

Q/GGH

抚顺刚刚好食品有限公司企业标准

Q/GGH 0008S-2024

特色汤羹

2024-4-30 发布

2024-5-24 实施

抚顺刚刚好食品有限公司 发布

金成发



Q/GGH 0008S-2024

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准的食品安全指标依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅指标严于国家标准；微生物指标参照 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、SB/T 10648-2012《冷藏调制食品》制定，其它指标根据产品实测值制定。

本标准由抚顺刚刚好食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘瑞华。

本标准属首次发布。



金威发

特色汤羹

1 范围

本标准规定了特色汤羹的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜（冻）牛大骨、鲜（冻）牛肉、鲜（干）明太鱼、辣白菜、海带其中的一种为主要原料，以饮用水、鲜（冻）猪肉、豆腐、鸡蛋、食用盐、味精、鸡精、辣椒（或粉）、绵白糖、香辛料调味品（花椒、八角）、胡椒粉为辅料，经前处理、配料、熟制、调味、包装制成的特色汤羹。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

SC/T 3202 干海带

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 22106 非发酵豆制品

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2720 食品安全国家标准 味精

SB/T 10371 鸡精调味料

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

GB/T 1445 绵白糖

GB/T 30391 花椒

GB/T 7652 八角

DB46/T 33 胡椒粉

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米制品

GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包

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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

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 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

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



Q/GGH 0008S-2024

- 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 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 中华人民共和国农业部公告(2002)第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》
- 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》
- 国家质量监督检验检疫总局令(2009)第123号《食品标识管理规定》

3 产品分类

产品根据使用原料不同分为:

3.1 牛大骨汤

以鲜(冻)牛大骨为主要原料,以饮用水、食用盐、味精、香辛料调味品(花椒、八角)、胡椒粉为辅料,经前处理、配料、熟制、调味、包装制成的牛大骨汤。

3.2 牛肉汤

以鲜(冻)牛肉为主要原料,以饮用水、鸡蛋、食用盐、味精、辣椒、香辛料调味品(花椒、八角)为辅料,经前处理、配料、熟制、调味、包装制成的牛肉汤。

3.3 明太鱼汤

以鲜(干)明太鱼为主要原料,以饮用水、鸡蛋、食用盐、味精、辣椒粉、绵白糖、香辛料调味品(花椒、八角)为辅料,经前处理、配料、熟制、调味、包装制成的明太鱼汤。

3.4 辣白菜汤

以辣白菜为主要原料,以饮用水、鲜(冻)猪肉、豆腐、食用盐、味精、胡椒粉为辅料,经前处理、配料、熟制、调味、包装制成的辣白菜汤。

3.4 海带汤

以海带为主要原料,以饮用水、鸡蛋、食用盐、味精、鸡精、胡椒粉为辅料,经前处理、配料、熟制、调味、包装制成的海带汤。

4 要求

4.1 原辅料要求

生产所用、原辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定

4.1.1 鲜(冻)牛大骨、鲜(冻)牛肉、鲜(冻)猪肉:应符合GB 2707、GB 2762、GB2763 和国家兽药残留相关的规定。

4.1.2 鲜(干)明太鱼:应符合GB 2733、GB 10136、GB 2762、GB 2763的规定。



- 4.1.3 辣白菜：应符合Q/GGH 0006S依法备案有效的企业标准及相关标准的规定。
- 4.1.4 海带：应符合SC/T 3202的规定。
- 4.1.5 豆腐：应符合GB/T 22106的规定。
- 4.1.6 鸡蛋：应符合GB 2749的规定。
- 4.1.7 食用盐：应符合GB 2721的规定。
- 4.1.8 味精：应符合GB 2720的规定。
- 4.1.9 鸡精：应符合SB/T 10371的规定。
- 4.1.10 辣椒（或粉）：应符合GB/T 30382的规定。
- 4.1.11 绵白糖：应符合GB/T 1445的规定。
- 4.1.12 花椒：应符合GB/T 30391的规定。
- 4.1.13 八角：应符合GB/T 7652的规定。
- 4.1.14 胡椒粉：应符合DB46/T 33的规定。
- 4.1.15 生产用水：应符合GB 5749的规定。

