

上海清美绿色食品(集团)有限公司企业标准

Q/BBAJ0002S-2021

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！

2021-01-20 发布

2021-02-01 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 SB/T 10652《米饭、米粥、米粉制品》、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》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、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》。

本标准采用 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》。

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-2020《羹汤系列》。

本标准与 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，不得复制或传播。

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。

本标准适用于以绿豆、红小豆、银耳、小西米等一种或多种为主要原料，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，经灌装、杀菌（熟制）、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 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 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 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 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

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、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，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、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
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

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)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	---
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³
菌落总数	5	1	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群	5	1	10	10 ²

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)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	---
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³
蜡样芽胞杆菌	5	1	10 ³	10 ⁴
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群	5	2	10	100

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 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

5.3.3 沙门氏菌检验

按 GB 4789.4 的规定方法检验。

5.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 的规定方法检验。

5.3.5 蜡样芽孢杆菌

按 GB 4789.14 规定的方法检验。

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：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3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

在符合本标准规定条件下，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。