

ICS 67.220.10

X 66

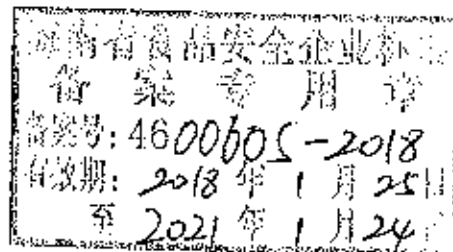
Q/XYC

海南省食品安全企业标准

Q/XYC 0001S—2018

代替 Q/XYC 0001S—2016

复合汤料



2018-01-10 发布

2018-01-20 实施

海南享易昌饮食文化有限公司 发布

前 言

本标准代替Q/XYC 0001S—2016《虾味汤料》。

本标准与Q/XYC 0001S—2016相比，主要修改如下：

——标准名称改为《复合汤料》；

——增加产品分类。

本标准由海南亨易昌饮食文化有限公司提出。

本标准由海南亨易昌饮食文化有限公司起草。

本标准主要起草人：郭军、伦杨。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/XYC 0001S—2010、Q/XYC 0001S—2013、Q/XYC 0001S—2016。

复合汤料

1 范围

本标准规定了复合汤料的产品分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以海干产品（虾米或贝类或鱼粉）、肉粉、骨头提取物、酵母抽提物等其中一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、味精、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、呈味核苷酸二钠、姜、葱、其他香辛料等为辅料，经粉碎、加筛、调配、混合、杀菌或不杀菌、包装等工艺制成的非即复合汤料的生产控制、检验和贮存等环节。

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 1886.97 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-肌苷酸二钠

GB 1886.170 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-鸟苷酸二钠

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）

GB 1903.19 食品安全国家标准 食品营养强化剂 骨粉

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.43 食品安全国家标准 味精中麸氨酸钠（谷氨酸钠）的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB/T 5461 食用盐

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 8967 谷氨酸钠(99%味精)

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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB/T 23530 酵母抽提物
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 30383 生姜
 GH/T 1194 大蒜
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 SB/T 10513 牛肉粉调味料
 国家质量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》
 国家质量监督检验检疫总局令第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 产品分类

产品按加工工艺不同分为：杀菌型（可直接用开水调制食用）和不杀菌型（需用火煮沸后食用）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 海干产品（虾米或贝类或鱼粉）：应符合 GB 10136 的要求。
 4.1.2 肉粉：卫生指标应符合 SB/T 10513 的要求。
 4.1.3 香粉：应符合 GB 1903.19 的要求。
 4.1.4 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的要求。
 4.1.5 食用盐：应符合 GB 5461 的要求。
 4.1.6 味精：应符合 GB/T 8967 的要求。
 4.1.7 5'-鸟苷酸二钠：应符合 GB 1886.170 的要求。
 4.1.8 5'-肌苷酸二钠：应符合 GB 1886.97 的要求。
 4.1.9 呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的要求。
 4.1.10 姜：应符合 GB/T 30383 的要求。
 4.1.11 蒜：应符合 GH/T 1194 的要求。
 4.1.12 香辛料：应符合 GB/T 15691 的要求。

4.2 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	米黄色或淡黄色	取适量试样置于50ml烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，加入开水调制或饮用水煮沸，用温开水漱口后品其滋味
性 状	粉末状	
气味滋味	虾香味纯正，用水煮沸后具有虾肉所具有的鲜美滋味，口感和顺，无不良滋味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 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
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
谷氨酸钠, g/100g	≥ 15.0	GB 5009.43
氯化物(以NaCl计), g/100g	≤ 70.0	GB 5009.44
总氮(以N计), g/100g	≥ 2.5	GB 5009.5
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

4.4 微生物限量

杀菌型产品应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
大肠菌群, MPN/100g	≤		150		GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10 000 CFU/g	GB 4789.10 第二法
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1 000 MPN/g	GB 4789.7

注: n为同一批次产品应采集的样件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。样品的处理及采集按GB 4789.1及GB/T 4789.22执行。

4.5 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的规定进行测定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样,不足1千件者按1千件计。抽样量不得少于12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg,抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验,1/2用于微生物指标检验,1/4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。

6.3 出厂检验

产品出厂前需进行出厂检验，检验合格并签发产品合格证，方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、大肠菌群（杀菌型产品需检此项）。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，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) 主要原辅料来源有较大改变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距时；
- 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。

6.5 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。微生物指标不符合本标准的要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准的要求时，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。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的要求，产品运输包装标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

内包装用塑料袋应符合 GB 4806.1、GB 4806.7 的要求。运输用纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁，符合卫生要求，无破损。

7.3 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。

7.4 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。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 12 个月。