

ICS 67.220.10

CCS X66

T/TSSP

团 体 标 准

T/TSSP 058-2025

贵州特色食品 花溪牛肉粉

第 3 部分：汤料

(Guizhou Ecological Specialty Foods Huaxi Niurou Fen

Raw materials - Part3: Soup Packet)

2025-04-28 发布

2025-05-10 实施

贵州省特色食品产业促进会 发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
3.1 汤料包	1
4 要求	2
4.1 原辅料要求	2
4.2 感官要求	2
4.3 理化指标	2
4.4 微生物限量	3
4.5 净含量及允许短缺量	3
4.6 农药残留量、真菌毒素限量、其他致病菌和污染物限量	3
4.7 食品添加剂	3
4.8 生产加工过程的卫生要求	3
5 检测规则	3
5.1 组批	3
5.2 抽样	3
5.3 出厂检验	4
5.4 型式检验	4
5.5 判定规则	4
6 标签、标志、包装、运输、贮存	4
6.1 标签、标志	4
6.2 包装	4
6.3 运输	4
6.4 贮存	4

前 言

本文件依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件是《贵州特色食品 花溪牛肉粉》的第 3 部分。已经发布了以下部分：

- 第 1 部分：米粉；
- 第 2 部分：牛肉；
- 第 3 部分：汤料；
- 第 4 部分：焗辣椒；
- 第 5 部分：酸菜。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由贵州省生物技术研究所以提出。

本文件由贵州省特色食品产业促进会归口。

本文件起草单位：贵州省现代农业发展研究所、贵州花溪牛肉粉产业发展经营集团有限公司、贵州省生物技术研究所以、贵州省天然产物研究中心、贵州省辣椒研究所、贵州省水稻研究所、贵州食品工程职业学院、贵州医科大学、贵州省特色食品产业促进会。

本文件主要起草人：龙明秀、王辉、宋伟、张世涛、罗沙、陈朝军、罗婧文、王瑜、王梅、尹立昊、李立郎、邓茹月、王雪雅、陈旭、张想、张洁、张峥嵘、张朝举、陈晓宇、王智旺、柳益、郭素娟。

本文件为首次发布。

汤料

1 范围

本文件规定了汤料的术语和定义、产品分类、要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

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，仅注日期的版本于本文件。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 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂山梨酸钾

GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽肉产品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

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

国家市场监督管理总局令 第70号（2023）【定量包装商品计量监督管理办法】

3 术语和定义

T/TSSP 055-2025、DBS 52/051、DBS 52/062 界定的术语和定义适用于本文件。

下列术语和定义亦适用于本文件。

3.1 汤料包

以鲜（冻）牛肉、牛肚、牛筋、牛肠、牛骨等为原料，添加食用盐、食用油脂（或不添加）、调味料等辅料，原料经预处理、清洗、配料、加水熬制、过滤、浓缩或不浓缩、冷却或不冷却、包装、杀菌、冷冻或不冷冻等工艺制作而成的汤料。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 牛肉、牛肚、牛筋、牛肠、牛骨

应符合 GB 2707 的规定。

4.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 食用油脂

应符合 GB 2716 或 GB 10146 的规定。

4.1.4 食用盐

应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.5 香辛料

应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.6 调味料

应符合相关产品执行标准的规定。

4.1.7 其他原辅料

应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定的物质。

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	具有本品固有的色泽	取样品一袋，置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽和杂质，嗅其气味，加热后，品其滋味。
滋味、气味	具有该产品特有的香味和滋味，无异味	
状 态	液态或混合态	
杂 质	无杂质	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
食盐(以 NaCl 计),g/100g	≤10.0	GB 5009.44
无机砷(以 As 计),mg/kg	≤0.1	GB 5009.11
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤0.95	GB 5009.12

4.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量指标

项目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	3000	30000	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10
副溶血性弧菌/(MPN/g)	5	1	100	1000	GB 4789.7
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

4.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按 JJF 1070 规定的方法测定。

4.6 农药残留量、真菌毒素限量、其他致病菌和污染物限量

应符合 GB 2763、GB 2761、GB 29921、GB 2762 及国家有关规定和公告。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合安全标准及有关规定。

4.7.2 食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检测规则

5.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一生产线生产的同一品种、规格的产品为一批。

5.2 抽样

从每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。分别用于感官要求，理化指标、微生物限量等指标的检测和留样。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前，应逐批检验。检验合格的产品方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目：感官、净含量、食盐、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验包括本文件的全部要求，一般每 6 个月进行一次，有下列情况之一时亦应进行。

A) 产品定型投产时；

B) 当原料、加工设备、生产工艺有较大变化，可能影响产品质量时；

C) 连续停产 3 个月后恢复生产时；

D) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

E) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

若检验结果中所有项目都符合本文件规定的要求，则判定该批产品为合格品。除微生物指标外，检验项目如不符合本文件时。可以在同批产品中加倍抽取样品对不合格项目进行复检，以复检结果为准；若复检结果仍有一项不合格、则判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本文件时，判定该批产品为不合格品，不得复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

6.1.1 产品的预包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 的有关规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品包装应符合相关的食品安全国家标准和有关规定，采用符合食品卫生安全要求的包装材料进行包装。包装封口应严密，不得泄漏。配料包最小食用包装应封口严密，食用方便。

6.3 运输

产品运输工具应清洁、卫生、干爽、无异味、无污染。在运输过程中应轻拿轻放，防止碰撞或挤压。运输时应防止日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风干燥处，不得露天堆放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀物品同处贮存，做到堆放整齐，先进先出。每一品种应有标识标记。