

Q/HRX

海南禾日香食品有限公司企业标准

Q/HRX 0012S—2023
代替 Q/HRX 0012S—2020

调汤料

2023 - 07 - 15 发布

2023 - 08 - 15 实施

海南禾日香食品有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和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。

本标准代替Q/HRX 0002S—2020《调汤料》。

本标准与Q/HRX 0002S—2020相比，主要变化如下：

——规范性引用文件《中华人民共和国药典》（2010年版一部）修改为《中华人民共和国药典》（2020年版一部）、国家质量技术监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》修改为国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》。

本标准由海南禾日香食品有限公司提出。

本标准由海南禾日香食品有限公司起草。

本标准主要起草人：陈晓东、陈辉。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HRX 0002S—2020。

汤料

1 范围

本标准规定了调汤料的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、试验方法、检验规则以及标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以蒲公英、框子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、桂皮、荷叶、芝麻、胡椒、黑胡椒、乌梢蛇、牡蛎、阿胶、鸡内金、蝮蛇、橘皮、丁香、八角、茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、枇杷叶、人参（人工种植）、圆苞车前子壳、蛹虫草、广东虫草子实体、杜仲雄花、阿萨伊果、玛咖、玛咖粉、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（苦杏仁、甜杏仁）、沙棘、芡实、花椒、眉豆、赤小豆、麦芽、昆布、海底椰、枣（大枣、黑枣、蜜枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、酸枣仁、金银花、菊花、青果、鱼腥草、干姜、枳椇子、枸杞子、黑果枸杞、梔子、沙棘、砂仁、核桃仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、橘红、桔梗、益智仁、新会陈皮、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、粉葛、白扁豆花、阿胶、干鲍鱼、干海龙、螺肉干、螺片干、干贝、元贝干、沙虫干、章鱼干、干海带、淡菜干、干鱼翅骨、鲤鱼翅、鱼骨、鸡肾、鸭肾、象拔蚌、龙须菜、蛤蜊肉、虾皮、蛭子肉干、银鱼干、剑花、白菜干、西洋菜干、冬瓜干、胡萝卜干、木瓜干、苦瓜干、黄花菜、笋干、丝瓜干、红薯干、紫薯干、芋头干、南瓜干、糖冬瓜、香葱、香菜、香菇、冬菇、茶树菇、杏鲍菇、金针菇、姬松茸、松茸、羊肚菌、竹荪、木耳、银耳、榆黄菇（金顶侧耳）、猴头菇、真姬菇（榆离褶伞）、虎奶菇（核侧耳）、鸡腿菇（毛头鬼伞）、鸡油菌、鸡枞菌、海鲜菇（斑玉蕈）、鲍鱼菇（鲍鱼侧耳）、口蘑、牛肝菌、块菌（黑松露）、元蘑（亚侧耳）、桂花、茉莉花、重瓣红玫瑰、玫瑰茄、五指毛桃、玉米须、牛蒡根、酸角、刺梨、沙棘叶、天贝、魔芋、凉粉草、冬青科苦丁茶、乌药叶、辣木叶、金花茶、梨果仙人掌、平卧菊三七、长柄扁桃油、葡萄干、苹果干、柠檬干、金桔干、石榴干、香蕉干、椰子干、开心果、蔓越莓干、蓝莓干、菠萝干、猕猴桃干、水蜜桃干、柚子干、橙子干、梅干、樱桃干、草莓干、荔枝干、火龙果干、橄榄干、甘蔗干、黑加仑干、杏子干、芒果干、椰粉、黑米、黑糯米、黑芝麻、糯米、黑豆、绿豆、红腰豆、白芸豆、花芸豆、花生、红豆、鹰嘴豆、荷包豆、大米、黄豆、黑豆、小米、大麦、燕麦、腐竹、板栗干、西米、花豆、藜麦、大黄米、红米、玉米、腰果、豌豆、南瓜籽、葵花籽、西瓜籽、松子仁、扁桃仁、干贻贝、燕窝、菊花、丝瓜、红萝卜干、桔红、菊苣、无花果、霸王花、松花粉、云耳、白背、美味牛肝菌、雪梨干、螺肉（干海螺片）、花胶（干鱼鳔）、元贝（干贝）、干鱼唇、干贻贝、干海参、鱿鱼干、虾干、墨鱼干、蚝豉、鲍鱼干、干海带、干紫菜、菊苣、萍白、雪梨干、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、牛大力、土茯苓、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶等一种或多种为原料，经筛选、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、混配或不混配、分装、包装等生产工艺制成的用于煲汤的汤料产品的生产控制、检验、贮运等环节。

