

备案号：34202205618S
安徽省食品安全企业标准备案服务平台
备案生效日期：2022年10月20日

Q/YST

安徽裕膳堂生物科技有限公司食品安全企业标准

Q/YST 0002S—2022

膳食营养汤料

安徽省卫生健康委员会



2022-10-08 发布

2022-10-22 实施

安徽裕膳堂生物科技有限公司 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1《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《中华人民共和国食品安全法》、《关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》国家卫生计生委办公厅（国卫办食品函〔2016〕733号）等相关的规定，并结合本公司产品特性实际情况，组织起草了《食品安全企业标准 膳食营养汤料》标准。

本文件所有内容应符合食品安全国家标准及食品安全地方标准等有关安全标准规定，若与其相抵触时，以食品安全国家标准及食品安全地方标准等有关安全标准为准。

本企业对本文件的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本文件贯彻执行 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 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》等食品安全标准，安全技术指标参照、比较了 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》、GB 7096《食品安全国家标准 食用菌及其制品》、GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》，理化技术指标根据产品特性予以制定。

本文件由安徽裕膳堂生物科技有限公司负责具体技术内容的解释。

本文件起草单位：安徽裕膳堂生物科技有限公司

本文件主要起草人：郭继伟。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——本文件为首次发布。

膳食营养汤料

1 范围

本文件规定了膳食营养汤料的术语与定义、产品分类、技术要求、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、产品召回管理、保质期等要求。

本文件适用于膳食营养汤料的生产、销售、检验。

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 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 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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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/T 7900	白胡椒
GB/T 7901	黑胡椒
GB 10136	食品安全国家标准 动物性水产制品
GB/T 12729.1	香辛料和调味品 名称
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/T 19618	甘草
GB/T 21725	天然香辛料 分类
GB/T 22267	孜然
GB/T 22300	丁香
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品

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 30382	辣椒（整的或粉状）
GB/T 30383	生姜
GB/T 30387	月桂叶
GB/T 30391	花椒
GB 31644	食品安全国家标准 复合调味料
DBS34/002	霍山石斛茎（人工种植）
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《中华人民共和国食品安全法》

《关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》国家卫生计生委办公厅（国卫办食品函〔2016〕733号）

《食品经营许可管理办法》国家市场监督管理总局（原国家食品药品监督管理总局）令（第37号）

《关于进一步规范保健食品原料管理的通知》国家卫生健康委员会（原国家卫生部）卫法监发〔2002〕51号

《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》国家卫生健康委员会（原国家卫生部）（2012年第17号）

《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》国家卫生健康委员会（原国家卫生部）（2010年第9号）

《关于批准蛹虫草为新资源食品的公告》国家卫生健康委员会（原国家卫生部）（2009年第3号）

《关于通报亚麻籽适用标准的函》国家卫生健康委员会（原国家卫生计生委）办公厅 国卫办食品函〔2017〕1259号

《定量包装商品计量监督管理办法》国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）〔2005〕第75号

《食品生产许可证审查细则》

《安徽省食品安全条例》

《食品召回管理办法》（国家市监总局令第31号）

3 术语和定义、产品分类

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 膳食营养汤料

以可食用植物的果实、种子、花、根、茎、叶、皮或全株〔可用于食品加香调味，能赋予食物香、辛、辣等风味的天然植物性产品，如：丁香、八角、花椒、辣椒、生姜、桂皮、小茴香、月桂叶、白胡椒、黑胡椒、香叶、陈皮、白芷、高良姜、山楂、孜然、当归根、山柰根茎、西红花（藏红花）柱头、草果果实、姜黄根茎、荜茇果穗等〕的一种或多种、水产干制品、水果干制品、蔬菜干制品、食用菌干制品为原料，配以或不配以食糖、谷物、国家卫生健康委员会（原国家卫生部）《关于进一步规范保健食品原料管理的通知》卫法监发〔2002〕51号）附件1《既是食品又是药品的物品名单》中的食品（如：玉竹、黄精、阿胶、牡蛎、枸杞、莲子、百合、山药、马齿苋、代代花、

