

ICS

Q/LXGS

防城港市隆香农业科技有限公司企业标准

Q/LXGS 0001S—2022

风味汤料（非即食）



2022 - 05 - 08 发布

2022 - 05 - 23 实施

防城港市隆香农业科技有限公司 发布



扫描全能王 创建

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。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由防城港市隆香农业科技有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：周锡金。

本文件于2022年5月8日发布，2022年5月23日实施。



风味汤料（非即食）

1 范围

本文件规定了风味汤料（非即食）的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本文件适用于以干制牛大力薯块或根（以新鲜牛大力薯块或根为原料经清洗、分选、去皮、分切、烘干等工艺加工制得或直接外购）、干制金花茶叶（或花）（以人工种植的金花茶新鲜叶或新鲜花朵为原料经清洗或不清洗、拣选、分切或不分切、杀青或不杀青、干燥等工艺加工制成或直接外购）、肉桂、八角、桂皮、肉豆蔻、草果、月桂叶、小茴香、花椒、食用菌（姬松茸、茶树菇、花菇、竹荪、猴头菇、木耳、牛肝菌、鸡油黄菌、松茸、羊肚菌、银耳、香菇、红菇等）、水产干制品（响螺片、海参、鲍鱼干、鱼骨、蛭干、蚝干、干贝、花胶、墨鱼干、沙虫干、鱿鱼干、虾干等）、荷包豆、黑豆、绿豆、红豆、眉豆、红芸豆、红小豆、花生仁、玉米、糯玉米、黑玉米、黑糯玉米、海红米（粉）、黑米（粉）、红（白）莲子、蜜枣、枸杞、茯苓、非洲海椰皇（复椰子）、杏仁、百合、玉竹、陈皮（橘皮）、淮山、薏米（薏苡仁）、芡实、姜、大枣、黑枣、黄精、核桃仁、腰果、桂圆肉、阿胶、山药、鲜白茅根、鲜芦根、益智仁、砂仁、紫苏、薄荷、黄精、桑叶、决明子、葛根、白芷、佛手、栀子、桑葚、高良姜、黑（白）芝麻、胡萝卜干、剑花（霸王花）干、甘蔗干、雪梨干、马蹄干、荔枝干、无花果干、干制红枣、海底椰、海带、罗汉果、西米、五指毛桃、葱干、菜干、芋蒙（芋苗）、紫菜、腐竹、食糖、姜汁红糖中的多种为原辅料，经拣选、干燥或不干燥、配料、混合、包装等工艺加工制成的非即食风味汤料。

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/T 191 | 包装储运图示标志 |
| GB 1352 | 大豆 |
| GB 1353 | 玉米 |
| GB 2712 | 食品安全国家标准 豆制品 |
| GB 2713 | 食品安全国家标准 淀粉制品 |
| GB 2715 | 食品安全国家标准 粮食 |
| GB 2760 | 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 |
| 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量 |
| GB 5009.3 | 食品安全国家标准 食品中水分的测定 |
| GB 5009.4 | 食品安全国家标准 食品中灰分的测定 |
| GB 5009.11 | 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷测定 |
| GB 5009.12 | 食品安全国家标准 食品中铅的测定 |
| GB 5009.22 | 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定 |



- GB 5009.189 食品安全国家标准 食品中米酵菌酸的测定
 GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB/T 5835 干制红枣
 GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
 GB/T 7652 八角
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
 GB/T 10462 绿豆
 GB/T 11761 芝麻
 GB 13104 食品安全国家标准 食糖
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB/T 18672 枸杞
 GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
 GB/T 20554 海带
 GB/T 22106 非发酵豆制品
 GB/T 23188 松茸
 GB/T 23597 干紫菜
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 30381 桂皮
 GB/T 30391 花椒
 NY/T 599 红小豆
 NY/T 694 罗汉果
 NY/T 832 黑米
 NY/T 834 银耳
 NY/T 836 竹荪
 NY/T 1504 莲子
 QB/T 5006 姜汁(粉)红糖
 DBS45/ 008 食品安全地方标准 桂圆肉
 DBS45/ 064 食品安全地方标准 干制牛大力
 DBS45/ 069 食品安全地方标准 金花茶花
 中华人民共和国卫生部(2010年 第9号)公告 关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等5种物品
 为新资源食品的公告
 中华人民共和国卫生计生委办公厅国卫办食品函(2014)205号 关于五指毛桃有关问题的复函
 中华人民共和国药典 一部(2020版)

