

Q/XFK

安徽鑫福康农业科技有限公司食品企业标准

Q/XFK 0016S-2026
代替Q/XFK 0016S-2024

煲汤料



2026-02-01 发布

2026-02-02 实施

安徽鑫福康农业科技有限公司

发布

前 言

本标准所有内容应符合强制性国家标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求，比较GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》、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》和GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的相关要求，并结合原企业标准和本产品特性进行编写。

本标准Q/XFK 0016S-2026《煲汤料》修订，代替原标准Q/XFK 0016S-2024《煲汤料》（备案号：34202401956S），备案日期2024年04月18日；与原标准相比，主要修改如下：

——规范性引用文件，进一步规范、更新、调整。

——保质期进行了调整。

本标准由安徽鑫福康农业科技有限公司提出起草并负责解释。

本标准主要起草人：郑双玲。

本标准2020年11月28日首次发布。

本标准2024年04月08日第一次修订。

本标准2026年02月01日第二次修订。



煲汤料

1、范围

本标准规定了煲汤料的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期和食品召回管理。

本标准适用于第 3 术语和定义中规定的产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用本文件。

GB/T 1.1	标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则
GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
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 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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5461	食用盐
GB 7096	食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8967	谷氨酸钠（味精）
GB/T 12729.1	香辛料和调味品 名称
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
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 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 21725	天然香辛料 分类
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31644	食品安全国家标准 复合调味料
GB/T 35583	冰糖



JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家食品药品监督管理总局令第12号《食品召回管理办法》
国家市场监督管理总局令第 70 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、术语和定义:下列术语和定义适用于本标准。

3.1 煲汤料

以果蔬干制品（含食用菌类）、（药食同源产品）、食用香辛料为主要原料（原料的品种可根据生产要求进行选配组合添加使用），经原料挑选、干燥（或不干燥）、调配（或不调配）、添加或不添加[粮食或食用盐、谷氨酸钠（味精）、冰糖及其他食糖等辅料]、内包装、外包装工艺制成的供人们煲汤时添加使用的煲汤料（非即食类）产品；本产品作为烹饪食材调味调配使用，在传统意义上起到了调味料的作用，依据合肥市市场监督管理局的要求，此产品申报食品生产许可证（SC）归类为固态调味料（其他类）进行。

4、技术要求

4.1 原辅料质量要求

食用香辛料的质量应符合 GB/T 15691 及其他相应的安全标准和/或有关规定；其品种应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 21725 及其他相应的安全标准和/或有关规定。食用菌应符合 GB 7096 的规定，食盐应符合 GB 2721 或 GB/T 5461 的规定，冰糖应符合 GB/T 35583 或 GB 13104 的规定，其他食糖应符合 GB 13104 的规定，谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 或 GB/T8967 的规定；杂粮应符合 GB 2715 的规定，果蔬干制品应符合相应的安全标准和/或有关规定。药食同源产品品种须符合(1)传统上作为食品；(2)原卫生部和国家卫生计生委公布的按照传统既是食品又是药品物质；(3)原卫生部和国家卫生计生委以公告、批复、复函形式同意作为食品原料名单；(4)原卫生部和国家卫生计生委公告的新食品原料名录。所用的新食品原料与原卫生部和国家卫生计生委公告的具有实质等同性。上述原料的使用应符合国家相关规定。使用的食品原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定；不得添加非食用物质，其他原辅料应符合相应的安全标准和或有关规定。

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
色 泽	具有该产品应有的色泽。	 取适量试样置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味、无异味、无异味。	
状 态	具有该产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物。	

4.3 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	≤ 20	GB 5009. 3
铅, (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0. 9	GB 5009. 12
真菌毒素限量	应符合 GB 2761 及相关国家公告的规定	——
其他污染物最大限量	应符合 GB 2762 及相关国家公告的规定	
农药最大残留限量	应符合 GB 2763 及相关国家公告的规定	

4. 4 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》 的规定；按 JJF1070 规定方法测定。

5 食品添加剂

5. 1 食品添加剂质量：应符合相应的安全标准和有关规定。

5. 2 食品添加剂的品种和使用量：应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7. 1 抽样：

具有相同包装规格和净含量，品质一致，并在同一地点、同一日期（天）加工包装的产品集合为一批次；超市相同进货渠道、同一品种、一次接收的产品作为一个批次。从每一批次中随机抽取样品不低于1kg，样品分成2份，1份检验，1份备查（或留样）。

7. 2 检验分类:检验分为出厂检验和型式检验。

7. 2. 1 出厂检验

每批产品应由生产厂质检部门按本标准规定检验，并附有产品质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目：感官、水分、净含量、标签等。

7. 2. 2 型式检验

型式检验项目为本标准要求的全部项目。有以下情况时，应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 原料产地环境发生重大变化时；
- c) 停产6个月以上重新恢复生产时；
- d) 质量监督有关行政主管部门提出型式检验要求时；
- e) 型式检验每年最少应进行一次。



7. 3 判定规则。

检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品合格。感官、理化指标有一项不合格的，应在原批产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，复检仍不合格的则判定该批产品为不合格；

8. 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标签、标志：

标签应符合GB 7718、GB 28050和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》的规定，外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

应采取密封、防潮包装、能保护产品品质；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且应符合GB 14881、GB 23350及相应的国家标准和/或有关规定。

8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防潮、防晒；不得与有毒、有害、有异味或影响产品的质量物品混装运输，且应符合相应的国家标准和/或有关规定。

8.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所，不同类别的产品应按照产品要求贮存，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，且应符合相应的国家标准和/或有关规定。

8.5 保质期

在符合本标准运输、贮存条件及包装完好未拆封的情况下，按不同保存方式、不同包装方式分别确定产品保质期，具体以产品标签上的保质期为准，企业自定。

9 食品召回管理

按国家食品药品监督管理局令第12号《食品召回管理办法》及国家相关法律法规执行。

