

T/AHFIA

安徽省食品行业协会团体标准

T/AHFIA XXX—XXXX

汤料

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

安徽省食品行业协会 发布

前 言

本标准按照 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》给出的规则起草。

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专利的责任。

本标准由安徽方敏医药科技有限公司提出。

本标准由安徽省食品行业协会归口。

本标准起草单位：XXXXXXXXXXXXXXXXXX、XXXXXXXXXXXXXXXXXX、XXXXXXXXXXXXXXXXXX。

本标准主要起草人：XXXX、XXXX、XXXX、XXXX、XXXX。

汤料

1 范围

本标准规定了汤料的术语与定义、产品分类、质量要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标识、标志、包装、运输、贮存和产品召回。
本标准适用于 3.1 定义产品的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所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/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 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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. 15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
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 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. 123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009. 189	食品安全国家标准 食品中米酵菌酸的测定
GB 5009. 227	食品安全国家标准 食品中过氧化值测定
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 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

汤料 soup

以可食用植物的果实、种子、花、根、茎、叶、皮或全株（可用于食品加香调味，能赋予食物香、辛、辣等风味的天然植物性产品）的一种或多种、水产干制品、食用菌干制品为主要原料，配以或不配以食用盐、食糖、味精等辅料，经原料前处理、干燥或不干燥、拼配或不拼配、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装等工艺生产的非即食煲汤用汤料。

4 产品分类

4.1 植物汤料

以可食用植物的果实、种子、花、根、茎、叶、皮或全株（可用于食品加香调味，能赋予食物香、辛、辣等风味的天然植物性产品）的一种或多种为主要原料，配以或不配以食用盐、食糖、味精等辅料，经原料前处理、干燥或不干燥、拼配或不拼配、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装等工艺生产的固态植物汤料。

4.2 水产品汤料

以水产干制品为主要原料，配以或不配以食用盐、食糖、味精等辅料，经原料前处理、干燥或不干燥、拼配或不拼配、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装等工艺生产的固态水产品汤料。

4.3 食用菌汤料

以食用菌干制品为主要原料，配以或不配以食用盐、食糖、味精等辅料，经原料前处理、干燥或不干燥、拼配或不拼配、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装等工艺生产的固态食用菌汤料。

4.4 水产食用菌汤料

以水产干制品以及食用菌干制品为主要原料，添加或不添加可食用植物的果实、种子、花、根、茎、叶、皮或全株（可用于食品加香调味，能赋予食物香、辛、辣等风味的天然植物性产品）的一种或多种，配以或不配以食用盐、食糖、味精等辅料，经原料前处理、干燥或不干燥、拼配或不拼配、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装等工艺生产的固态水产食用菌汤类。

5 质量要求

5.1 原料要求

产品中使用的原辅料应符合相应的食品安全标准和相关规定。

5.2 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	具有相应原料应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽、杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有该品种产品应有的滋味与气味，无异味	
状态	无霉变，无正常视力可见外来异物。冲调后呈粘稠状或	

	固液混合状。	
--	--------	--

5.3 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/（%）	≤ 23	GB 5009.3
筛上残留量 ^a /（g/100g）	≤ 2.5	GB/T 15691
总灰分 ^b /（%）	≤ 15	GB 5009.4
酸不溶性灰分 ^b /（%）	≤ 5	GB 5009.4
米酵菌酸/（mg/kg）	0.25	GB 5009.189
食用菌汤料	≤	
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	0.6	GB 5009.227
水产品汤料、水产食用菌汤料	≤	
^a 仅适用于粉末状植物汤料。 ^b 仅适用于植物汤料。		

5.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	指标	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	0.5	GB 5009.11
植物汤料、食用菌汤料	≤	
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	0.5	GB 5009.15
食用菌汤料	≤	
无机砷（以 As 计）/（mg/kg）	0.5	GB 5009.11
水产品汤料、水产食用菌汤料	≤	
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	0.1	GB 5009.17
食用菌汤料	≤	
甲基汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	0.5	GB 5009.17
水产品汤料、水产食用菌汤料	≤	
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	2.0	GB 5009.123
水产品汤料、水产食用菌汤料	≤	

5.5 微生物限量

微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案 a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 第二法
霉菌/(CFU/g)	5	2	50	100	GB 4789.15
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

5.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

5.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.8 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按照 JJF 1070 的规定检验。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

相同原料、相同工艺、相同设备生产的产品为一批。

7.2 抽样

在同一批次中随机抽取，每检验批抽样件数不少于 5 件。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品按本标准的要求检验，检验合格后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目包括为感官、净含量、水分、菌落总数（除食用菌汤料外）和大肠菌群（除食用菌汤料外）。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。

7.4.2 每年至少应对产品进行一次型式检验。

7.4.3 发生下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 工艺或原材料发生重大改变时；
- b) 产品投产鉴定前；
- c) 产品停产 6 个月以上再生产时；

- d) 出厂检验结果与平常记录有较大差别时;
- e) 监管部门提出要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部项目符合本标准要求时,判该批产品为合格品。

7.5.2 若检验结果中有项目不符合本标准要求,可以在原批次产品中双倍抽样复检一次,判定以复检结果为准。复检时若仍有一项或一项以上指标不符合本标准要求,则判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存和产品召回

8.1 标签

应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.2 标志

应符合 GB/T 191 的规定。

8.3 包装、运输、贮存和产品召回

应符合 GB 14881 的规定。
