

# Q/KJL

## 昆明康嘉乐生物科技有限公司企业标准

Q/KJL 0001 S—2021

### 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: 53010062S-2021

备案日期: 2021年02月05日

2021-02-05 发布

2021-02-07 实施

昆明康嘉乐生物科技有限公司

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、杏鲍菇、黄金菇、茶树菇、鹿茸菌、黑皮鸡枞、猴头菇、平菇、木耳、银耳、树花、金耳、侧耳等)、野生菌(牛肝菌、松茸、鸡枞、松露、鸡油菌、青头菌、红菇、北风菌、干巴菌、虎掌菌等)、大枣、枸杞、茯苓、莲子、山药、百合、桂圆、白扁豆、人参(人工种植5年及5年以下)等其中一种或几种为主要原料,添加或不添加复合调味料包(以味精、鸡精调味料、食用盐、辣椒、酵母抽提物、食用菌的其中一种或几种为主要原料,添加或不添加香辛料、糯米粉、黄豆粉、芝麻粉、咖喱粉、番茄粉、蛋黄粉、食用动物油、芝麻调味油、食用植物油、麦芽糊精、食用葡萄糖、食用淀粉、白砂糖、食品添加剂等辅料制成),经拼配(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 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定,其中总砷限量严于食品安全国家标准,其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明康嘉乐生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:邵华。

省食品  
号:53  
日期:

# 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、杏鲍菇、黄金菇、茶树菇、鹿茸菌、黑皮鸡枞、猴头菇、平菇、木耳、银耳、树花、金耳、侧耳等)、野生菌(牛肝菌、松茸、鸡枞、松露、鸡油菌、青头菌、红菇、北风菌、干巴菌、虎掌菌等)、大枣、枸杞、茯苓、莲子、山药、百合、桂圆、白扁豆、人参(人工种植5年及5年以下)等其中一种或几种为主要原料,添加或不添加复合调味料包(以味精、鸡精调味料、食用盐、辣椒、酵母抽提物、食用菌的其中一种或几种为主要原料,添加或不添加香辛料、糯米粉、黄豆粉、芝麻粉、咖喱粉、番茄粉、蛋黄粉、食用动物油、芝麻调味油、食用植物油、麦芽糊精、食用葡萄糖、食用淀粉、白砂糖、食品添加剂等辅料制成),经拼配(或不拼配)、混合(或不混合)、包装等工艺制成的风味汤料。

全企业  
01 9  
年

## 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:单一型风味汤包、混合型风味汤包。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 羊肚菌、竹荪、香菇、杏鲍菇、黄金菇、茶树菇、鹿茸菌、黑皮鸡枞、猴头菇、平菇、木耳、银耳、树花、金耳、侧耳等、牛肝菌、松茸、鸡枞、松露、鸡油菌、青头菌、红菇、北风菌、干巴菌、虎掌菌等食用菌: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 茯苓、山药、百合、桂圆、白扁豆、人参(人工种植5年及5年以下):应无劣质、无异味,应符合食品安全国家标准及有关规定。
- 4.1.6 复合调味料包:应符合 GB 31644 的规定。
- 4.1.7 生产用水:应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.8 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。

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的要求。

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
米酵菌酸/ (mg/kg)	≤ 0.25 (仅限含银耳的产品)	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的要求。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11

#### 4.5 农药残留限量

应符合GB 2763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》的规定，并按JJF 1070规定的方法测定。

#### 4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.7.2 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 组批

标准备案  
—  
月



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

抽样基数不得低于100个最小包装，总重量不低于30kg，抽取样品不少于20个最小包装，重量不低于2kg。样品分成2份，1份检验，1份备查

## 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。出厂检验项目按照有关规定和要求执行。

## 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，有下列情况之一时者，亦进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变时；
- 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 标准标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，含人参（人工种植 5 年及 5 年以下）的产品还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》。



邵华

备案单位主要负责人（签字）

2021年 1月 25日