

上海清美绿色食品(集团)有限公司企业标准

Q/BBAJ0002S-2024

羹汤系列

本标准著作权归清美公司所有，未经许可，不得转载！

2024-01-15 发布

2024-02-01 实施

上海清美绿色食品(集团)有限公司 发布

前 言

本文件采用 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》，依据上海市食品药品监督管理局沪食药监食生【2017】116号文件要求，参照 SB/T 10652《米饭、米粥、米粉制品》、GB 7096《食品安全国家标准 食用菌及其制品》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病微生物限量》、DB 31/2025《食品安全地方标准 预包装冷藏膳食》等标准制定了上海清美绿色食品（集团）有限公司企业标准《羹汤系列》。

本文件由上海清美绿色食品（集团）有限公司提出并归口。

本文件适用于上海清美绿色食品（集团）有限公司及其上海区域全资子公司（上海天智绿色食品有限公司、上海天信绿色食品有限公司），地址：上海市浦东新区宣桥镇三灶工业园区宜春路 201 号、宣夏路 666 号 1、2 幢。

本文件主要起草人：沈建华、张慧、张凡芝、虞玲利。

本文件代替 Q/BBAJ0002S-2020《羹汤系列》。

本文件与 Q/BBAJ0002S-2020 相比，主要变化如下：

- 修改了产品的定义；
- 修改了产品的贮存条件；
- 修改了产品的微生物指标；
- 修改了保质期。

本文件代替 Q/BBAJ0002S-2021《羹汤系列》。

本文件自实施日期起有效期为三年。

本标准著作权归清美公司所有，未经许可，不得转载。

羹汤系列

1 范围

本文件规定了羹汤系列的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本文件适用于以绿豆、红小豆、银耳、小西米等一种或多种为主要原料，添加（或不添加）水、白砂糖、枸杞、红枣等辅料和食品添加剂，经预处理、配料、灌装、熟制（杀菌）、冷却或经煮制、冷却、包装而成的可直接食用的羹汤系列产品（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范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/T 317 白砂糖
- GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 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 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 4789.10 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 4789.14 食品安全国家标准 食品微生物学检验 蜡样芽胞杆菌检验
- GB 5009.189 食品安全国家标准 食品中米酵菌酸的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- 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/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB/T 10461 小豆
- GB/T 10462 绿豆
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18672 枸杞
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 31326 植物饮料

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》

国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）《食品标识管理规定》

3 产品分类

3.1 产品根据形态分为羹类和汤类。

3.2 产品根据贮存条件分为：常温贮存类、冷藏贮存类。

3.3 羹类

3.3.1 常温贮存类：以银耳、绿豆、红小豆、小西米等一种或多种为主要原料，添加或不添加水、白砂糖、红枣、枸杞等辅料和食品添加剂，经预处理、配料、灌装、熟制（杀菌）、冷却、常温贮存可直接食用的羹。

3.3.2 冷藏贮存类：以绿豆、红小豆、小西米等一种或多种为主要原料，和食品添加剂，经预处理、配料、煮制、冷却、包装、冷藏贮存可直接食用的羹类。

3.4 汤类

3.4.1 常温贮存类：以绿豆、红小豆、小西米等一种或多种为主要原料，添加（或不添加）水、白砂糖等辅料和食品添加剂，经预处理、配料、灌装、熟制（杀菌）、冷却、常温贮存可直接食用的汤。

3.4.2 冷藏贮存类：以红小豆、绿豆、小西米等一种或多种为主要原料，添加水、白砂糖等辅料，添加（或不添加）食品添加剂，经预处理、配料、煮制、冷却、包装、冷藏贮存可直接食用的汤类。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 银耳应符合 GB 7096 的规定。

4.1.2 小豆应符合 GB/T 10461 的规定。

4.1.3 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。

4.1.4 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.5 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.7 水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.8 小西米应符合 GB 2713 的规定。

4.1.9 其他原辅料应符合相应的标准和有关规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	呈各种配料煮熟后的自然色泽。	将包装容器内的样品摇匀后，倒入无色透明的容器内，在自然光或相当于自然光线下，目测产品色泽、组织形态、无可见外来杂质，嗅其气味，品其滋味和风味。
组织形态	呈固液混合的羹状或汤状，允许有分层及少量结块，无硬粒及回生现象。	
滋、气味	具有该产品特有的气味和滋味，甜度适中，无酸味、异味。	
杂质	无可见的外来杂质。	

4.3 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
	羹类	汤类	
固形物含量 ^a , % \geq	25.0	10.0	GB/T 10786
米酵菌酸, mg/kg (仅限于银耳制品) \leq	0.25	---	GB 5009.189
^a 汤类原料经过碾磨成浆或泥的产品不需要测固形物			

4.4 微生物指标

4.4.1 常温贮存类

应该符合表 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CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	1	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	10^2	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	---	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10

4.4.2 冷藏贮存类

应该符合表 4 的要求

表4 微生物限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	---	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10
蜡样芽胞杆菌	5	1	10^3	10^4	GB 4789.14

4.5 污染物限量

羹类污染物限量应符合 GB2762 中食用菌制品的规定; 汤类污染物限量应符合 GB2762 中豆类制品的规定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.7 净含量

按国家市场监督管理总局令[2023]年第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 净含量

按 JJ F1070 中规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证或出厂检验单方能出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括：冷藏储存类：感官、净含量、固形物；常温储存类：感官、净含量、固形物、菌落总数、大肠菌群检验。

6.2 定期检测

冷藏储存类：菌落总数、大肠菌群检验每 4 天不少于 1 次。

6.3 型式检验

6.3.1 正常生产时每一年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督管理机构提出要求时；
- e) 长期停产后重新恢复生产时。

6.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

6.4 组批

以同一班次生产的同品种的产品为一批。

6.5 抽样方法和抽样数量

6.5.1 从产品中随机抽取 8 个样品（不含净含量抽样），样品总数量不少于 800 克，其中 5 个做微生物，2 个作感官、理化，1 个留样备用。

6.6 判定规则

检验结果不符合本文件要求时，使用备检样品对不合格项目进行复检（微生物指标不合格时不得复检），复检结果符合本文件要求则判定为合格；如复检结果仍不符合标准要求，则该批产品判定为不合格。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令 123 号（2009）《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品出厂包装材料应符合 GB 4806.7 或 GB/T 10004 的要求，其他材料也必须符合相关标准和规定的要求。包装应整齐美观、封口严密、不松散、无破损。

7.3 运输

产品运输应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输工具应保持清洁、干燥、无污染。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在清洁、干燥、阴凉的场所，不得与有毒、有害、有异味的物品同贮存。

7.4.2 产品应离墙面、地面，分类堆放。

7.4.3 冷藏贮存类应在 0℃-10℃贮藏、销售。

7.4.4 常温贮存类应常温贮存、销售。

7.5 保质期

在符合本文件规定条件下，自生产之日起，保质期为：常温贮存类：常温保存不超过 3 个月，冷藏贮存类： 0℃-10℃保存不超过 7 天。

本标准著作权归清美公司所有，未经许可，不得转载！