2 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，仅所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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝酸胺类化合物的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中展青霉毒素的测定
- GB 5009.189 食品安全国家标准 食品中米酵菌酸的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指标性多氯联苯含量测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 5835 干制红枣
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 16325 干果食品卫生标准
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
- GB/T 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 19742 地理标志产品 宁夏枸杞
- GB 20554 海带

GB/T 22165 杏仁
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 30391 花椒
 GB 31602 干海参
 GH/T 1092 燕窝质量等级
 NY/T 285 绿色食品 豆类
 NY/T 1045 脱水蔬菜
 NY/T 1193 姜
 NY/T 1504 莲子
 NY/T 1506 绿色食品 食用花卉
 JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》
 卫生部 2008 年第 1 号公告《关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告》
 卫生部 2008 年第 12 号公告《新资源食品公告》
 卫生部 2009 年第 1 号公告《卫生部等 6 部局关于含库拉索芦荟凝胶食品标识规定的公告》
 卫生部 2009 年第 18 号公告《关于含库拉索芦荟凝胶食品标识规定的公告》
 卫生部 2010 年 第 3 号公告《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》
 国家卫计委 2012 年第 17 号公告《关于批准人参（人种植）为新资源食品的公告》
 卫生部《关于调整“酸角”作为普通食品原料使用问题的批复》（卫监督函[2008]年 318 号）
 卫生部《关于同意木犀科粗壮女贞苦丁茶为普通食品的批复》（卫监督函[2011]428 号）
 卫生部《关于通报食用燕窝亚硝酸盐临时管理有关问题的批复函》（卫监督函[2012]62 号）
 国家卫计委《关于调整冬青科苦丁茶为普通食品的批复》（卫计生函[2013]86 号）
 《中华人民共和国药典》（2020 年版一部）

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 甘草、薤白、赤小豆、薏苡仁、芡实、丁香、山药、玉竹、百合、葛根、红枣、肉桂、八角、茴香、小茴香、白芷、栀子、桔梗、益智仁、高良姜、黄精、砂仁、肉豆蔻、昆布、白果、阿胶、薄荷、刀豆、淡竹叶、淡豆豉、佛手、覆盆子、榉子、枸杞子、火麻仁、荷叶、槐花、决明子、鸡内金、金银花、桔红（橘红）、菊花、菊苣、罗汉果、莱菔子、马齿苋、木瓜、麦芽、胖大海、蒲公英、青果、山楂、沙棘、桑叶、桑椹、酸枣仁桃仁、乌梢蛇、乌梅、小蓟、香橼、香薷、余甘子、郁李仁、鱼腥草、紫苏、紫苏籽：应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版 一部）的规定，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。

3.1.2 红枣：应符合 GB/T 5835 的要求。

3.1.3 枸杞子：应符合 GB/T 19742 的要求。

3.1.4 莲子：应符合 NY/T 1504 的要求。

3.1.5 海带：应符合 GB 20554 的要求。

3.1.6 赤小豆、薏苡仁、刀豆：应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版 一部）的规定，还应符合 GB 2715 的规定。