甘草、白扁豆、杏仁、鸡内金、罗汉果、金银花、青果、鱼腥草、栀子、茯苓、益智仁、葛根、黑芝麻、蒲公英、酸枣仁、薏苡仁、藿香、赤小豆等)、国家卫生健康委员会(原国家卫生计生委、国家卫生部)以公告、批复、复函形式同意作为普通食品原料[如:平卧菊三七(*Gynura Procumbens* (Lour.) Merr)、牛蒡根、玫瑰茄、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、刺梨、玫瑰茄、酸角、凉粉草(仙草 *Mesona chinensis* Benth.) 针叶樱桃果、玉米须、五指毛桃(桑科榕属的粗叶榕, 拉丁学名 *Ficus hirta* Vahl) 等]、国家卫生健康委员会(原国家卫生计生委、国家卫生部)公告的可用于本产品的新食品原料[人参(人工种植)、显脉旋覆花(小黑药)、蛹虫草等]、国家卫生健康委新食品原料终止审查目录内(且具有传统食用习惯、地方传统食用习惯、作为地方特色食品管理)的产品、地方传统特色食品[霍山石斛茎(人工种植)]等辅料的一种或多种(食品原辅料根据不同的系列产品进行选配), 经原料前处理、拼配或不拼配、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装(或经独立包装后, 再经组合包装)等相关工艺加工而成的非即食膳食营养汤料。主要用于日常生活中单独或配上其他配料一起煲汤后食用。

注: 未列出国内外的具体食品原料按相应的食品安全标准及国家卫生健康委员会相关公告的规定和/或有关规定执行。

3.2 非即食

需经过烹调加热或其它方式杀菌, 方可直接入口食用的食用方法。

3.3 产品分类

产品根据原辅料不同、煲汤的用途不一样, 主要分为植物汤料(茯苓、淮山、党参、麦冬、五指毛桃、薏米、葛根、淮山、人参、枸杞、鹿茸、冬菇、猴头菇、山药、菌菇)、水产品汤料、食用菌汤料(如: 猴头菇、山药、菌菇)、水产食用菌汤料等。

4 技术要求

4.1 基本要求

生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则应符合《中华人民共和国食品安全法》以及 GB 14881 的规定。不得添加非食品物质原料。使用的食品原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。食品添加剂使用原则、使用规定(使用品种、使用范围、最大使用量或残留量)应符合 GB 2760 及国家卫生健康委员会相关公告的规定。原料按照传统既是食品又是中药材的物质, 其标签、说明书、广告、宣传信息等不得含有虚假内容, 不得涉及疾病预防、治疗功能。

4.2 原辅材料要求

生产用水应符合 GB 5749 的规定。可食用植物的果实、种子、花、根、茎、叶、皮或全株的品种应符合 GB/T 12729.1、GB/T 21725 及国家有关规定, 质量应符合 GB/T 15691、GB 2761、GB 2762、GB 2763 以及相应的食品安全标准和/或有关规定。丁香应符合 GB/T 22300 的规定。八角应符合 GB/T 7652 的规定。花椒应符合 GB/T 30391 的规定。辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。生姜应符合 GB/T 30383 的规定。枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。甘草应符合 GB/T 19618 的规定。孜然应符合 GB/T 22267 的规定。牡蛎、水产干制品应符合 GB 10136 的规定。食用菌干制品应符合 GB 7096 的规定。食糖应符合 GB 13104 的规定。谷物应符合 GB 2715 的规定。人参(人工种植)应符合《关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告》国家卫生健康委员会(原国家卫生部)(2012 年 第 17 号)及相应的安全标准和/或有关规定。显脉旋覆花(小黑药)

应符合《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》国家卫生健康委员会（原国家卫生部）（2010 年 第 9 号）及相应的安全标准和/或有关规定。蛹虫草应符合应符合《关于批准蛹虫草为新资源食品的公告》国家卫生健康委员会（原国家卫生部）（2009 年 第 3 号）及相应的安全标准和/或有关规定。霍山石斛茎（人工种植）应符合 DBS34/002 的规定。其他原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定以及相应的食品安全标准和/或有关规定。

