

Q/KRL

昆明康尔利食品有限公司企业标准

Q/KRL 0001 S—2022

风味汤料

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010130 S-2022

备案日期: 2022年04月22日

云南省
备案
备案日期

2022-04-20 发布

2022-04-22 实施

昆明康尔利食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的风味汤料是以人工种植食用菌(羊肚菌、竹荪、香菇、姬松茸、鸡油菌、茶树菇、真姬菇、蛹虫草、杏鲍菇、北风菌、牛肝菌、猴头菇、松茸、鹿茸菇、平菇、赤松茸、青头菌、虎掌菌、红菇、干巴菌、鸡枞等)、百合、大枣、枸杞、山药、莲子、桂圆、薏苡仁、白扁豆等其中一种或几种为原料,添加(或不添加)味精、香辛料等辅料,经精选、拼配(或不拼配)、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、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照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。

本标准由昆明康尔利食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:李悦龙。

食品安
号: 530
期:

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、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以人工种植食用菌(羊肚菌、竹荪、香菇、姬松茸、鸡油菌、茶树菇、真姬菇、蛹虫草、杏鲍菇、北风菌、牛肝菌、猴头菇、松茸、鹿茸菇、平菇、赤松茸、青头菌、虎掌菌、红菇、干巴菌、鸡枞等)、百合、大枣、枸杞、山药、莲子、桂圆、薏苡仁、白扁豆等其中一种或几种为原料,添加(或不添加)味精、香辛料等辅料,经精选、拼配(或不拼配)、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

按产品所用的原料不同分为:单一型风味汤料、混合型风味汤料。

- 3.1 单一型风味汤料:人工种植食用菌(羊肚菌、竹荪、香菇、姬松茸、鸡油菌、茶树菇、真姬菇、蛹虫草、杏鲍菇等)、百合、大枣、枸杞、山药、莲子、桂圆、薏苡仁、白扁豆等单一型原料加工包装制成。
- 3.2 混合型风味汤料:以单一型原料配比两种或者两种以上原料包装制成。

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 大枣:应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.3 枸杞:应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.4 莲子:应符合 NY/T 1504 的规定。
- 4.1.5 味精:应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.6 香辛料:应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.7 生产用水:应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.8 百合、山药、桂圆、薏苡仁、白扁豆:应无劣质、无异味,应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.9 其他原辅料: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。

全企业
S
年

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
组织形态	可分为片状、条状、块状、朵状形态干品或本身自然形态干品。	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。
色泽	具有各种原料固有的色泽，无污染、无霉斑、无虫蛀。	
滋味气味	具有各种原料固有的气味，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	≤ 20.0 (含红枣产品28.0)	GB 5009.3

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 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761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及有关规定。

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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

抽样基数不得少于200袋(瓶), 抽样数量为12袋(瓶), 样品量不少于2kg, 样品分成2份, 一份检验样品, 一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品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。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次, 其项目为本标准技术要求规定的全部项目, 有下列情况之一时, 亦进行型式检验:

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大改变时;
- 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, 任意一项指标不合格时, 可用留样复检, 以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 包装图示标志符合 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及有关规定, 封口严密, 包装牢固。

6.3 运输

运输需使用冷藏专用车辆, 运输箱体应清洁、干燥、不得与有毒、有害、易污染的物体混装混运; 运输过程应防挤压、防雨、防晒、防潮、装卸时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、清洁、干燥的室内, 并有防尘、防蝇、防虫、防鼠的设施; 不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易污染的物品同处贮存; 仓库内产品不同品种分别堆码整齐, 产品应离墙、离地、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《中华人民共和国食品安全法》。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（包括原辅料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原辅料）、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《中华人民共和国食品安全法》。

李悦龙

备案单位主要负责人（签字）

2022年4月13日

备案单位（盖章）



2022年4月12日