

Q/WMS

海南省食品安全企业标准

Q/WMS 0002S—2024

汤料

2024-08-10 发布

2024-09-10 实施

海南威妹食品有限公司 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。

本标准由海南威妹食品有限公司提出。

本标准由海南威妹食品有限公司起草。

本标准主要起草人：梁应威、罗希珍。

本标准为首次发布。

# 汤料

## 1 范围

本标准规定了汤料的产品分类、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以红枣、枸杞、干蜜枣、桂圆干、百合、葛根、玉竹、芡实、淮山、白果、莲子、小茴香、月桂、桂皮（肉桂）、砂仁、八角、生姜等为原料，经过挑选、干燥、混合、包装等生产工艺制成的非即食汤料的生产控制、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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量  
GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量  
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品  
GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品  
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定  
GB 5009.11 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/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定  
GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定  
GB/T 5835 干制红枣  
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱  
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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB 16325 干果食品卫生标准  
GB/T 18672 枸杞  
GB/T 21142 地理标志产品 泰兴白果  
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品  
GB/T 30381 桂皮  
GB/T 30383 生姜  
NY/T 1504 莲子  
GH/T 1439 小茴香  
GB/T 30387 月桂叶  
DB52/543 贞丰香料砂仁

JJF 1070 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》  
《中华人民共和国药典》（2020年版 一部）

3 产品分类

产品按其配料分为:鸡鸭鸽汤料、炖鸡猪骨汤料、狗牛羊汤料、炖肉汤料、乌鸡老鸭汤料、煲汤宝汤料等。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 红枣：应符合 GB/T 5838 的要求。
- 4.1.2 枸杞：应符合 GB/T 18672 的要求。
- 4.1.3 干蜜枣：应符合 ZB X24015 的要求。
- 4.1.4 桂圆干：应符合 GB 16325 的要求。
- 4.1.5 百合、葛根、玉竹、芡实、淮山：应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版 一部）的要求。
- 4.1.6 白果：应符合 GB/T 21142 的要求。
- 4.1.7 莲子：应符合 NY/T 1504 的要求。
- 4.1.8 小茴香：应符合 GH/T 1439 的要求。
- 4.1.9 月桂：应符合 GB/T30387 的要求。
- 4.1.10 桂皮（肉桂）：应符合 GB/T 30381 的要求。
- 4.1.11 砂仁：应符合 DB52/543 的要求。
- 4.1.12 八角：应符合 GB/T 7652 的要求。
- 4.1.13 姜：应符合 GB/T 30383 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   | 具有该产品各原料应有的色泽        | 取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、形态和性状，检查有无外来杂质，并闻其滋味，嗅其气味 |
| 气味与滋味 | 具有该产品各原料应有的气味和滋味，无异味 |                                                      |
| 性 状   | 具有该产品各原料应有的形态和性状     |                                                      |
| 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                          | ≤15.0  | GB 5009.3    |
| 总砷（以As计），mg/kg                     | ≤0.5   | GB 5009.11   |
| 铅（以Pb计），mg/kg                      | ≤0.7   | 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 |
| 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、GB 2763.1 的要求。 |        |              |

4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF1070规定的方法进行测定。

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。每批产品抽样数量不少于 1Kg，抽取样品分成 2 份，1 份检验，1 份留样备查。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

每批产品在出厂前，应由厂技术检验部门按照本标准的要求进行检验，检验合格后，签发产品质量合格证方可出厂。出厂检验项目：感官、水分、净含量。

6.4 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准中的全部项目。有下列情况之一时也应进行型式检验。

- 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。所检项目检验结果不符合本标准  
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的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

### 7.2 包装

产品包装材料应符合 GB 4806.7 或 GB 4806.13 的要求，产品销售包装应符合 GB 23350 的要求。运  
输用外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

### 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，应有覆盖物。

### 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。产品堆放时必须有垫板，与地面距离为10cm  
以上，与墙壁距离为20cm以上。

## 8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为18个月。

---