡枞菌、木耳、银耳、青头菌、虎掌菌等可食用干制食用菌：应符合 GB 7096 或相关食品标准的规定。

4.1.2 松茸菌：应符合 DBS53/022 或相关食品标准的规定。

4.1.3 山药、白果、茯苓、莲子、薏苡仁、芡实、百合、地参、人参（人工种植）、芝麻、玉竹、白芸豆、扁豆、红豆、黑豆、龙眼肉（桂圆）、葡萄干、山楂、木瓜等：应无虫蛀、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品标准和有关规定。

- 4.1.4 生姜、辣椒、肉豆蔻、肉桂、茴香、砂仁、八角、草果、胡椒、花椒等香辛料：应符合 GB/T 15691 或相关食品标准的规定。
- 4.1.5 干贝、虾仁、海参等水产制品：应符合 GB 10136 或相关食品标准的规定。
- 4.1.6 大枣：应符合 GB/T 5835 或相关食品标准的规定。
- 4.1.7 三七须根：应符合 DBS53/ 029 的规定。
- 4.1.8 枸杞：应符合 GB/T 18672 或相关食品标准的规定。
- 4.1.9 复合调味粉包、复合调味酱包、：应符合 GB 31644 或相关食品标准的规定。
- 4.1.10 食用菌粉包：应符合 GB 7096 或相关食品标准的规定。
- 4.1.11 调味油包：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.12 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.13 其他原辅材料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有其相应产品应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。
组织形态	具有其相应产品应有的组织形态，含有食用菌的产品允许其干菌朵上有少量虫眼。	
气味与滋味	具有其相应产品应有的滋味和气味，无其他异味。	
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。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 18.0（不含调味料包） 30.0（含有调味料包）	GB 5009.3
米酵菌酸, mg/kg	≤ 0.25（限含银耳的产品）	GB 5009.189

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 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 真菌毒素限量

企业
S
年

含有山楂的风味汤料应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 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。

4.8 食品添加剂

4.8.1 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。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.9 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

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

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份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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，如有任一项指标不合格时，允许用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签、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

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防虫设施；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。

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》。



2021年12月29日

张益峰

备案单位主要负责人(签字)

2021年12月29日