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类



根据产品配料的不同可分为不同的产品品种，各品种的产品名称及配料以产品标签标示的为准。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 新鲜牛大力薯块或根

应新鲜、成熟，无腐烂，无霉变、无病虫害，并应符合GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.2 外购的干制牛大力薯块或根

应符合DBS45/ 064的规定。

5.1.3 金花茶新鲜叶或新鲜花朵

应新鲜质好，无腐烂，无霉变、无异味，并应符合GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.4 外购的金花茶茶叶

应符合原国家卫生部（2010年 第9号）公告、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.5 外购的金花茶花

应符合DBS45/ 069的规定。

5.1.6 八角

应符合GB/T 7652的规定。

5.1.7 五指毛桃

应符合原国卫办食品函（2014）205号的规定，应质好，无虫害、无腐烂、无霉变，并应符合GB 2762和GB 2763的规定。

5.1.8 银耳

应符合NY/T 834的规定。

5.1.9 竹荪

应符合NY/T 836的规定。

5.1.10 松茸

应符合GB/T 23188的规定。

5.1.11 木耳、茶树菇、花菇、猴头菇、牛肝菌、鸡油黄菌、羊肚菌、姬松茸、香菇、红菇、其他食用菌

应符合GB 7096的规定。

5.1.12 响螺片、海参、鲍鱼干、鱼骨、蛭干、蚝干、干贝、花胶、墨鱼干、沙虫干、鱿鱼干、虾干、其他水产干制品



应符合GB 10136的规定。

5.1.13 玉米

应符合GB 1353、GB 2715的规定。

5.1.14 荷包豆（扁豆）、眉豆、红豆、红芸豆、糯玉米、海红米（粉）、黑玉米、黑糯玉米、黑米（粉）

应符合GB 2715的规定。

5.1.15 白莲子、红莲子

应符合NY/T 1504、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.16 蜜枣、淮山、非洲海椰皇（复椰子）、海底椰

应符合其质量标准、GB 2762和GB 2763的规定。

5.1.17 干制红枣

应符合GB/T 5835、GB 2762和GB 2763的规定。

5.1.18 枸杞

应符合GB/T 18672、GB 2762和GB 2763的规定。

5.1.19 肉桂、茯苓、杏仁、百合、玉竹、陈皮（橘皮）、薏米（薏苡仁）、芡实、姜、大枣、黑枣、黄精、阿胶、山药、鲜白茅根、鲜芦根、决明子、葛根、白芷、佛手、益智仁、砂仁、紫苏、薄荷、黄精、桑叶、栀子、桑葚、高良姜

