

# Q/BNLSH

广西中医药大学百年乐制药有限公司企业标准

Q/BNLSH 0026S—2024



## 风味汤料包（非即食）

食品安全企业标准备案号  
**450010 S-2024**  
有效期至 2029年01月01日

2024-01-01 发布

2024-01-07 实施

广西中医药大学百年乐制药有限公司

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。

本文件由广西中医药大学百年乐制药有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：谭安蕾、刘源焕、肖明、邹意华、陈晓艺、庞晓云、罗宇东

本文件于2024年01月01日发布，2024年01月07日实施。



# 风味汤料包（非即食）

## 1 范围

本文件规定了风味汤料包（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。

本文件适用于以可食用植物的叶、花、茎、果实（包括药食同源、新资源食品）、蔬菜干制品、可食用坚果与籽仁、食用菌制品、杂粮（红豆、赤小豆）等中的几种为原料，经原料验收、预处理、烘干、调配、破碎或不破碎、混合、包装等工艺加工制成的非即食风味汤料包。

## 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 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 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
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

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 要求

### 4.1 原料要求

应清洁、无外来杂质、无霉变和生虫现象。真菌毒素限量、污染物限量及农药最大残留量应符合GB 2761、GB2762和GB2763的规定。

#### 4.1.1 加工用水

应符合GB 5749的规定。

#### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品配料混合后应有的色泽
气味和滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味
组织形态	具有该产品应有的组织形态，无结块，无霉变
杂 质	无杂质

#### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 15
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.8
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定

#### 5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

#### 6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 7 检验方法

##### 7.1 感官要求

取均匀样品10g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，同时嗅其气味。按食用方法处理后，用温水漱口，品尝其滋味。

##### 7.2 理化指标

###### 7.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

###### 7.2.2 总砷



按GB 5009.11规定的方法测定。

### 7.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

### 7.2.4 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

### 7.2.5 其他真菌毒素

按GB 2761规定的方法测定。

## 7.3 食品添加剂

按国家相应标准的规定方法测定。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

以同一批次混合、调配、包装出厂质量相同的产品为一批。

### 8.2 抽样方法

抽样基数不得少于200瓶（袋），抽样数量为12瓶（袋），样品分成2份，1份检验，1份备查。

### 8.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

### 8.4 出厂检验

8.4.1 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分。

8.4.2 每批产品应经检验部门按本标准的规定进行检验，产品合格后方可出厂。

### 8.5 型式检验

8.5.1 正常生产时每年应进行一次型式检验，有下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 长期停产，恢复生产时；
- b) 正式生产中，原料、加工工艺或生产条件有可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上次型式检验有大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门依法提出型式检验要求时；

8.5.2 检验项目为本标准 4.2、4.3 和 5 规定的项目。

### 8.6 判定规则

8.6.1 全部项目检验结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格。

8.6.2 检验结果如有不符合本标准要求时，对不符合项目可从该批次产品中加倍抽样进行复检，如复检结果全部复合本标准要求时，判定该批产品合格；如复检结果仍有不符合本标准要求时，判定该批产品为不合格。



## 9 标签、标志、包装、运输、贮存及保质期

### 9.1 标签、标志

- 9.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并应在标签上标示食用方法。
- 9.1.2 产品的标签、说明书应按卫生行政部门公告标示食用量和不适用人群。
- 9.1.3 产品外包装储运图示应符合 GB/T 191 的要求。

### 9.2 包装

- 9.2.1 产品包装材料应无毒、无害、无异味、防透水性好，并符合国家食品安全的规定。
- 9.2.2 净含量应符合国家有关规定。

### 9.3 运输

运输工具应清洁、卫生，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运，应轻装轻卸，不得摔撞，避免受潮和日晒雨淋。

### 9.4 贮存

- 9.4.1 产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风且周围环境无毒、无害、无异味污染、有防潮、防尘、防鼠、防蝇虫设施的室内。
- 9.4.2 产品不得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。

### 9.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，产品的保质期以标签标示为准。

