

Q/XJMF

贵州省食品安全企业标准

Q/XJMF 0008S-2023

苗王御方煲汤料

2023-06-15 发布

2023-06-30 实施

贵州萱嘉苗方堂药业有限责任公司 发布

前 言

本文件根据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编制。

本文件由贵州萱嘉苗方堂药业有限责任公司提出并批准。

本文件由贵州萱嘉苗方堂药业有限责任公司负责起草。

本文件主要起草人：冯 松。

苗王御方煲汤料

1 范围

本文件规定了苗王御方煲汤料的要求（含检验方法）、试验方法、检验规则和标志、包装、运输及贮存。

本文件适用于本公司以香菇、肉桂、当归、茴香、芝麻、白芷、黄精、桑椹、覆盆子、月桂叶（香叶）、益智仁等为原料，经原料预处理、破碎或粉碎、配料、包装等工艺制成的非及食类固态调味料：苗王御方煲汤料。

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而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，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（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 5749	生活饮用水卫生标准
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 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 21725	天然香辛料 分类
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30387	月桂叶
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（2023）定量包装商品计量监督管理办法	

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 香菇应符合 GB 7096 的规定。

3.1.2 月桂叶（香叶）应符合 GB/T 30387 的规定。

3.1.3 肉桂、茴香等香辛料应符合 GB T 21725 和 GB/T 15691 等的规定。

3.1.4 白芷、黄精、桑椹、覆盆子、益智仁等应为卫生部(卫法监发[2002]51号)公告既是食品又是药品物质名单品种,其质量符合相应标准和有关规定。

3.1.5 当归应符合国家卫健委关于当归等 6 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2019 年第 8 号）的规定，其质量应符合相应标准和规定。

3.1.6 生产用水符合 GB 5749 的规定。

3.1.7 其他辅料应符合相应标准和有关规定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定的物质。

3.2 感官要求

感官要求见表 1

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有产品固有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘内，在充足的自然光下，观察色泽、组织形态/性状，尝其滋味，嗅其气味，检查有无杂质。
组织形态	呈产品应有的外观形状，无虫蛀、无霉变	
气味及滋味	具有产品固有的气味及滋味，无霉味、无异味。	
杂 质	无正常视力可见外来杂质。	

3.3 理化指标

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/ (%)	≤15.0	GB 5009.3
总灰分/ (%)	≤10.0	GB 5009.4
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤2.9	GB 5009.12
*无机砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤0.1	GB 5009.11
*可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量。		

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂的质量应符合相应标准的规定。

3.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF1070 规定检验。

3.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一次投料、同一班次生产包装的同一规格产品为一批。

4.2 取样

从每批定型包装产品中随机抽样（样品数量应满足检验和留样备查要求），平均分为两份，一份用于检验，另一份留存备查。

4.3 检验

4.3.1 出厂检验

产品出厂前应逐批进行出厂检验。经检验合格后并附产品合格标识方可出厂。出厂检验项目包括感官要求、水分、总灰分、净含量等。

4.3.2 型式检验

型式检验项目应包括本标准 3.2~3.5 的全部要求。型式检验应每年至少进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a. 原料产地或生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b. 连续停产 3 个月后恢复生产时；
- c. 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d. 国家食品质量监督管理部门提出型式检验要求时。

4.4 判定

当受检项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当受检项目中出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品或加倍抽取同批样品进行不合格项的复验。判定结果应以复验结果为准。

5 包装、标志、运输、贮存

5.1 标志

包装物上应有明显标志。食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。应按要求标注食用食用方法等信息。

5.2 包装

包装材料应符合食品安全标准及管理的规定。包装封口应严密，不得泄漏。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防曝晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地存放，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本文件规定的储运条件下，自生产之日起，产品保质期 24 个月或按标签标识规定。