

有效期：2027-5-26

# 湖南国艺中药饮片有限公司企业标准

Q/YLGY 0002S-2024

## 煲汤方

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：4336365-2024

备案日期：2024年7月4日

湖南省  
食品安全

2024-5-26发布



2024-6-04实施

湖南国艺中药饮片有限公司发布

## 前 言

本标准根据GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行格式编写。本标准由湖南国艺中药饮片有限公司提出。

本标准起草单位：湖南国艺中药饮片有限公司。

本标准由湖南国艺中药饮片有限公司负责解释。

本标准主要起草人：赵朝辉、彭满香

本标准有效期三年。



# 煲汤方

## 1 范围

本标准规定了煲汤方的要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以丁香、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、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、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、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、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香其中的一种或几种为原料，经过挑拣、混合或不混合、包装等工艺生产成的供人们煲汤饮用的药食同源食品。

## 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 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/T 5009.11	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/T 5009.15	食品中镉的测定
GB/T 5009.34	食品中亚硫酸盐的测定
GB/T 5009.123	食品中铬的测定
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 13113	食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯成型品卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准食品生产通用卫生规范
GB/T15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 18979	食品中黄曲霉毒素的测定免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
BB/T 0016	包装材料蜂窝纸板



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102号(2007)《食品标识管理规定》

国家质量监督检验检疫总局令第123号(2009)《关于修改&lt;食品标识管理规定&gt;的决定》

《中华人民共和国药典》(2010年版)一部

卫生部关于批准 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)

卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知(卫法监发[2002]51号)

### 3 要求

#### 3.1 原料要求

3.1.1丁香、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、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、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、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、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香；应符合《中华人民共和国药典》(2010年版)一部的规定。

#### 3.2 基本要求

不得添加任何色素及香味物质。

#### 3.3 感官要求

应符合表1的规定。



项目		检验方法
色泽	具有产品固有的色泽	称取混合后样品10g于白瓷
组织形态	产品固有的形状，无霉变、无虫蛀、无劣变	盘内，色泽、组织形态、杂
滋味气味	具有产品固有的气味和滋味，无异味	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。
杂质	无正常视力可见外来杂质	

## 3.4 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)	≤	10.0	GB 5009.3	
总灰分(以干基计)/(g/100g)	≤	8.0	GB 5009.4	
铅(以Pb计)/(mg/kg)	调味品	≤	0.9	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	调味品	≤	0.5	GB 5009.15
砷(以As计)/(mg/kg)	复合调味料	≤	0.1	GB 5009.11
展青霉素 <sup>a</sup> /(μg/kg)	≤	50	GB/T 5009.185	
亚硫酸盐(以SO <sub>2</sub> 计)/(mg/kg)	≤	100	GB 2761-2011	
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(ug/kg)		5.0	GBT 18979	
农药残留		符合GB 2763的规定	GB 2763	

<sup>a</sup>仅限含山楂制品。

### 3.5 净含量及允许短缺量

按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》执行。按JJF 1070规定的方法检验。

## 4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

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

5.2.1 在成品库按批抽样，抽样单位以袋计。

5.2.2 每批按3/1000随机抽样，每批不应少于9袋。

### 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、总灰分。

### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准要求规定的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次，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) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

### 5.5 判定规则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 所检项目如不符合本标准时，允许对该批次留样产品抽样复检。复验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、运输与贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品的预包装标志应符合GB7718、国家质检总局第102号令和123号令《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2 标明食用量、不适宜人群，符合卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告(2008年第12号)、卫生部关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(2012年第17号)的规定。

6.1.3 外包装标志应符合GB/T191规定，并标明产品名称、数量和规格，公司名称和地址，以及“小心轻放”、“勿重压和摔碰”、“防潮”、“防晒”的文字或标志。

### 6.2 包装

6.2.1 食品包装袋应符合GB 13113规定的要求。

6.2.2 纸盒应符合BB/T0016的要求；包装箱必须牢固与所装内容物尺寸要匹配，胶封，捆扎结实，应符合GB/T 6543要求。

### 6.3 运输

运输工具要清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防暴晒；严禁与有毒、有害、



有异味物品混装、混运。

#### 6.4 贮存

贮存时应保持干燥、通风、防污染，应存放于清洁、干燥、阴凉、无异味的专用仓库中，或0°C-4°C冷藏贮存，仓库周围应无异味污染，严禁与有毒、有害、有异味物品共库储存。

#### 6.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，产品在0°C-4°C冷藏条件下保质期为18个月；产品在常湿条件下保质期为12个月。