4.3 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
色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽和有无杂质。闻其气味。
气 味	具有该产品应有的气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.4 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
米酵菌酸 ^a / (mg/kg)	≤ 0.25	GB 5009.189
过氧化值 ^b (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.6	GB 5009.227
水分 ^c / (g/100g)	≤ 25.0	GB 5009.3
注： 1. ^a 米酵菌酸仅适用于原料含有银耳产品。 2. ^b 过氧化值仅适用于原料含有水产干制品产品。 3. ^c 水分技术指标，经各种原料混合后检验。 4. 其他理化指标应符合国家相关法律、法规、食品安全标准中相应类属食品规定及有关规定。		

4.5 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅 ^a (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
注： 1. ^a 铅技术指标，经各种原料混合后检验。 2. 其他污染物限量应符合 GB 2762 中“调味品、食用菌制品、蔬菜制品、水果干制品、水产干制品”及国家相关法律、法规、食品安全标准中相应类属食品规定及有关规定。		

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 中相应类属食品规定。

4.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 中相应类属食品规定及国家有关规定和公告。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量

应符合相应的食品添加剂产品标准以及相应的安全标准和/或有关规定。

4.8.2 食品添加剂品种和使用量

应符合 GB 2760 及国家卫生健康委员会相关公告的规定。

4.9 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）[2005]第75号的规定。检验按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 批次的确定、抽样方法及数量、封样和样品运输、贮存

6.1.1 批次的确定

同一批投料、同一个班次生产、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。在企业的成品库内或流通领域随机抽取经检验合格的产品。

6.1.2 抽样方法及数量

6.1.2.1 生产环节抽样

在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。预包装食品抽取样品量不少于2个最小销售独立预包装。

6.1.2.2 流通环节抽样

在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

6.1.2.3 餐饮环节抽样

抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。

6.1.2.4 散装食品抽样

从待销产品中随机抽取样品，样品数量不少于1kg。

6.1.2.5 样品

所抽取样品分成2份，约3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品。

6.1.2.6 抽取样品量、检验及复检备份所需样品量

可根据检验和复检需要适量调整。

6.1.3 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，要有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

6.2 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

6.2.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验项目包括感官要求、净含量等技术指标（国家法律、法规、规章、食品生产许可证审查细则、安徽省食品安全条例等有规定的，从其规定）。检验合格产品方可出厂。

6.2.2 型式检验

型式检验每年最少应进行一次，型式检验项目为本文件要求的全部项目。有以下情况时，应进行型式检验：

- a) 产品正式投入生产时。
- b) 原辅料质量出现大的波动时或原料产地环境发生重大变化时。
- c) 更换设备、停产半年以上重新恢复生产时。
- d) 国家质量监督机构提出要求时或有关行政主管部门提出型式检验要求时。
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

6.3 判定规则

- a) 检验结果全部符合本文件规定要求的，判该批产品合格。
- b) 检验项目中有一项或一项以上指标不符合本文件要求时，应在原批次产品中加倍抽取样本或对备样样品复检不合格项，复检仍不合格，则判该批产品为不合格。

7 标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期

7.1 标签标志

内销产品标签上应按 GB 7718、GB 28050 的规定及国家有关标准、规定标注。出口产品可按外贸合同或出口经营单位的具体要求标注。配料中含有新食品原料生产的产品，应按国家卫生健康委员会相关公告的规定标注不适宜食用人群及每天食用限量等信息。产品原料执行的标准有特别规定（如：食用建议、每日推荐食用量和不适宜人群等）的，产品标签按照要求予以标注。原料按照传统既是食品又是中药材的物质，其标签、说明书、广告、宣传信息等不得含有虚假内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。营养成分功能声称标准用语按 GB 28050 的规定执行。

7.2 包装

产品包装应符合 GB 14881、GB 23350、GB/T 6543 和有关安全标准或有关规定；储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.3 运输、贮存和产品召回管理

按 GB 14881、《食品召回管理办法》（国家市监总局令第 51 号）及国家有关标准、规定执行。

7.4 保质期

在符合本文件运输、贮存条件及包装完好的情况下，自生产日期起，保质期按产品标签标注执行。