

ICS 67.220.10

CCS X 66

备案号: 500316 S—2024

Q/SZG

重庆勺掌柜食品有限公司企业标准

Q/SZG 0008 S—2024

炖汤料

2024-04-30 发布

2024-05-10 实施

重庆勺掌柜食品有限公司 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由重庆勺掌柜食品有限公司提出。

本文件起草单位：重庆勺掌柜食品有限公司。

本文件主要起草人：郭勇

本文件批准人：吴长果

本文件于 2024 年 04 月 30 首次发布。

本文件备案有效期为3年。



炖汤料

1 范围

本标准规定了炖汤料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以山药*Dioscoreae Rhizoma*、白果*Ginkgo Semen*、百合*Lilii Bulbus*、莲子*Nelumbinis Semen*、枸杞子*Lycii Fructus*、龙眼肉*Longan Arillus*、玉竹*Polygonati Odorati Rhizoma*、甘草*Glycyrrhizae Radix Et Rhizoma*、白芷*Angelicae Dahuricae Radix*、肉桂*Cinnamomi Cortex*、花椒*Zanthoxyli Pericarpium*、干姜*Zingiberis Rhizoma*、桔梗*Platycodonis Radix*、香橼*Citri Fructus*、黄精*Polygonati Rhizoma*、葛根*Puerariae Lobatae Radix*、陈皮*Citri Reticulatae Pericarpium*、八角茴香*Anisi Stellati Fructus*、薤白*Allii Macrostemonis Bulbus*、薏苡仁*Coicis Semen*、大枣*Jujubae Fructus*、当归*Angelicae Sinensis Radix*等中的一种或多种以上为主要原料，经预处理、干燥、粉碎或不粉碎、拼配或不拼配、包装等工艺加工制成的非即食炖汤料。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

- | | | |
|------------|-----------------|--|
| GB 2760 | 食品安全国家标准 | 食品添加剂使用标准 |
| GB 2761 | 食品安全国家标准 | 食品中真菌毒素限量 |
| GB 2762 | 食品安全国家标准 | 食品中污染物限量 |
| GB 2763 | 食品安全国家标准 | 食品中农药最大残留限量 |
| GB 5009.3 | 食品安全国家标准 | 食品中水分的测定 |
| GB 5009.11 | 食品安全国家标准 | 食品中总砷的测定 |
| GB 5009.12 | 食品安全国家标准 | 食品中铅的测定 |
| GB 7718 | 食品安全国家标准 | 预包装食品标签通则 |
| GB 14881 | 食品安全国家标准 | 食品生产通用卫生规范 |
| GB 28050 | 食品安全国家标准 | 预包装食品营养标签通则 |
| GB 31621 | 食品安全国家标准 | 食品经营过程卫生规范 |
| GB/T 191 | 包装储运图示标志 | |
| | | 《中华人民共和国药典》 |
| JJF 1070 | 定量包装商品净含量计量检验规则 | |
| | | 《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令2023年第70号） |

3 要求

3.1 原辅料

3.1.1 药食两用物品

应符合《中华人民共和国药典》的规定。

3.1.2 其它原辅料

应符合相应食品安全国家标准及有关规定。

3.2 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	具有产品正常的色泽	将样品置于洁净白色容器中,在光线充足的条件下目测、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有产品正常的滋味和气味,无异味	
状态	具有产品正常的形态、状态,无正常视力可见外来异物	

3.3 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) ≤	12.0	GB 5009.3
总砷 (以As计) / (mg/kg) ≤	0.4	GB 5009.11
铅 (以Pb计) / (mg/kg) ≤	0.9	GB 5009.12

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

3.4.1 污染物限量应符合GB 2762的规定。

3.4.2 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验方法按照JJF 1070的方法。

3.8 食品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、同一生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

产品出厂前，由公司质检部门逐批随机抽取样品，样品总量不少于800g，样品分为2份，1份供检验用，1份供复检备用。型式检验加倍抽样。

4.3 检验分类

4.3.1 出厂检验

出厂检验项目包括感官、水分、净含量。产品应经质检部门逐批检验合格并附合格证明后方可出厂。

4.3.2 型式检验

型式检验项目为 3.2、3.3、3.7 中规定的所有项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正常生产时每半年进行一次；
- c) 原料、配方及生产工艺有改变时；
- d) 停产半年后恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 国家行政管理部门提出型式检验要求时。

4.4 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，则判定该批产品为合格品。检验结果中有一项以上（含一项）指标不符合本标准要求时，以复检备用样品或以相同批次产品加倍抽样，对不合格项目进行复检，如复检仍有不合格项，则判定该批产品为不合格品。

5 标志、标签、包装、运输和贮存

5.1 标志、标签

应符合GB/T 191、GB 7718和GB 28050的规定。

5.2 包装

应符合国家相关食品安全标准和有关规定。

5.3 运输和贮存

应符合GB 31621的规定。

