

ICS

Q/LLCY

广西恋绿健康食品有限公司企业标准

Q/LLCY 0005S—2024

代替Q/LLCY 0005S—2021

汤料

2024-02-28发布

2024-03-28 实施

广西恋绿健康食品有限公司 发布



前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件代替Q/LLCY 0005S—2021《汤料》。

本文件由广西恋绿健康食品有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：张进文。

本文件于2024年02月28日发布，2024年03月28日实施。

汤料

1 范围

本文件规定了汤料的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小薊、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、桂圆肉、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、大枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、牡蛎、干贝、花胶、响螺肉、食用菌（杏鲍菇、花菇、鹿茸菇、茶树菇、黑木耳、姬松茸、白牛肝菌、云耳、竹荪、羊肚菌、真姬菇、鸡腿菇、黑松露、金针菇、猴头菇、香菇、银耳）、白菜干、雪梨干、甘蔗干、干柠檬片、苦瓜干、霸王花、黑枸杞、橄榄、栗子、黄花菜、荸荠、竹笋、大头菜、燕窝、无花果、蜜枣、核桃、芝麻、花生、红豆、荷包豆、红枣、海底椰（非洲海椰皇、复椰子）、淮山、赤小豆、黄豆、五指毛桃、牛蒡根、沙棘叶、玉米须、平卧菊三七、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、魔芋、玫瑰茄、耳叶牛皮消、枇杷叶、茶树花、广东虫草子实体、乌药叶、辣木叶、金花茶、白子菜、菊粉、玛咖粉、人参（人工种植）、蛹虫草、胡椒、五香粉、辣椒、陈皮（橘皮）、桂皮、豆蔻、香豆蔻、草果、沙姜、辣根、龙蒿、黑芥籽、葛缕子、阴香、大清桂、藏红花、桔茗、香茅、月桂叶、甘牛至、百里香、香椿、香茅兰、芫荽、黄芪、当归、党参、铁皮石斛、西洋参、灵芝、天麻、肉苁蓉、山茶萼、杜仲叶、红糖、冰糖中的多种为原料，经原料拣选、干燥（或不干燥）、粉碎或不粉碎、配料、包装等工艺加工制成的非即食汤料。

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 1352	大豆
GB/T 1532	花生
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 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测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 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 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
GB/T 11761 芝麻
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 16325 干果食品卫生标准
GB/T 18672 枸杞
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 19618 甘草
GB/T 22300 丁香
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30381 桂皮
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB/T 30387 月桂叶
GB/T 30391 花椒
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GH/T 1092 燕窝质量等级
NY/T 455 胡椒
NY/T 599 红小豆
NY/T 694 罗汉果
NY/T 1504 莲子
DBS45/ 008 食品安全地方标准 桂圆肉
中华人民共和国药典 一部（2020年版）

- 中华人民共和国卫生部公告（2004年 第17号） 关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告
- 中华人民共和国卫生部公告（2009年 第5号） 关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告
- 中华人民共和国卫生部公告（2010年 第3号） 关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告
- 中华人民共和国卫生部公告（2010年 第9号） 关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等5种物品为新资源食品的公告
- 中华人民共和国卫生部公告（2011年 第13号） 关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告
- 中华人民共和国卫生部公告（2012年 第8号） 关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告
- 中华人民共和国卫生部公告（2012年 第17号） 关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告
- 中华人民共和国卫生部公告（2012年 第19号） 关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告
- 中华人民共和国卫生部卫监督函〔2012〕306号 关于玉米须有关问题的批复
- 中华人民共和国卫生部公告（2013年 第1号） 关于批准茶树花等7种新资源食品的公告
- 中华人民共和国卫生部公告（2013年 第3号） 关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告
- 中华人民共和国卫生部公告（2014年 第10号） 关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告
- 中华人民共和国卫生部公告（2014年 第20号） 关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告
- 中华人民共和国卫生部公告（2013）83号 关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复
- 中华人民共和国卫生部公告（2014）205号 关于五指毛桃有关问题的复函
- 中华人民共和国卫生部公告（2023年 第9号） 国家市场监督管理总局关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告
- 中华人民共和国卫生部公告（2019年 第8号） 国家市场监督管理总局关于当归等有6种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告
- 中华人民共和国卫生部公告（2014）427号 关于“滨海白首乌”有关问题的复函

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、陈皮（橘皮）、黄芪、当归、党参、铁皮石斛、西洋参、灵芝、天麻、肉苁蓉、山茱萸、杜仲叶

