

上海清美绿色食品(集团)有限公司企业标准

Q/BBAJ0002S-2020

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！

2020-03-24 发布

2020-04-24 实施

上海清美绿色食品(集团)有限公司 发布

前 言

依据《中华人民共和国标准化法》和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，本企业参照 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7096《食品安全国家标准 食用菌及其制品》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》。

本标准采用 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

本标准由上海清美绿色食品（集团）有限公司提出并起草。

本标准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。

本标准主要起草人：张慧、张凡芝、虞玲利。

本标准代替 Q/BBAJ0002S-2018《蒸制、油炸面米制品》。

本标准与 Q/BBAJ0002S-2018 相比，主要变化如下：

——修改了保质期。

本标准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

本标准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。

本标准适用于以银耳、绿豆、红小豆等一种或多种为原料，添加一种或多种辅料（水、白砂糖、枸杞、红枣等），添加（或不添加）食品添加剂，经预处理、配料、灌装、杀菌（熟制）、冷却加工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

下列文件对于本文件的应用时必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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/T191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

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 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 7098 食品安全国家标准 罐头食品

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005） 《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

羹汤系列产品根据形态分为羹类和汤类。

3.1 羹类

3.1.1 银耳羹

以银耳为主要原料，添加水、白砂糖、红枣、枸杞等辅料，经预处理、配料、灌装、杀菌（熟制）、冷却加工而成的可直接食用的银耳羹。

3.2 汤类

3.2.1 汤系列

以红小豆、绿豆等为主要原料，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、灌装、杀菌（熟制）、冷却加工而成的可直接食用的汤类。

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 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
色泽	呈各种配料煮熟后的自然色泽。
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	
	羹类	汤类
固形物含量，% ≥	25.0	10.0
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	1.0	0.5
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.5	---
总汞（以 Hg 计），mg/kg ≤	0.1	---
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	---

米酵菌酸, mg/kg (仅限于银耳制品) ≤	0.25	---
----------------------------	------	-----

4.4 微生物指标

应符合商业无菌的要求。

4.5 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。

4.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4.7 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 感官要求

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、无异味处目测, 嗅其气味, 品其滋味和风味。

5.2 理化指标

5.2.1 样品制备

将包装容器内的样品摇匀后再取样。

5.2.2 固形物含量

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

5.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.4 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

5.2.5 总汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

5.2.6 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

5.2.7 米酵菌酸

按 GB 5009.189 规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 商业无菌

按 GB 4789.26 规定的方法测定。

5.4 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 出厂检验项目包括感官、净含量、固形物、商业无菌。

6.2 型式检验

6.2.1 正常生产时每半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。

6.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

6.3 组批

以同一班次生产的同品种的产品为一批。

6.4 抽样方法和抽样数量

从产品中随机抽取 20 个样品, 15 个样品做感官、理化、商业无菌检测, 5 个样品留样备用。

6.5 判定规则

检验结果不符合本标准要求时, 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), 复检结果符合本标准要求则判定为合格; 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第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。

7.5 保质期

在符合本标准规定条件下, 自生产之日起, 保质期为: 常温保存不超过 3 个月。

本标准著作权归普美公司所有, 未经许可, 不得转载!