

Q/DFFS

海南省食品安全企业标准

Q/DFFS 0009S—2024

汤料包



2024-01-18发布

2024-02-25实施

东方福尚福养生有限公司 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。

本标准由东方福尚福养生有限公司提出。

本标准由东方福尚福养生有限公司起草。

本标准主要起草人：刘美华、曲鹏飞。

本标准为首次发布。

汤料包

1 范围

本标准规定了汤料包的产品分类、技术要求、生产过程的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期要求。

本标准适用于第3章规定的非即食汤料包的生产控制、检验和贮运等环节。

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构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的文件，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 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 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- 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 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10458 莜麦
- GB/T 13738.1 红茶 第1部分：红碎茶
- GB/T 14456.1 绿茶 第1部分：基本要求
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 22292 茉莉花茶
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1号修改单）
- GB/T 25436 茶叶滤纸
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- GB/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋
- 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》

国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局 2023年第9号公告《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》
 《中华人民共和国药典》（2020年版一部）

3 产品分类

3.1 人参玉竹料包

以人参（人工种植五年或以下），玉竹为主要原料，选择性添加西洋参、铁皮石斛，灵芝、天麻、当归、大枣、枸杞、山药、茯苓、黄精、火麻仁、百合、龙眼肉、莲子、芡实、薏米、沙棘、黑芝麻、槐花、干荷叶、干桑叶、蒲公英、夏枯草、菊花、金银花、玫瑰花、茉莉花、绿茶、红茶，经分选、干燥或不干燥、混合、包装等生产工艺制成。

3.2 西洋参百合料包

以西洋参、石斛为主要原料，选择性添加西洋参、铁皮石斛，灵芝、肉苁蓉、天麻、当归、大枣、枸杞、山药、茯苓、王竹、黄精、火麻仁、百合、龙眼肉、莲子、芡实、薏米、沙棘、黑芝麻、槐花、干荷叶、干桑叶、蒲公英、夏枯草、菊花、金银花、玫瑰花、茉莉花、绿茶、红茶，经分选、干燥或不干燥、混合、包装等生产工艺制成。

3.3 西洋参槐花料包

以西洋参、槐花为主要原料，选择性添加铁皮石斛，灵芝、天麻、当归、大枣、枸杞、山药、茯苓、玉竹、黄精、火麻仁、百合、龙眼肉、莲子、芡实、薏米、沙棘、黑芝麻、槐花、干荷叶、干桑叶、菊花、金银花、玫瑰花、茉莉花、绿茶、红茶，经分选、干燥或不干燥、混合、包装等生产工艺制成。

3.4 茯苓山药料包

以茯苓、山药为主要原料，选择性添加百合、莲子、芡实、薏米、铁皮石斛，灵芝、天麻、当归、大枣、枸杞、王竹、黄精、火麻仁、龙眼肉、芡实、薏米、沙棘、黑芝麻、槐花，干荷叶、干桑叶、菊花、金银花、玫瑰花、茉莉花、绿茶、红茶，经分选、干燥或不干燥、混合、包装等生产工艺制成。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 人参、西洋参、铁皮石斛，灵芝、天麻：应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局 2023年第9号公告和《中华人民共和国药典》（2020年版一部）的要求。

4.1.2 当归、大枣、枸杞、山药、茯苓、王竹、黄精、火麻仁、百合、龙眼肉、莲子、芡实、薏米、沙棘、黑芝麻、槐花，干荷叶、干桑叶、蒲公英、夏枯草、菊花、金银花、玫瑰花、茉莉花、绿茶、红茶：应符合《中华人民共和国药典》（2020年版一部）的要求。

4.1.3 玫瑰花：应干燥、清洁；污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 规定。

4.1.4 茉莉花：应符合 GB/T 22292 的规定。

4.1.5 绿茶：应符合 GB/T 14456.1 的规定。

4.1.6 红茶：应符合 GB/T 13738.1 的规定。

4.1.7 生产用水：应符合 GB 5749 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	具有本品应有的色泽	
状 态	片状或碎片状，或粉末状，无霉变、无劣变、无虫蛀，无正常视力可见的外来异物	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、状态，闻其气味。取适量样品于白色瓷质评茶杯中，加入沸水，加盖冲泡 5min 后滤出茶汤，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味，在自然光下观察汤色
滋 滋味与气味	具有本品应有的香气和滋味，无异味	

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
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.15
砷（以As计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.11
汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.17

注：农药残留限量应符合 GB 2763 和 GB 2763.1 的规定。

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 规定的方法测定。

4.5 生产加工过程的卫生要求

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

按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，抽样数量的 1/2 用于感官检查和理化指标检验，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

产品应由生产厂的质量监督检验部门按本标准的规定进行检验，合格后方可出厂。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) 食品安全监管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。所检项目检验结果出现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。

6 标签、标志、包装、运输与贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品包装材料为符合GB/T 25436要求的滤纸袋，中包装采用符合GB 4806.7要求的塑料袋或符合GB 4806.8要求的纸袋，或符合GB/T 28118要求的食品包装用塑料与铝箔复合袋，或符合GB/T 30768要求的食品包装用纸与塑料复合袋包装。产品外包装应符合GB 23350的要求。中包装根据市场要求确定。运输包装采用纸箱应符合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

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；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

在符合本标准规定的条件下，产品保质期按标签标执行。