- 3.1.7 黄豆、黑豆、青豆、绿豆、红豆、豌豆、蚕豆、白扁豆、更豆、鹰嘴豆、罗汉豆、花豆、红腰豆、竹豆、四季豆、芸豆、白芸豆、花芸豆、黄芸豆、红芸豆：应符合 NY/T 285、GB 2715 的规定。
- 3.1.8 小麦、糙米、糯米、黑糯米、黑米、黑小米、红米、红粳米、荞麦、燕麦米、燕麦片、黄小米、大黄米、高粱米、燕麦、玉米糝、麦仁、玉米：应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.9 牛蒡根：应符合卫计委国卫食函[2013]第 83 号的规定。
- 3.1.10 蛹虫草：应符合 GB 7096、国家卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 3.1.11 黑枣、酸枣：应符合 GB 16325 的规定。
- 3.1.12 茯苓、茶树菇、猴头菇、金针菇、木耳、松茸、香菇、冬菇、花菇、银耳：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.13 花生、白芝麻、黑芝麻、莲子、核桃、杏仁：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.14 黑胡椒、白胡椒、草果、姜黄、辣椒、草拨、孜然、香茅：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.15 白扁豆花、代代花、玫瑰茄：应符合 NY/T 1506 的规定。
- 3.1.16 淡菜、紫菜：应符合 GB 19643 的规定。
- 3.1.17 菜干、黄花菜、剑花：应符合 NY/T 1045 的规定。
- 3.1.18 蜜枣：应符合 GB 14884 的规定。
- 3.1.19 干姜：应符合 GB/T 1172 的规定。
- 3.1.20 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.21 鲍鱼干、蚝豉、蛤蜊干、牡蛎干、鱼肚、鱼翅、虾米、响螺片、瑶柱、鱿鱼干：应符合 GB 10136 的规定。
- 3.1.22 干海参：应符合 GB 31602 的规定。
- 3.1.23 人参（人工种植）：应符合国家卫计委 2012 年第 17 号公告的规定。
- 3.1.24 重瓣红玫瑰：应符合应符合国家卫计委 2010 年第 3 号公告的规定。
- 3.1.25 燕窝：应符合 GH/T 1092、卫监督函[2012]62 号的规定。
- 3.1.26 酸角：应符合卫生部卫监督函[2008]318 号的规定。
- 3.1.27 库拉索芦荟凝胶：应符合国家卫计委 2008 年第 12 号公告、2009 年第 1 号公告的规定。
- 3.1.28 冬青科苦丁茶：应符合卫计委生函[2013]86 号的规定。
- 3.1.29 木犀科粗壮女贞苦丁茶：应符合卫监督函[2011]428 号的规定。
- 3.1.30 橘皮（陈皮）、粉葛、蝮蛇、槐米、黄芥子、藿香、鲜白茅根、鲜芦根、枳椇子：应无污染、无腐烂。
- 3.1.31 百合、淮山、玉竹、杏仁、桂圆肉、薏苡仁：应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版 一部）的要求，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。

3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有各种原料应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	各种原料形体保持相对完整，无霉变，无虫蛀	
滋味与气味	具有各种原料混合后的特有的香味、气味，无异味	

杂质	无正常视力可见外来杂质	
----	-------------	--

3.3 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
	单一型汤料	混合型汤料	
水分，g/100g ≤	16.0	14.0	GB 5009.3
总砷（以 AS 计），mg/kg ≤	0.5		GB 5009.11
铅（以 pb 计），mg/kg ≤	0.9		GB 5009.12
六六六，mg/kg ≤	0.05		GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg ≤	0.05		GB/T 5009.19
黄曲霉毒素 B ₁ ，ug/kg ≤	5.0		GB 5009.22
二氧化硫残留量，g/kg ≤	0.2		GB 5009.34

注：其他农药残留应符合 GB 2763 的规定。

3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

每批产品按包装盒件数的 1% 随机抽样，不足 1 千件者按 1 千件计。每批产品抽样数量不少于 2kg，抽样数量的 1/2 用于感官、理化指标检验，1/2 用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当

的样品进行净含量检验。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司检验部门检验合格，签发产品检验合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分。

5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。所检项目检验结果不符合本标准时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品包装用塑料袋应符合GB 4806.7的要求，外包装用纸箱应符合GB/T 6543的要求。

6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内；仓库周围应无异气污染；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

7 保质期

在符合本标准条件下，预包装产品保质期为12个月；散装产品保质期为6个月。