4.2 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
	牛大骨汤	牛肉汤、明太鱼汤、辣白菜汤、海带汤	
外 观	汤体浑厚	汤、固形物相对分离，无碎、烂现象	将汤倒入干净、透明的玻璃器皿中，在自然光下根据产品的感官要求，用眼、鼻、口等感觉器官对产品的外观、色泽、组织状态、滋味、气味和杂质进行评定
色 泽	具有该产品应有的色泽，色泽均匀	具有相应产品应有的色泽，色泽均匀，固形物呈应有颜色	
组织状态	液态	产品应有的性状，固、液混合，软烂适宜	
滋、气味	具有相应产品特有的滋、气味，汤汁鲜美，无异味		
杂 质	无肉眼可见外来杂质		

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标					试验方法
	牛大骨汤	牛肉汤	明太鱼汤	辣白菜汤	海带汤	
固形物/ (%) \geq	—	35.0			—	GB 5009.3
食盐（以Cl ⁻ 计）/ (%) \leq	6.0					GB 5009.44
氨基酸态氮（以N计）/(g/100g) \geq	—	0.5	—			GB 5009.235
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g) \leq	0.25			—		GB 5009.227
铅（以Pb计）/ (mg/kg) \leq	0.2		0.4	0.9		GB 5009.12
锡（以Cd计）/ (mg/kg) \leq	0.1			—		GB 5009.15
甲基汞 ^a （以Hg计）/ (mg/kg) \leq	—		0.5	—		GB 5009.17
无机砷（以As计）/ (mg/kg) \leq	—		0.1	—		GB 5009.11

表2 续

总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.5	---	0.5	GB 5009.11
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤	1.0	2.0	---	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺 / (μg/100g)	≤	3.0	4.0	---	GB 5009.26
^b 多氯联苯 / (ug/kg)	≤	---	20	---	GB 5009.190
a 可先测定总汞, 当总汞水平不超过甲基汞限量时, 不必测定甲基汞; 否则, 需要测定甲基汞。					
b 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。					

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ³ CFU/g	10 ⁵ CFU/g	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10CFU/g	10 ² CFU/g	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b	5	0	0/25g	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
致泻大肠埃希氏菌 ^c	5	0	0/25g	—	GB 4789.6
副溶血性弧菌 ^b	5	1	100MPN/g	1000MPN/g	GB 4789.7
霉菌	≤150CFU/g				GB 4789.15
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1;					
b 仅限牛肉汤;					
c 仅限明太鱼汤、海带汤					

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

4.6 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.8 兽药最高残留限量

应符合中华人民共和国农业部公告(2002)第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》的规定。

4.9 生产加工过程

应符合GB 14881标准规定。



全成俊

4.10 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 的规定检测。

5 检验规则

5.1 入库检查

原辅料、包装材料入库前需经企业检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺，同一生产线、同一班次生产的，同一规格的产品为一批。每批产品随机抽取样品，抽样数量满足检验要求。样品分成两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经生产厂质检部门按本标准检验，检验合格并签发合格证后，方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官要求、固形物、食盐、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目应包括本标准规定的全部项目。

5.4.2 在正常生产时，型式检验每半年（或一年）进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设各时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

5.5.2 其他项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

5.5.3 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输与贮存

6.1 标志

预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品内装采用塑料袋包装，应分别符合 GB 4806.7、GB 9683 的规定。包装要求封口严密，不得渗漏。外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 标准规定。包装箱应捆扎牢固，正常运输，装卸时不得松散。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输产品时应防雨、防潮、防晒，装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有异味、易污染的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在-18℃冷冻的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，产品保质期为 9 个月。



鍾愛