

ICS 01.040.65

CCS B 04

TB

TB
团体标准

T/ NAIA×××-××××

黄芪调味料

××××-××-××发布

××××-××-××实施

宁夏化学分析测试协会 发布

前言

本文件按照 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》规定编写。

本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的起草和发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由隆德县葆易圣药业有限公司提出。

本文件由宁夏化学分析测试协会归口。

本文件起草单位：隆德县葆易圣药业有限公司、银川智慧食品安全检验检测中心（有限公司）、兰州工业学院、隆德县职业技术学校、隆德县休闲农业与农产品加工服务中心、宁夏化学分析测试协会。

本文件主要起草人：孙国强、田碧桃、鲍小杰、田永强、柳玉霞、李琰、陈红丽、田嘉禾、田婧、冒莉萍、张宝明、孔坚、钱克俊、张芳霞、杨莉、柳燕红、张小飞。

本文件于 2023 年 X 月 XX 日首次发布。

黄芪调味料

1 范围

本文件规定了黄芪调味料的术语和定义、基本要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于黄芪调味料的生产加工和质量管理。

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。凡是注日期的应用文件，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 2762 食品安全国家标准 食品污染物限量

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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

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

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 191 包装储运图示标志

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（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 黄芪调味料

黄芪调味料是以黄芪为基本原料，占比不低于总量的 10%，加入其它调味料，经相应的

工艺加工制成的呈固态、粉末的产品。

4 基本要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 原料均应无发霉变质、无虫蛀、无其他夹杂物，无异味。

4.1.2 原料应符合 GB 2762、GB 2763 及相关食品安全标准要求。

4.1.3 不得添加香精等食品添加剂。

4.2 感官要求

感官应符合表 1 要求。

表 1 感官要求

项目	要求
外观	包装完整严密、内装配料比例适当，配料色泽、形态正常，无霉变、无杂质
气味	具有产品应有的气味
滋味	具有产品应有的滋味，无异味，无异嗅

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 要求。

表 2 理化指标

项目	指标
水分，%	≤5.0
二氧化硫，mg/kg	≤50.0

4.4 金属元素

金属元素限量应符合 GB 2762 的规定。

4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.6 净含量

应符合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》的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

取最小包装单元样品观察包装是否严密，然后将适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察其色泽和状态，闻其气味；将黄芪调味料烹煮 5min 后，用温开水漱口，品其滋味。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 二氧化硫

按 GB 5009.34 规定的方法测定。

6.3 金属元素

按 GB 5009.268 或其它可适用的方法测定。

6.4 农药残留

按 GB 23200.113 或 GB 23200.121 规定的方法测定。除本文件规定的农药残留限量检测方法，如有其它国家标准、行业标准以及部门公告的检测方法，且其检出限和/或定量限能满足限量值要求时，检测时均可采用。

6.5 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次，同一批投料、同一包装规格和净含量的产品为一批。

7.2 抽样

根据具体检测项目进行抽样。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应按本文件进行检验，检验合格后方可出厂，出厂检验项目为感官指标、水分、净含量。

7.3.2 型式检验

正常情况下每年进行两次，但有下列情况之一应随时进行检验：

- (1) 新产品投产或产品转厂生产的定型鉴定。
- (2) 原材料、生产工艺等有较大改变，可能影响产品的质量时。
- (3) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时。
- (4) 国家质量监督部门提出检验的要求时。
- (5) 产品停产 6 个月以上，恢复生产时。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 产品应预包装，产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.1.2 包装箱标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

内包装应用符合食品卫生要求的材料包装，应清洁、干燥、无毒、无异味。定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号的规定。

8.3 运输、贮存

8.3.1 运输

产品应采用清洁、干燥、无异味、无污染的运输工具，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发的物品混运。

8.3.2 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害、有异味的物品混贮，产品储存应离地面 10cm 以上，离墙面 20cm 以上。