



410038S-2019



鲁山县瓦屋镇顺芸食品加工坊企业标准

Q/LWSS 0001S-2019

煲汤料

2019-01-08 发布

2019-01-08 实施

鲁山县瓦屋镇顺芸食品加工坊 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由鲁山县瓦屋镇顺芸食品加工坊提出并起草。

本标准主要起草人：陈春喜。

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、贮存等。

本标准适用于以枸杞、山药、薏苡仁（薏米）、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、大枣（红枣）、黑豆、赤小豆、蛹虫草、芡实、玉竹、竹荪、松茸、香菇、黄精、莲子、茯苓、陈皮、白芷中的多种为原料，经原料验收、挑选、配料、混合、包装加工而成的非即食煲汤料（该产品为非即食固态调味料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.2 山药、薏苡仁（薏米）、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、赤小豆、芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.3 大枣（红枣）应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.4 黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 蛹虫草应符合卫生部公告2009年第3号 《关于批准蛹虫草为新资源食品的公告》的规定。

2.1.6 竹荪、松茸、香菇应符合 GB 7096 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	随机取 50g 样品，置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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味和滋味，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, %	≤ 15.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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。

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

本标准适用于以枸杞、山药、薏苡仁（薏米）、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、大枣（红枣）、黑豆、赤小豆、蛹虫草、芡实、玉竹、竹荪、松茸、香菇、黄精、莲子、茯苓、陈皮、白芷中的多种为原料，经原料验收、挑选、配料、混合、包装加工而成的非即食煲汤料（该产品为非即食固态调味料）。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》和DBS/41 001《食品安全地方标准 复合调味料》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鲁山县瓦屋镇顺芸食品加工坊

QB