

团 体 标 准

T/LYCY 004-2019

冻干汤料块

Freeze-dried soup lump

2019 - 04 - 25 发布

2019 - 05 - 31 实施

中国林业产业联合会 发布

前 言

本标准按照GB/T1.1-2009给出的规定起草。

本标准由中国林业产业联合会提出并归口。

本标准起草单位：好想你健康食品股份有限公司。

本标准主要起草人：石聚彬、石聚领、贾文进、王永斌、李洋、崔焕焕、白守礼、陈汉玲。

冻干汤料块

1 范围

本标准规定了冻干汤料块术语和定义、质量要求、检验规则、标签、标识和包装、运输、贮存等内容。

本标准适用于以水果、干果、蔬菜、食用菌、藻类、杂粮等中的一种或多种为原料，添加或不添加辅料，经原料处理、蒸煮、冷却、装盘、真空冷冻干燥、精选、包装等工艺制成的冻干汤料块。

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 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 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品中水分的测定
- 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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- 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第123号令 《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 冻干食品 Frozen food

是快速冻结，真空升华脱水，保存了原有的色、香、味、营养成分和原有的物料的外观，具有良好复水性的食品。

3.2 冻干汤料块 Freeze-dried soup lump

以水果、干果、蔬菜、食用菌、藻类、杂粮等中的一种或多种为原料，添加或不添加辅料，经原料处理、蒸煮、冷却、装盘、真空冷冻干燥、精选、包装等工艺制成的冻干食品。

4 质量要求

4.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
性状	呈块状, 允许有少量碎粒或粉末	从样品中取出 1 盒(袋), 倒入洁净白瓷盘中, 在室内自然光下观察其外观、性状、色泽、杂质, 将样品按标签明示的加水量加入沸水, 盖紧、静置不超过 5min 后搅拌均匀, 观察并嗅其气味、尝其滋味、复水性。
色泽	具有相应原料应有的色泽	
气、滋味	呈相应原料固有的气味滋味, 不得有异味	
复水性	沸水浸泡不超过 5min, 呈悬浮状, 口感不夹生	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 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 / %	≤ 9	GB 5009.3

4.4 微生物限量

致病菌应符合 GB29921 的规定, 微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌 (CFU/g)	5	2	50	100	GB 4789.15

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

4.5 净含量

净含量应符合 JJF 1070 的规定。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.7 其他卫生要求

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。

5 检验规则

5.1 批次

同一品种、同一生产工艺、同一班次的产品为一个批次。

5.2 抽样

每批随机抽取样品, 数量满足检验和留样的需要。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品出厂前应由生产厂家进行检验, 合格后出具产品合格证方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准规定的全部项目。

5.4.2 每半年应进行一次型式检验。

5.4.3 有下列情况之一时，应进行型式检验：

- 更换主要生产设备或停产半年以上再恢复生产时；
- 原料、工艺发生较大变化时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 监管部门要求进行抽查时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

5.5.2 检验结果中微生物指标中有一项不符合本标准规定时，判该批产品为不合格品。

5.5.3 检验结果中除微生物指标外，其他项目不符合本标准规定时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，复检结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品；复检结果中如仍有一项指标不合格，判该批产品为不合格品。

6 标签、标识和包装

6.1 标签

符合GB 7718的规定。

6.2 标识

符合GB/T 191及国家质量监督检验检疫总局第123号令《食品标识管理规定》的规定。

6.3 包装

包装分外包装和内包装，接触产品的包装容器和包装材料应符合GB4806.1的规定。

7 运输、贮存

7.1 运输

本产品运输过程中要轻装、轻卸、防晒、严禁雨淋，严禁与有毒、有害、有腐蚀性物质混放、混运。运输工具应保持清洁，无异味。

7.2 贮存

存放仓库地面应铺设隔板，距墙壁不小于20cm，使通风良好，防止底部受潮。仓贮温度不得高于25℃，严禁与其它有毒、有异味、发霉以及其它易于传播病虫的物品混合存放。并应加强防蝇、防鼠措施。