

煲汤料质量标准

刘小余

(通化市食品药品检验所, 吉林 通化 134100)

[摘要] 本标准规定了煲汤料的技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存等, 根据该标准检测的煲汤料具有质量可控, 保质期内产品质量安全等特点。

[关键词] 煲汤料; 质量标准; 综述

一、范围

本标准适用于以生晒参(5年或4年生人工种植)、山药、甘草、枸杞子、大枣、银耳、龙眼肉、为原料, 经分选、清洗、加工、烘干等工艺, 按一定比例拼配、包装而成的复合调味料—煲汤料。

二、规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件, 仅注日期的版本适用于本文件, 凡是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 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/T 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分: 按接收质量限(AQL)检索的逐批检验抽样计划

- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷的测定
 - 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
 - GB/T 12729.6 香辛料和调味品 水分含量的测定
 - GB/T 12729.7 香辛料和调味品 总灰分的测定
 - GB/T 12729.9 香辛料和调味品 酸不溶性灰分的测定
 - 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 20903 调味品分类
 - 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 28118 食品包装用塑料与铝箔复合袋、膜
 - GB/T 31735 龙眼
 - JF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 - NY 318 人参制品
 - NY/T 834 银耳
 - DBS 22/024 食品安全地方标准 食品原料用人参
- 《中国药典》一部(2015年版)山药、甘草、枸杞子、大枣
国家质检总局令第75号[2005]《定量包装商品计量监督管理方法》

国家质检总局令第123号[2009]《食品标识管理规定》

三、技术要求

(一)原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 1.生晒参应符合 DBS22/024的规定, 每100g产品添加人参3g。
- 2.山药、甘草、枸杞子、大枣应符合《中国药典》2015年版(一部)和GB2762的规定。
- 3.银耳: 应符合NY/T 834 银耳的规定。
- 4.龙眼肉: 应符合GB/T 31735龙眼的规定。
- 5.生产用水: 应符合 GB5749的规定。

(二)感官要求

应符合表1的规定。

(三)理化指标

应符合表2的规定。

(四)污染物限量

应符合表3的规定。

四、净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号的规定, 并按照JJF 1070的规定检验。

五、生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

六、检验规则

(一)出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格, 附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括: 感官要求、水分、总灰分、酸不溶性灰分、人参总皂苷、净含量。

(二)型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, %	≤ 14	GB/T 12729.6
总灰分, %	≤ 10	GB/T 12729.7
酸不溶性灰分, %	≤ 5	GB/T 12729.9
人参总皂苷, %	≥ 0.06	NY 318 附录 B

表3 污染物限量

项目	限量	检验方法
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有原料天然固有的色泽, 呈淡黄白色、黄色、绿色、棕色、红色或暗紫色。	随机抽取 10 袋样品, 平铺于洁净的白瓷盘中, 在自然光线下, 用肉眼观察其色泽、形态, 闻其味道, 并取少量放于舌尖, 仔细品尝其滋味。
组织形态	可为条状、片状、块状、粒状或本身自然状态干品, 产品应洁净、干燥, 无霉变、劣变、虫蛀, 无污染。	
滋、气味	具有原料天然固有的滋味和气味, 无异味。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质。	

(下转第497页)

六、检验规则

(一)出厂检验

产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格,附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群。

(二)型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验:

- (1)更换设备或长期停产再恢复生产时;
- (2)原辅料质量出现大的波动时;
- (3)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- (4)国家食品安全监管机构提出要求时。

(三)组批

具有相同的等级、包装规格和净含量,品质一致,并在同一地点、同一时期内加工包装的产品集合为一批次。

(四)抽样方法和抽样数量

从每一批次中随机抽取5盒样品。

(五)判定规则

检验结果全部符合规定要求时,判该产品为合格。

凡霉变、有异味或有害物质限量指标、微生物指标有一项不合格的产品,均判为不合格产品。

理化指标和微生物指标有一项不合格的,应在原批产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项,复检仍不合格则判该批产品为不合格。

(七)标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质检总局第123号令《食品标识管理规定》的规定,包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

标签

食品名称:果粉维C片(压片糖果)

配料表:白砂糖、低聚果糖、樱桃果粉、蓝莓果粉、维生素C、柠檬酸、硬脂酸镁

净含量/规格:0.5g/片

食品生产许可证:

贮藏方法:置于阴凉干燥处密闭保存

生产日期:

保质期:24个月

八、包装

包装袋选用塑料与铝箔复合袋应符合GB19741规定要求,玻璃瓶应符合QB/T 4594 规定要求。储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

九、保质期

于通风、阴凉、干燥的库房内。保质期自生产日期起为24个月。

参考文献

在制定本标准的理化指标、出厂指标、检验依据等方面参照下列内容:

- [1]《中国药典》2015年版一部
- [2]GB 17399《食品安全国家标准 糖果》
- [3]SB/T 10347《糖果 压片糖果》

(上接第495页)

正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验:

- (1)更换设备或长期停产再恢复生产时;
- (2)原辅料质量出现大的波动时;
- (3)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- (4)国家质量监督机构提出要求时。

(三)组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

(四)抽样方法和抽样数量

应符合GB/T 2828.1的规定。

(五)判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时,则判该批产品不合格;如有1项不符合要求,可重新加倍取样复验,以复验结果为准。

任何一项卫生(安全)指标不合格时则判该批产品不合格。

型式检验项目全部符合本标准,判该批产品型式检验合格。型式检验项目中有一项或一项以上项目不合格,可取备样复检,复检后仍不符合标准的要求,判该批产品检验不合格。任何一项

卫生(安全)指标不合格时则判该批产品不合格。

当供需对双方检验结果有争议时,可由双方协商解决,或委托国家授权的检验部门进行仲裁检验,以仲裁检验结果为准。

七、标签

应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令(2009)第123号的规定。

(一)标签式样

配料表:山药、枸杞子、甘草、大枣、龙眼肉、生晒参(5年或4年生人工种植)、银耳

净含量/规格:80g/袋、100g/袋、120g/袋、150g/袋或依据市场需求而定

生产日期和保质期:产品保质期自生产日期起为24个月

贮存条件:于通风、阴凉、干燥的库房内

不适宜人群:孕妇、哺乳期妇女及14周岁以下儿童。

(二)营养成分表(见表4)

八、包装

包装袋选用塑料与铝箔复合袋应符合GB19741规定要求,玻璃瓶应符合QB/T 4594 规定要求。储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

九、保质期

于通风、阴凉、干燥的库房内。保质期自生产日期起为24个月。

参考文献

在制定本标准的理化指标、出厂指标、检验依据等方面参照下列内容:

- [1]《中国药典》2015年版一部
- [2]GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- [3]GB/T 20903 调味品分类

表4 煲汤料营养成分表

项目	每100克(g)	营养素参考值(%)
能量	498KJ	5%
蛋白质	5.4g	9%
脂肪	1.3g	2%
碳水化合物	69.7g	23%
钠	10mg	1%