



410697S-2026



虞城县秋收特色食品有限公司企业标准

Q/YQS 0008S-2026

# 汤料

2026-03-27 发布

2026-03-27 实施

虞城县秋收特色食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由虞城县秋收特色食品有限公司提出。

本标准由虞城县秋收特色食品有限公司起草。

本标准主要起草人：杨浩、尹秋收、李银花。

H N

Q B

# 汤料

## 1 范围

本标准规定了汤料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或两种为主要原料，添加牛肉丁、小米（粉碎）、小麦粉、小米面、黄豆面、高粱粉、荞麦粉、黑米粉、青稞粉、薏苡仁粉、麦芽糊精、粉条、食用盐、味精、牛肉粉调味料、海带丝、裙带菜、干紫菜、海菜叶、豆制品（豆皮、豆腐干、豆卷、豆腐丝、豆筋、腐竹、豆油皮中的一种或几种）、鸡蛋花(蛋制品)、乳粉、藕粉、熟花生仁、熟芝麻仁、熟杏仁、生制（黑芝麻、白芝麻）、熟制（黑芝麻、白芝麻）、藜麦、奇亚籽、亚麻籽(熟)、香辛料粉、虾皮、虾仁、鱿鱼干、脱水蔬菜（脱水葱片、脱水香菜、脱水青梗菜、脱水上海青、脱水菠菜、脱水胡萝卜中的一种或几种）、枸杞、白果、桑葚、菊花（怀菊、亳菊、滁菊、贡菊、杭菊中的一种或几种）、黄花菜、面筋、牛肉干、鸡肉丁、银鱼干、山药粉、山楂粉、白芷粉、橘皮（陈皮）粉、栀子粉、玉米粉、大枣、花生米、红枣圈、水果丁、地瓜丁、瓜子仁（葵花籽仁、南瓜籽仁）、香菇、木耳、银耳、醋粉、柠檬粉、鸡粉调味料、白砂糖中的一种或几种，添加或不添加食品用香精、谷氨酸钠中的一种或几种，经混合、包装加工而成的非即食汤料。

产品根据原辅料不同分为不同品种。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 牛肉丁、牛肉干、鸡肉丁应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.4 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.6 粉条应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.10 裙带菜、海菜叶、干紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.11 豆制品（豆皮、豆腐干、豆卷、豆腐丝、豆筋、腐竹、豆油皮）应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.12 鸡蛋花(蛋制品)应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.13 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.14 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.15 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.16 熟芝麻仁、熟花生仁、熟杏仁、生制（黑芝麻、白芝麻）、熟制（黑芝麻、白芝麻）、藜麦、奇亚籽、亚麻籽(熟)应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.18 虾仁应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.19 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.20 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.21 鱿鱼干、银鱼干应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.22 香菇、木耳、银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.23 醋粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.24 柠檬粉、山药粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.25 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.26 海带丝应符合 SC/T 3202 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.27 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.28 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.30 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.31 山药粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.32 玉米粉、黄豆面、高粱粉、荞麦粉、黑米粉、青稞粉、薏苡仁粉符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.33 水果丁、地瓜丁、红枣圈应干净、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.34 花生米、瓜子仁（葵花籽仁、南瓜籽仁）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.35 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.37 白果、桑葚、菊花应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.38 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.39 山楂粉、白芷粉、橘皮（陈皮）粉、栀子粉应干净，卫生无污染，符合 GB 2762、GB 2763 的要求,其原料山楂、白芷、橘皮（陈皮）、栀子应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.40 黄花菜应干净、卫生、无污染，符合 GB 2762、GB 2763 的的规定。

## 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	具有产品应有的性状	从样品中取出 30g，置于白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味、无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	后用温开水漱口，品尝其滋味。
----	-----------	----------------

### 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 ≤	16.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g ≤	23.0	GB 5009.4
食用盐 <sup>a</sup> (以 NaCl 计), % ≤	10.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg (仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品) ≤	20	GB 5009.185
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22

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 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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定; 食药两用物质的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或两种为主要原料，添加牛肉丁、小米（粉碎）、小麦粉、小米面、黄豆面、高粱粉、荞麦粉、黑米粉、青稞粉、薏苡仁粉、麦芽糊精、粉条、食用盐、味精、牛肉粉调味料、海带丝、裙带菜、干紫菜、海菜叶、豆制品（豆皮、豆腐干、豆卷、豆腐丝、豆筋、腐竹、豆油皮中的一种或几种）、鸡蛋花(蛋制品)、乳粉、藕粉、熟花生仁、熟芝麻仁、熟杏仁、生制（黑芝麻、白芝麻）、熟制（黑芝麻、白芝麻）、藜麦、奇亚籽、亚麻籽(熟)、香辛料粉、虾皮、虾仁、鱿鱼干、脱水蔬菜（脱水葱片、脱水香菜、脱水青梗菜、脱水上海青、脱水菠菜、脱水胡萝卜中的一种或几种）、枸杞、白果、桑葚、菊花（怀菊、亳菊、滁菊、贡菊、杭菊中的一种或几种）、黄花菜、面筋、牛肉干、鸡肉丁、银鱼干、山药粉、山楂粉、白芷粉、橘皮（陈皮）粉、栀子粉、玉米粉、大枣、花生米、红枣圈、水果丁、地瓜丁、瓜子仁（葵花籽仁、南瓜籽仁）、香菇、木耳、银耳、醋粉、柠檬粉、鸡粉调味料、白砂糖中的一种或几种，添加或不添加食品用香精、谷氨酸钠中的一种或几种，经混合、包装加工而成的非即食汤料。

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，制订本企业标准，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 GB 2762 的规定。

虞城县秋收特色食品有限公司

Q B