

Q/YSM

云南三明鑫疆电子商务有限公司企业标准

Q/YSM 0004 S—2022

风味汤料

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010089 S- 2022
备案日期: 2022 年 03 月 23 日

2022 - 03 - 21 发布

2022 - 03 - 23 实施

云南三明鑫疆电子商务有限公司 发布

前 言

我公司生产的风味汤料是以羊肚菌、姬松茸、木耳、茶树菇、双孢蘑菇、香菇、平菇、杏鲍菇、金针菇、鸡枞、虫草花、牛肝菌、虎掌菌、干巴菌、鸡油菌、青头菌、金耳、松茸、黑松露、奶浆菌、大红菌、白参、鸡腿菇、冬菇、花菇、红平菇、凤尾菇、白参、块菌、竹荪等两种或两种以上的食用菌为主要原料，添加茯苓、枸杞、红枣、桂圆、百合等辅料，添加（或不添加）食盐、味精、白砂糖、香辛料等，经拣选、清理、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订。

本标准由云南三明鑫疆电子商务有限公司负责提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李绍娟。

食品

号: 53

期:

风味汤料

1 范围

本标准规定了风味汤料的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以羊肚菌、姬松茸、木耳、茶树菇、双孢蘑菇、香菇、平菇、杏鲍菇、金针菇、鸡枞、虫草花、牛肝菌、虎掌菌、干巴菌、鸡油菌、青头菌、金耳、松茸、黑松露、奶浆菌、大红菌、白参、鸡腿菇、冬菇、花菇、红平菇、凤尾菇、白参、块菌、竹荪等两种或两种以上的食用菌为主要原料，添加茯苓、枸杞、红枣、桂圆、百合等辅料，添加（或不添加）食盐、味精、白砂糖、香辛料等，经拣选、清理、混合（或不混合）包装等工艺制成的风味汤料。

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 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 食用菌（羊肚菌、姬松茸、木耳、茶树菇、双孢蘑菇、香菇、平菇、杏鲍菇、金针菇、鸡枞、虫草花、牛肝菌、虎掌菌、干巴菌、鸡油菌、青头菌、金耳、黑松露、奶浆菌、大红菌、白参、鸡腿菇、冬菇、花菇、红平菇、凤尾菇、白参、块菌、竹荪等）：应无污染、无霉变、不得混入非食用杂菌，并符合 GB 7096 的规定。

3.1.2 松茸：应符合 DBS 53/022 的规定。

3.1.3 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

3.1.4 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

3.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定。

3.1.7 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。

3.1.8 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.10 茯苓、桂圆、百合：应无霉变、无虫蛀、无污染，并符合相应的食品标准及有关规定。

3.1.11 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	实验方法
色 泽	具有该品种菌汤包应有的色泽。	取适量样品，置于清洁白瓷盘中，于自然光下目视、鼻嗅。
气 味	具有该品种菌汤包特有的香气、无异味。	
组织形态	具有该品种菌汤包特有组织形态，无虫害，无霉变。	
杂 质	不得混入其他杂菌，无肉眼可见外来杂质。	

3.3 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2的规定。

表2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

3.4 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.5 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。

3.6 食品添加剂

3.6.1 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。

3.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 固态复合调味料的规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一批投料，同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

随机抽取总重不少于30kg中的样品20个最小包装，样品总量不低于2kg，分成两份，一份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按相关规定执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部规定。有下列情况之一者，亦应进行检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年后重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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。

4.5 判定规则

产品检验项目中若有任一指标不符合本标准，允许用留样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志、标签

- 5.1.1 产品标签标志应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。
- 5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料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。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、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》。

云南三明鑫疆电子商务有限公司

备案单位(盖章)

2022年3月1日

李绍娟

备案单位主要负责人(签字)

2021年3月1日