应无霉变，并符合《中华人民共和国药典》一部（2020年版）、GB 2762和GB 2763的规定。

5.1.20 红小豆

应符合NY/T 599的规定。

5.1.21 罗汉果

应符合NY/T 694的规定。

5.1.22 胡萝卜干、甘蔗干、雪梨干、马蹄干、无花果干、荔枝干、葱干、菜干、剑花（霸王花）干、芋蒙（芋苗）

应符合其质量安全标准的规定，生产企业应具有相应产品有效食品生产许可资质。

5.1.23 黑豆

应符合GB 1352的规定。

5.1.24 核桃仁、花生仁、腰果

应符合GB 19300的规定。

5.1.25 桂圆肉

应符合DBS 45/008的规定。



5.1.26 海带

应符合GB/T 20554的规定。

5.1.27 绿豆

应符合GB/T 10462的规定。

5.1.28 西米

应符合GB 2713的规定。

5.1.29 桂皮

应符合GB/T 30381的规定。

5.1.30 肉豆蔻、草果、月桂叶、小茴香

应符合GB/T 15691、GB 2762和GB 2763的规定。

5.1.31 花椒

应符合GB/T 30391的规定。

5.1.32 黑(白)芝麻

应符合GB/T 11761的规定。

5.1.33 腐竹

应符合GB/T 22106、GB 2712的规定。

5.1.34 黑米

应符合NY/T 832的规定。

5.1.35 紫菜

应符合GB/T 23597的规定。

5.1.36 食糖

应符合GB 13104的规定。

5.1.37 姜汁红糖

应符合QB/T 5006或其质量标准的规定。

5.1.38 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。



表1 感官要求

| 项 目 | 要 求 |
|-------|--------------------------------|
| 色 泽 | 具有该产品应有的色泽 |
| 滋味及气味 | 具有该产品应有的气味和滋味，无异味 |
| 组织形态 | 呈干燥的片状、块状、颗粒状或其他形状，无结块，无霉变，无虫蛀 |
| 杂 质 | 无杂质 |

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项 目 | 指 标 |
|-------------------------------------|----------------|
| 水分/ (g/100g) | ≤ 20 |
| 总灰分/ (g/100g) | ≤ 10 |
| 过氧化值 ^a (以脂肪计) / (g/100g) | ≤ 0.6 |
| 铅 (以Pb计) / (mg/kg) | ≤ 0.8 |
| 总砷 (以As计) / (mg/kg) | ≤ 0.5 |
| 黄曲霉毒素B ₁ / (μg/kg) | ≤ 5.0 |
| 米酵菌酸 ^b / (mg/kg) | ≤ 0.25 |
| 其他污染物限量 | 符合 GB 2762 的规定 |

^a 仅适用于以水产干制品为原料混配的产品。
^b 仅适用于添加银耳的产品。

6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

取10g样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质，按标签标示的食用方法处理后，嗅其气味，用温水漱口，品尝其滋味。

8.2 理化指标

8.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。



8.2.2 总灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

8.2.3 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

8.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.5 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

8.2.6 黄曲霉毒素B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

8.2.7 米酵菌酸

按GB 5009.189规定的方法测定。

8.2.8 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

8.3 食品添加剂

按国家相应标准规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 组批

以同一批次原料，同一班次，同一生产线生产的同一品种、同一规格，包装完好的产品为一批。

9.2 检验方式

分为出厂检验和型式检验。

9.3 抽样方法和数量

每批随机抽取12个独立包装，样品分成2份，1份检验，1份备查。

9.4 出厂检验

9.4.1 每批产品应经企业质检部门按本文件规定的方法检验合格，出具合格证后方可出厂。

9.4.2 出厂检验项目：感官要求、水分、总灰分、净含量。

9.5 型式检验

9.5.1 正常生产时每年应进行二次型式检验，有下列情况之一时也应进行型式检验：

a) 新产品试制鉴定；



- b) 正式生产后, 如原料、工艺有可能影响产品质量时;
- c) 产品长期停产后, 恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.5.2 型式检验项目: 包括本文件中 5.2、5.3 和 6 规定的项目。

9.6 判定规则

9.6.1 全部项目检验结果符合本文件要求时, 判该批产品为合格。

9.6.2 检验结果如不符合本文件要求时, 对不符合项目可从该批次产品中加倍抽样进行复检。复检结果仍有不符合本文件要求的, 判定该批产品为不合格; 复检结果符合本文件要求的, 判定该批产品为合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定, 其中添加牛大力、金花茶叶的产品应分别按 DBS45/064 和原国家卫生部(2010 年 第 9 号)公告规定标示每日食用量和不适宜人群。

10.1.2 运输包装图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

10.2.1 产品预包装材料应无毒无害无异味, 防透水性好, 并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。

10.2.2 净含量按国家有关规定执行。

10.3 运输

10.3.1 产品运输工具应清洁、干燥、无异味污染, 运输过程应有防尘、防晒、防潮的措施, 不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

10.3.2 装卸产品时不应丢甩、撞击和挤压, 产品不应直接接触地面。

10.4 贮存

10.4.1 产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风, 周围环境中无毒、无害、无异味污染、有防潮、防尘、防鼠、防蝇虫设施的室内。

10.4.2 产品不应直接接触墙面或地面, 离地面、墙面间的距离应大于 15cm, 堆码高度以能抗挤压和提取方便为宜。

10.5 保质期

在符合上述规定的包装、运输、贮存、常温条件下, 常温下产品的保质期不少于 24 个月。

