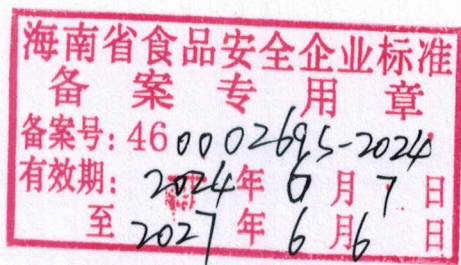


# Q/HNDX

## 海南省食品安全企业标准

Q/HNDX 0007S—2024

### 调味汤汁产品



2024-06-10 发布

2024-06-15 实施

海南顶鲜食品有限公司

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。

本标准由海南顶鲜食品有限公司提出。

本标准由海南顶鲜食品有限公司起草。

本标准主要起草人：吴勇、李军。

本标准首次发布。

# 调味汤汁产品

## 1 范围

本标准规定了调味汤汁产品的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以鲜冻畜禽肉、骨头、蔬菜、水果、菌菇、香辛料等其中一种或多种为原料，经选料、清洗、取食用部位、消毒或不消毒、脱水/沥水、调配或不调配、熬煮或不熬煮、打碎、过滤、煮制或不煮制、包装、冷藏等生产工艺制成的即食调味汤汁产品的生产控制、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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- 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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- 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 5009.11 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 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- 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 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 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  
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》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水果、蔬菜、菌菇：应选用成熟、新鲜、无虫害、无腐烂变质的水果、蔬菜和菌菇，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763、GB 2763.1 的要求。
- 3.1.2 鲜冻畜禽肉、骨头：应选用无病、符合屠宰要求的畜禽，以及宰杀后取的骨头，骨头应新鲜或冷冻处理，并符合 GB 2707 的要求。
- 3.1.3 香辛料：应符合 GB/T 15691 的要求。
- 3.1.4 加工用水：应符合 GB 5749 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   | 具有各种配料混合后固有的色泽       | 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，用温开水漱口，品其滋味 |
| 滋味与气味 | 具有各种配料固有的滋味、气味，无其他异味 |                                                  |
| 性 状   | 具有各种配料混合后固有的性状       |                                                  |
| 杂 质   | 无正常视力可见外来杂质          |                                                  |

3.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

| 项 目                | 指 标                                    | 检验方法        |
|--------------------|----------------------------------------|-------------|
| 铅（以Pb计），mg/kg      | ≤<br>0.15（以蔬菜、菌菇为主料）<br>0.2（以水果、肉类为主料） | GB 5009.12  |
| 镉（以Cd计），mg/kg      | ≤<br>0.1（以肉类为主料）                       | GB 5009.15  |
| 总砷（以As计），mg/kg     | ≤<br>0.5（以肉类为主料）                       | GB 5009.11  |
| 铬（以Cr计），mg/kg      | ≤<br>1.0（以肉类为主料）                       | GB 5009.123 |
| N-二甲基亚硝胺，mg/kg     | ≤<br>3.0（以肉类为主料）                       | GB 5009.26  |
| 展青霉素，μg/kg         | ≤<br>20                                | GB 5009.185 |
| 注：展青霉素仅限于含苹果制品的产品。 |                                        |             |

3.4 微生物限量

应符合表3的要求。

表3 微生物限量

| 项 目                      | 采样方案及限量（若非指定，均以/25mL表示） |   |                 |                 | 检验方法       |
|--------------------------|-------------------------|---|-----------------|-----------------|------------|
|                          | n                       | c | m               | M               |            |
| 菌落总数，CFU/mL              | 5                       | 1 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2  |
| 大肠菌群，CFU/mL              | 5                       | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3  |
| 沙门氏菌                     | 5                       | 0 | 0               | —               | GB 4789.4  |
| 单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>a</sup> | 5                       | 0 | 0               | —               | GB 4789.30 |
| 致泻大肠埃希氏菌 <sup>b</sup>    | 5                       | 0 | 0               | —               | GB 4789.6  |
| 金黄色葡萄球菌                  | 5                       | 1 | 100 CFU/mL      | 1 000 CFU/mL    | GB 4789.10 |

注 1：样品的处理按 GB 4789.1 执行。

注 2：<sup>a</sup>仅限于以肉类为主料的产品；<sup>b</sup>仅限于以牛肉为主料的产品。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070规定的办法进行检验。

4 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

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10个独立包装（总量不少于2L），3个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5个包装样品用于微生物指标检验，2个包装样品用于留样，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

- 5.3.1 应由检验部门按本标准逐批检验，检验合格后，在产品包装箱外附有合格证的产品方可出厂。
- 5.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量等为每批必检项目，其他项目做不定期抽检。

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) 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。

### 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。微生物指标不符合本标准要求时，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、贮存

### 6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的要求，外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

### 6.2 包装

产品包装用塑料制品或纸制品包装材料应分别符合GB 4806.7、GB 4806.8的要求，产品销售包装应符合GB 23350的要求。外包装采用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543 的规定。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。

### 6.3 运输

产品需冷藏运输，运输温度应在1℃～10℃；运输工具应清洁、卫生，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运，应轻装轻卸，不得摔撞，避免受潮和日晒雨淋。

### 6.4 贮存

产品需冷藏贮存，贮存温度为1℃～10℃，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性物品混贮。

## 7 保质期

在符合本标准的要求下，保质期按标签标示执行。