



410349S-2024



安阳合百福食用油有限公司企业标准

Q/AHS 0003S-2024

非即食汤料

2024-01-31 发布

2024-01-31 实施

安阳合百福食用油有限公司 发布

前 言

本标准由安阳合百福食用油有限公司提出并起草。

本标准起草人：王玉芬。

H N

Q B

非即食汤料

1 范围

本标准规定了非即食汤料的要求、检验方法、检验规则等

本标准适用于以小麦粉、玉米粉（糝）、小米粉中的一种或几种为主要原料，适量添加食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉中的一种或几种）、藕粉、杂粮粉【大米、糯米、燕麦、糙米、紫米、黑米、黍米（大黄米）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞（裸大麦）米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞米、黑麦仁、薏仁米（薏苡仁）、燕麦片、小麦胚芽、玉米粒、大豆、绿豆、红豆、芸豆、鹰嘴豆中的几种】、干制豆制品类【豆皮、腐竹、腐皮、油皮中的一种或几种】、坚果与籽类或坚果与籽类粉【芝麻（黑芝麻、白芝麻）、花生、腰果仁、巴旦木（扁桃）仁、核桃仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、板栗仁、松子仁】、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、面筋、红枣（粉）、脱水蔬菜【萝卜、胡萝卜、菠菜、葱、生姜、大蒜、洋葱、香菜、南瓜、青梗菜、高丽菜、红甜菜根、羽衣甘蓝、西兰花、芝麻叶、红薯叶、蕨菜、芥菜、芹菜、青菜、荆芥、芦笋、竹笋、土豆、苦瓜、黄瓜、玉米粒、豌豆中的一种或几种】、可食用藻类【海带、紫菜、裙带菜、螺旋藻（钝顶螺旋藻）中的一种或几种】、动物性水产干制品【虾米、瑶柱（干贝）、海参、鱿鱼、海水鱼（可食用）、鲍鱼、蟹黄中的一种或几种】、蛋制品（蛋黄粉、皮蛋粉中的一种或两种）、干制食用菌【香菇、黑木耳、猴头菇、银耳、蛹虫草、鲍鱼菇、羊肚菌、白灵菇、口蘑、松茸、鸡腿蘑、鹿茸菇、真姬菇（海鲜菇）、竹荪中的一种或几种】、粉丝、粉条、熟制面饼丁（或条）、乳粉、食用盐、味精、食用葡萄糖、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、麦芽糊精、香辛料粉【辣椒、花椒、八角、胡椒、干姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拨、砂仁、圆叶当归、高良姜、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、麻椒、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、酱油（粉）、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、调味植物蛋白肉（粒）、番茄粉、食用动物油脂【牛油、猪油、鸡油、羊油中的一种或几种】中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂磷酸酯双淀粉、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、食用香精，经原料预处理、筛选、配料、混合、分装、包装等工艺加工而成的非即食汤料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 赤砂糖、红糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。

- 2.1.4 酱油（粉）应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.5 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.7 干制豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.8 杂粮粉（大米、糯米、燕麦、糙米、紫米、黑米、黍米（大黄米）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞（裸大麦）米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞米、黑麦仁、薏仁米（薏苡仁）、小麦胚芽、玉米粒、大豆、绿豆、红豆、芸豆、鹰嘴豆、燕麦片）应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.10 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.12 玉米粉（玉米糝）应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.13 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 腰果仁、巴旦木（扁桃）仁、核桃仁、南瓜籽仁、板栗仁、松子仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 1930 的规定。
- 2.1.17 花生油应符合 GB/T 1534、GB 2716 的规定。
- 2.1.18 大豆油应符合 GB/T 1535、GB 2716 的规定。
- 2.1.19 菜籽油应符合 GB/T 1536、GB 2716 的规定。
- 2.1.20 葵花籽油应符合 GB/T 10464、GB 2716 的规定。
- 2.1.21 芝麻油应符合 GB/T 8233、GB 2716 的规定。
- 2.1.22 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.23 红枣（粉）应符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.24 可食用藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.25 动物性水产干制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.26 干制食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.27 蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.28 粉丝、粉条应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.29 熟制面饼丁应符合 GB 19295 的规定。
- 2.1.30 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.31 白芷、橘皮（陈皮）、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.32 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.33 牛肉粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.34 调味植物蛋白肉（粒）应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.35 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.36 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.37 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.38 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.39 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.40 醋包、半固态酱包应符合 GB 31944 的规定。
- 2.1.41 畜禽肉包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.42 淀粉制品包应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.43 小米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.44 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.45 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.46 香辛料粉【辣椒、花椒、八角、胡椒、干姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拨、砂仁、圆叶当归、高良姜、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉、麻椒】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.47 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.48 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.49 葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.50 脱水蔬菜应符合 NY/T 960 和 NY/T 959 的规定。

2.2 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
性 状	固态	取适量样品，置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品固有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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, g/100g	≤ 14	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 25	GB 5009.44

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、玉米粉（糝）、小米粉中的一种或几种为主要原料，适量添加食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉中的一种或几种）、藕粉、杂粮粉【大米、糯米、燕麦、糙米、紫米、黑米、黍米（大黄米）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞（裸大麦）米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞米、黑麦仁、薏仁米（薏苡仁）、燕麦片、小麦胚芽、玉米粒、大豆、绿豆、红豆、芸豆、鹰嘴豆中的几种】、干制豆制品类【豆皮、腐竹、腐皮、油皮中的一种或几种】、坚果与籽类或坚果与籽类粉【芝麻（黑芝麻、白芝麻）、花生、腰果仁、巴旦木（扁桃）仁、核桃仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、板栗仁、松子仁】、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、面筋、红枣（粉）、脱水蔬菜【萝卜、胡萝卜、菠菜、葱、生姜、大蒜、洋葱、香菜、南瓜、青梗菜、高丽菜、红甜菜根、羽衣甘蓝、西兰花、芝麻叶、红薯叶、蕨菜、芥菜、芹菜、青菜、荆芥、芦笋、竹笋、土豆、苦瓜、黄瓜、玉米粒、豌豆中的一种或几种】、可食用藻类【海带、紫菜、裙带菜、螺旋藻（钝顶螺旋藻）中的一种或几种】、动物性水产干制品【虾米、瑶柱（干贝）、海参、鱿鱼、海水鱼（可食用）、鲍鱼、蟹黄中的一种或几种】、蛋制品（蛋黄粉、皮蛋粉中的一种或两种）、干制食用菌【香菇、黑木耳、猴头菇、银耳、蛹虫草、鲍鱼菇、羊肚菌、白灵菇、口蘑、松茸、鸡腿蘑、鹿茸菇、真姬菇（海鲜菇）、竹荪中的一种或几种】、粉丝、粉条、熟制面饼丁（或条）、乳粉、食用盐、味精、食用葡萄糖、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、麦芽糊精、香辛料粉【辣椒、花椒、八角、胡椒、干姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拔、砂仁、圆叶当归、高良姜、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、麻椒、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、酱油（粉）、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、调味植物蛋白肉（粒）、番茄粉、食用动物油脂【牛油、猪油、鸡油、羊油中的一种或几种】中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂磷酸酯双淀粉、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、食用香精，经原料预处理、筛选、配料、混合、分装、包装等工艺加工而成的非即食汤料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。