应质好、无虫害、无霉变，并应符合《中华人民共和国药典》一部（2020年版）、GB 2762和GB 2763的规定。

4.1.2 丁香

应符合GB/T 22300的规定。

4.1.3 甘草

应符合GB/T 19618的规定。

4.1.4 桂圆肉

应符合DBS45/ 008的规定。

4.1.5 花椒

应符合GB/T 30391的规定。

4.1.6 罗汉果

应符合NY/T 694的规定。

4.1.7 枸杞

应符合GB/T 18672的规定。

4.1.8 莲子

应符合NY/T 1504的规定。

4.1.9 芝麻

应符合GB/T 11761的规定。

4.1.10 食用菌（杏鲍菇、花菇、茶树菇、鹿茸菇、黑木耳、姬松茸、白牛肝菌、云耳、竹荪、羊肚菌、真姬菇、鸡腿菇、黑松露、金针菇、猴头菇、香菇、银耳）

应符合GB 7096的规定。

4.1.11 牡蛎、干贝、花胶、响螺肉

应符合GB 10136、GB 31650的规定。

4.1.12 雪梨干、甘蔗干、干柠檬片、黑枸杞、橄榄、无花果、海底椰（非洲海椰皇、复椰子）

应符合GB 16325、GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.13 白菜干、苦瓜干、霸王花、黄花菜、荸荠、竹笋、大头菜

