

谷医堂（湖南）健康科技有限公司企业标准

Q/AGYT 0071S-2024

食品安全企业标准



湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章

备案号: 432472S-2024

备案日期: 2024年2月27日

湖南
食品

2024-01-04 发布

2024-02-04 实施

谷医堂（湖南）健康科技有限公司 发布

前言

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草原则》的规则起草。

本标准由谷医堂（湖南）健康科技有限公司提出并归口。

本标准起草单位：谷医堂（湖南）健康科技有限公司。

本标准由谷医堂（湖南）健康科技有限公司负责解释。

本标准主要起草人：阳吉长、周璇、陈慧玲。

本标准代替 Q/AGYT 0071S-2021。



煲汤料

1 范围

本标准规定了煲汤料要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以党参、黄芪、灵芝、西洋参、杜仲叶、铁皮石斛、肉苁蓉（荒漠）、天麻、山茱萸、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、百合、薄荷、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、代代花、淡竹叶、佛手、榧子、覆盆子、甘草、枸杞子、高良姜、葛根、花椒、黄芥子、黄精、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、藿香、金银花、生姜、干姜、桔红、桔梗、菊花、菊苣、昆布、龙眼肉（桂圆）、罗汉果、莱菔子、莲子、马齿苋、木瓜、火麻仁、麦芽、胖大海、蒲公英、芡实、青果、肉豆蔻、肉桂、山药、沙棘、砂仁、桑叶、桑椹、酸枣仁、桃仁、乌梅、杏仁（苦、甜）、香橼、香薷、鲜白茅根、鲜芦根、薤白、玉竹、余甘子、郁李仁、鱼腥草、益智仁、大枣、酸枣、黑枣、枳椇子、紫苏、紫苏籽、薏苡仁、茯苓、决明子、赤小豆、玉米须、山楂、荷叶、橘皮、陈皮、梔子、人参（人工种植）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、小麦、小麦苗、大麦苗、玉米、花生、香菇、木耳、茶树菇、姬松茸、猴头菇、牛蒡根、魔芋、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、刺梨、黑果枸杞、凉粉草（仙草）、蛹虫草、平卧菊三七、五指毛桃、荔枝干、黑大豆、黄豆、红豆、银耳、板栗、黄花菜、紫菜、腰果、核桃仁、海参、干贝、鲍鱼、燕窝、鱼胶、鱼翅、墨鱼干、养殖梅花鹿副产品（除鹿茸、鹿角、鹿胎、鹿骨外）、荞麦、藜麦、玫瑰茄、辣木叶、木姜叶柯、金花茶、裸藻、丹凤牡丹花、杜仲雄花、青钱柳叶、奇亚籽、梨果仙人掌、桃胶、玛咖粉、茶树花、显齿蛇葡萄叶、奇亚籽、圆苞车前子壳、线叶金雀花、枇杷叶、湖北海棠（茶海棠）叶、食用花卉（如：桂花、茉莉花）、水果、蔬菜其中的一种或几种（既是食品又是药品物品不超过 14 个）为原料，蜂蜜、冰糖、红糖为辅料（加或不加），经挑选、切分或不切分、干燥（或不干燥）、粉粹（或不粉粹）、拼配或不拼配、混合（或不混合）、包装等工艺生产成的煲汤料。

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 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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
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 5009.22	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 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5009.36	食品安全国家标准 食品中氰化物的测定

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 5009.227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准	食品中酸价的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
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 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋	
GB/T 29605	感官分析	食品感官质量控制导则
GB 31621	食品安全国家标准	食品经营过程卫生规范
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[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》		
关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（2004年第17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（2010年第3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（2010年第9号）		
关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（卫生部公告2011年第13号）		
关于玉米须有关问题的批复（卫监督函（2012）306号）		
关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复（卫监督函（2012）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（2012年第8号）		
于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012年第17号）		
关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告（2012年第19号）		
关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复（国卫食品函（2013）83号）		
关于批准茶树花等7种新资源食品的公告（2013年第1号）		
关于批准裸藻等8种新食品原料的公告（2013年第10号）		
关于批准显齿蛇葡萄叶等3种新食品原料的公告（2013年第16号）		
关于同意将小麦苗作为普通食品管理的批复（卫监督函（2013）17号）		
关于五指毛桃有关问题的复函（国卫办食品函（2014）205号）		
关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告（2014年第6号）		
关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告（2014年第10号）		
关于批准线叶金雀花为新食品原料的公告（2014年第12号）		
关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告（2014年第20号）		
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（2023年第9号）		

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	按GB/T 29605执行，称取混合后样品10g于白瓷盘

滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味	内,色泽、组织形态、杂质在自然光下用目测法检测。气味和滋味分别用嗅和尝的方法检查。
组织形态	具有产品应有的形状或粉末状,无霉变、无虫蛀、无劣变	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 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/(g/100g)	≤ 12.0	GB 5009.3
总灰分/(g/100g)	≤ 8.0	GB 5009.4
氰化物(以HCN计)/(mg/kg)	≤ 0.5(仅限于含杏仁、白果的产品)	GB 5009.36
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3.0(仅限于含坚果的产品)	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.08(仅限于含坚果的产品)	GB 5009.227
米酵菌酸/(mg/kg)	≤ 0.25(仅限于含银耳干制品的产品)	GB 5009.189
二氧化硫/(mg/kg)	≤	GB 5009.34

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 10	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.15

注:单一原料产品或同类别产品污染物限量 GB 2762 有具体规定的按 GB 2762 执行。

3.5 真菌毒素限量

应符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素/(μg/kg)	≤ 10	GB 5009.185

注:1、单一原料产品或同类别产品真菌毒素限量 GB 2761 有具体规定的按 GB 2761 执行。
2、展青霉素仅限于含山楂、苹果制品。

3.6 农药最大残留量限量

应符合表 5 的规定。

表 5 农药最大残留限量

项目	限量	检验方法
六六六/(mg/kg)	≤ 0.02	GB/T 5009.19
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.02	GB/T 5009.19

3.7 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》规定执行。按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一投料、同一班次、同一生产线、同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一规格、同一批次的产品中随机抽取样品,抽样基数不得少于 50kg,抽样数量为 500g (不少于 30 个最小独立包装),样品分成 2 份,1 份检验,1 份留样备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品必须经生产企业质量部门按本标准规定的方法检验,检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括:感官要求、净含量、水分。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准技术要求规定的全部项目。

5.4.2 型式检验每年进行一次,有下列情况之一时亦应进行:

- a) 产品定型投产时;
- b) 更换主要设备时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 原料产地或供货商发生变化时;
- e) 停产三个月以上恢复生产时;
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检项目全部符合本标准,判定为合格品。

5.5.2 所验项目如不符合本标准时,允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准,判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关规定。

6.1.2 新食品原料标明食用限量、不适宜人群。

6.1.3 运输储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品包装材料应符合食品国家标准的要求。

6.2.2 外包装采用瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在符合上述贮运条件下,产品保质期为 24 个月。



Q/AGYT 0071S-2024

印章