



410337S-2019



河南豫臻园健康食品开发有限公司企业标准

Q/HYJ 0004S-2019

煲汤料

2019-01-31 发布

2019-01-31 实施

河南豫臻园健康食品开发有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南豫臻园健康食品开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘利宾。

H N

Q B

煲汤料

1 范围

本标准规定了煲汤料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以酸枣仁、茯苓、黑枣、覆盆子、肉桂、益智仁、肉豆蔻、百合、木瓜、乌梅、玛咖粉、鹿筋、鹿鞭、桔梗、橘皮、黄精、砂仁、藿香、紫苏、玫瑰茄、薏苡仁、山药、白扁豆、山楂、甘草、酸枣、薄荷、桑葚、玉竹、芡实、桃仁、阿胶、佛手、赤小豆、红枣、枸杞、莲子、杏仁、罗汉果、红豆、黑豆、大豆、花生、核桃仁、蜜枣、桂圆、雪梨、冰糖、桂花、蛹虫草、鲍鱼仔、海参、花胶、墨鱼干、牡蛎、干贝、香菇、花菇、银耳、黑木耳、茶树菇、猴头菇、竹荪、粳米、黄花菜、人参（人工种植5年以下）、白胡椒、生姜、海带、五指毛桃中的几种为原料，经挑选、拼配、包装而成的非即食煲汤料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.2 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.9 酸枣仁、茯苓、黑枣、覆盆子、肉桂、益智仁、肉豆蔻、百合、木瓜、乌梅、桔梗、橘皮、黄精、砂仁、藿香、紫苏、薏苡仁、山药、白扁豆、山楂、甘草、酸枣、薄荷、桑葚、玉竹、芡实、桃仁、阿胶、佛手、赤小豆、莲子、杏仁、桂圆、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》2015年版第一部的规定。

2.1.10 红豆应符合 GB/T 10461 的规定。

2.1.11 黑豆、大豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.12 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.14 蜜枣应符合 DB61/ 309 的规定。

2.1.15 雪梨应符合 GB/T 10650 的规定。

2.1.16 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。

2.1.17 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。

2.1.18 蛹虫草应符合卫生部公告 2014 年 10 号的规定。

2.1.19 鲍鱼仔、海参、花胶、墨鱼干、牡蛎、干贝应符合 GB 10136 的规定。

2.1.20 香菇、花菇、银耳、黑木耳、茶树菇、猴头菇、竹荪应符合 GB 7096 的规定。

- 2.1.22 玫瑰茄应符合卫生部公告 2004 年 17 号的规定。
- 2.1.23 粳米应符合 NY/T 594 的规定。
- 2.1.24 黄花菜应符合 DB41/T 613 的规定。
- 2.1.25 人参（人工种植 5 年以下）应符合卫生部公告 2012 年 17 号的规定。
- 2.1.26 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.27 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.28 海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.29 五指毛桃应符合卫计委国卫办食品函 2014 第 205 号的规定。
- 2.1.30 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。
- 2.1.31 鹿筋、鹿鞭应符合卫生部批复卫监督函 2011 年第 428 号和 NY 317 的规定。

2.2 感官要求

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
性状	固态	从样品中取出 50 克，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有本品固有的色泽	
气、滋味	具有原料混合后特有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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	≤ 15.0	GB 5009.3
总砷(以 As 计), mg/kg (除水产制品外)	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷 ^a (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg (除水产制品外)	≤ 0.1	GB 5009.17
甲基汞 ^b (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
展青霉素 ^c , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

^b 仅适用于添加动物性水产制品的产品。

c 仅适用于添加山楂的产品。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合国家相关规定及公告。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

煲汤料是以酸枣仁、茯苓、黑枣、覆盆子、肉桂、益智仁、肉豆蔻、百合、木瓜、乌梅、玛咖粉、鹿筋、鹿鞭、桔梗、橘皮、黄精、砂仁、藿香、紫苏、玫瑰茄、薏苡仁、山药、白扁豆、山楂、甘草、酸枣、薄荷、桑葚、玉竹、芡实、桃仁、阿胶、佛手、赤小豆、红枣、枸杞、莲子、杏仁、罗汉果、红豆、黑豆、大豆、花生、核桃仁、蜜枣、桂圆、雪梨、冰糖、桂花、蛹虫草、鲍鱼仔、海参、花胶、墨鱼干、牡蛎、干贝、香菇、花菇、银耳、黑木耳、茶树菇、猴头菇、竹荪、粳米、黄花菜、人参（人工种植5年以下）、白胡椒、生姜、海带、五指毛桃中的几种为原料，经挑剔、拼配、包装而成的非即食煲汤料。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，参照相关国家标准制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

河南豫臻园健康食品开发有限公司