应质好、无虫害、无霉变，并应符合GB 2762和GB 2763的规定。

4.1.14 燕窝

应符合GH/T 1092的规定。

4.1.15 红枣

应符合GB/T 5835的规定。

4.1.16 蜜枣

应符合GB 14884的规定。

4.1.17 核桃、栗子

应符合GB 19300的规定。

4.1.18 花生

应符合GB/T 1532的规定。

4.1.19 淮山、红豆、荷包豆、魔芋

应符合GB 2715的规定。

4.1.20 赤小豆

应符合NY/T 599的规定。

4.1.21 黄豆

应符合GB 1352的规定。

4.1.22 五指毛桃

应质好、无虫害、无腐烂、无霉变，并应符合原国家卫生计生委国卫办食品函（2014）205号、GB 2762和GB 2763的规定。

4.1.23 牛蒡根

应质好、无虫害、无腐烂、无霉变，并应符合原国家卫生计生委国卫办食品函（2013）83号、GB 2762和GB 2763的规定。

4.1.24 沙棘叶

应质好、无虫害、无腐烂、无霉变，并应符合原国家卫生计生委公告（2013年 第3号）、GB 2762和GB 2763的规定。

4.1.25 玉米须

应质好、无虫害、无腐烂、无霉变，并应符合原国家卫生部卫生监督函（2012）306号、GB 2762和GB 2763的规定。

4.1.26 平卧菊三七

应质好、无虫害、无腐烂、无霉变，并应符合原国家卫生部公告（2012年 第8号）、GB 2762和GB 2763的规定。

4.1.27 玫瑰花（重瓣红玫瑰）、白子菜

应质好、无虫害、无腐烂、无霉变，并应符合原国家卫生部公告（2010年 第3号）、GB 2762和GB 2763的规定。

4.1.28 玫瑰茄

应质好、无虫害、无腐烂、无霉变，并应符合原国家卫生部公告（2004年 第17号）、GB 2762和GB 2763的规定。

4.1.29 耳叶牛皮消

应质好、无虫害、无腐烂、无霉变，并应符合原国家卫生计生委办公厅国卫办食品函〔2014〕427号、GB 2762和GB 2763的规定。

4.1.30 枇杷叶

应质好、无虫害、无腐烂、无霉变，并应符合原国家卫生计生委公告（2014年第20号）、GB 2762和GB 2763的规定。

4.1.31 茶树花、广东虫草子实体

应符合原国家卫生部公告（2013年 第1号）、GB 2762和GB 2763的规定。

4.1.32 乌药叶、辣木叶

应符合原国家卫生部公告（2012年 第19号）、GB 2762和GB 2763的规定。

4.1.33 金花茶

应符合原国家卫生部公告（2010年 第9号）、GB 2762和GB 2763的规定。

4.1.34 菊粉

应符合原国家卫生部公告（2009年第5号）、GB 2762和GB 2763的规定。

4.1.35 玛咖粉

应符合原国家卫生部公告（2011年第13号）、GB 2762和GB 2763的规定。

4.1.36 蛹虫草

应符合原国家卫生计生委公告（2014年第10号）、GB 2762和GB 2763的规定。

4.1.37 人参（人工种植）

应符合原国家卫生部公告（2012年第17号）、GB 2762和GB 2763的规定。

4.1.38 五香粉、豆蔻、香豆蔻、草果、沙姜、辣根、龙蒿、黑芥籽、葛缕子、阴香、大清桂、藏红花
枯茗、香茅、甘牛至、百里香、香椿、香荚兰、莞荑

应符合GB/T 15691、GB 2762和GB 2763的规定。

4.1.39 桂皮

应符合GB/T 30381的规定。

4.1.40 胡椒

应符合NY/T 455的规定。

4.1.41 辣椒

应符合GB/T 30382的规定。

4.1.42 月桂叶

应符合GB/T 30387的规定。

4.1.43 红糖

应符合GB 13104的规定。

4.1.44 冰糖

应符合GB 35883的规定。

4.1.45 黄芪、当归、党参、铁皮石斛、西洋参、灵芝、天麻、肉苁蓉、山茱萸、杜仲叶

应符合中华人民共和国卫生健康委员会公告(2023年 第9号)、GB 2762和GB 2763的规定。

4.1.46 当归

应符合中华人民共和国卫生健康委员会公告(2019年 第8号)、GB 2762和GB 2763的规定。

4.1.47 加工用水

应符合GB 5749的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有相应产品应有的色泽
组织形态	呈颗粒状、片状、块状或其他应有的形状，无结块，无霉变
滋味和气味	具有相应产品应有的滋味和气味，无霉味和其他异味、异嗅
杂 质	无杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 15
总灰分/(g/100g)	≤ 10
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.8(2.4) ^a
总砷 ^b (以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0
展青霉素 ^c /(μg/kg)	≤ 50
米酵菌酸 ^d /(mg/kg)	≤ 0.25
其他真菌毒素限量	应符合GB 2761的规定
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定

^a 仅适用于所有配料均为香辛料类的产品。
^b 不适用于所有配料均为香辛料类的产品。
^c 仅适用于配料中有山楂的产品。
^d 仅适用于配料中有银耳的产品。

5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

取一袋独立包装的样品打开包装后将试样置于一清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光线下用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味。将样品配成1% (m/v) 的水溶液煮沸，用温水漱口，品尝其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

7.2.2 总灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

7.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.4 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

7.2.5 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

7.2.6 展青霉素

按GB 5009.185规定的方法测定。

7.2.7 米酵菌酸

按GB 5009.189规定的方法测定。

7.2.8 其他真菌毒素

按GB 2761规定的方法测定。

7.2.9 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

7.3 食品添加剂

按国家相应标准规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 批次

以同一班次，同一生产线和生产工艺、同一规格的产品为一批。

8.2 抽样方法和数量

同一批次样品抽样基数不得少于200个独立包装，每批产品随机抽取不少于8个独立包装，样品分成2份，1份检验，1份备查。

8.3 出厂检验

- 8.3.1 产品出厂前，应由企业质检部门按本文件检验，检验合格的产品方可出厂。
- 8.3.2 出厂检验项目：感官要求、水分、总灰分、净含量。

8.4 型式检验

- 8.4.1 正常生产时每年应进行二次型式检验，有下列情况之一时也应进行型式检验
 - a) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
 - b) 产品长期停产后，恢复生产时；
 - c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
 - d) 国家食品安全监管部门提出要求时。
- 8.4.2 型式检验项目包括 4.2、4.3 和 5 规定的项目。

8.5 判定规则

- 8.5.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品合格。
- 8.5.2 检验结果中如有不符合文件要求时，可在同批产品中加倍抽样复检。复检结果如仍有不符合本文件要求时，判定该批产品不合格；复检结果如符合本文件要求时，判定该批产品合格。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签、标志

- 9.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 规定，同时添加有广东虫草子实体、乌药叶、金花茶、菊粉、玛咖粉等新食品原料的产品应按国家卫生行政部门相关规定标示食用量和不适宜人群。
- 9.1.2 运输包装图形标志应符合 GB/T 191 规定。

9.2 包装

- 9.2.1 成品包装材料应无毒、无异味，符合食品安全标准要求。包装应严密、牢固。
- 9.2.2 净含量应符合国家相关规定。

9.3 运输

- 9.3.1 产品运输工具应清洁、干燥、无异味污染，运输过程应有防尘、防晒、防潮的措施，不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。
- 9.3.2 装卸产品时不应甩甩、撞击和挤压，产品不应直接接触地面。

9.4 贮存

- 9.4.1 产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风，周围环境中无毒、无害、无异味污染、有防潮、防尘、防鼠、防蝇虫设施的室内。
- 9.4.2 产品不应直接接触墙面或地面，离地面、墙面间的距离应大于 10cm，堆码高度以能抗挤压和提取方便为宜。

9.5 保质期

在符合产品贮运规定、产品包装完整、未经启封的条件下，常温下产品保质期12个月。